

LA FIESTA DE LA ROSA DEL AZAFRÁN: UNA FIESTA DE PROYECCIÓN MUNDIAL



Dice cierta crónica que las flores del azafrán se muestran más temprano o más

tarde, según sean más secos o más húmedos los otoños. Es más, si a finales del mes de septiembre caen lluvias apacibles y rodeadas de aire caliente, las flores de azafrán aparecen con una abundancia extraordinaria. En este mismo libro nos informan que la cosecha de azafrán de 1753 -hace ahora 270 años-, sufrió bastante debido a los vientos y a las lluvias que provocaron que se pudriera parte de la producción de aquel año. Lo cierto es que son multitud las referencias y artículos que desde hace siglos nos hablan del azafrán, de sus propiedades y de sus características, lo que lo convierten sin duda, en una especia muy valorada y muy conocida en multitud de países. Pero algo que también ha ayudado -y mucho- al conocimiento de esta flor, de su uso y de su promoción, ha sido nuestra Fiesta de la Rosa del Azafrán, ya que, gracias a ella, desde hace sesenta y un años, se divulga y extiende el con-

sumo del azafrán, además del conocimiento y puesta en valor de los valores manchegos y et-

nográficos. Ya desde las primeras ediciones de la fiesta se constataba la presencia de medios de comunicación y periodistas de media Europa que venían atraídos por este evento tan diferente y especial, que giraba en torno a esta flor y a la cultura quijotesca. Como muestra de la estupenda promoción que los fundadores de la fiesta consiguieron junto a la ayuda de las autoridades locales, provinciales y nacionales, traemos hoy dos curiosos reportajes, el primero publicado hace ahora treinta años en la revista alemana Neue Zürcher Zeitung, concretamente en el número 76 de 1 de abril de 1993, titulado "De camino por la tierra de don Quijote". En la imagen superior que lo ilustra, aparece una estampa del cerro Calderico, y en el pie de foto se indica que se trata de los molinos de viento que junto a unas nubes, recreaban perfectamente el ambiente para don Quijote, el Caballero de la Triste Figura... Entre



Windmühlen und eindrückliche Wolkenbilder stimmen auf Don Quijote ein, den Ritter von der traurigen Gestalt.

Unterwegs im Lande des Don Quijote

Text und Bild Karl Hofer

La Mancha sei das Herz der Iberischen Halbinsel, sagen die Historiker. Ein Herz, das – wie man heute sieht und fühlt – mit vielerlei Rhythmusstörungen zu kämpfen hat. Die vor rund anderthalb Jahrzehnten im Rahmen der Regionalisierung neu geformte autonome Region Castilla-La Mancha umfasst mit 79 230 Quadratkilometern stolze 15,7 Prozent des gesamten spanischen Territoriums. Mit 21 Einwohnern je Quadratkilometer (spanischer Durchschnitt 79 Einwohner) ist sie die am dünnsten besiedelte Region des Landes. Die Landflucht liess im letzten Vierteljahrhundert gut 650 000 Einwohner abwandern. Und der Exodus geht fast ungebremst weiter. Im Ortsverzeichnis der Provinz Cuenca werden derzeit 14 Dörfer ohne Einwohner aufgeführt – sie sind also ausgestorben.

Stolz und Melancholie

Obwohl die Behörden 1991 mit Subventionen 6500 neue Arbeitsplätze in neuen oder modernisierten Firmen ermöglichten, wollen die Jungen weg aus einer Region, deren Landwirtschaftsprodukte kaum mehr den Lebensunterhalt finanzieren, in der das Leben hart und entbehrungsreich ist und seit ungefähr acht Jahren immer erdrückendere Wasserknappheit zusätzlich belastet. «Sieben Monate Invierno und drei Monate Infierno» lautet ein bitterböses Wortspiel, mit dem man auf die extrem kalten Winter und die Hitzeperioden im Sommer anspielt, in denen die Quecksilbersäule des Thermometers auf über 40

Grad ansteigt. Die Kargheit und die Weite des riesigen Landes, das – wie prähistorische Felszeichnungen entlang der Tierriften andeuten – schon vor 5000 Jahren von Schälern mit ihren Herden durchwandert wurde, hat vor allem die Menschen auf der Ebene geprägt. Sie sind erdver-

freunde anzieht. Römer, Westgoten, eine ganze Palette christlicher Königreiche, Mauren und Juden haben Hunderte von Kunstwerken hinterlassen – vor allem in Toledo, das man in die Reise unbedingt einschliessen sollte. Mitspielen mag bei den steigenden Touristenzahlen ebenfalls der Wunsch nach Abenteuer- und Erlebnisferien. Castilla-La Mancha ist ja nicht nur die Meseta, die riesige Hochebene. Gebirge flankieren auf drei Seiten, trennen in der Mitte. In den Bergregionen mit riesigen Pinienwäldern entspringen Flüsse wie Tajo, Dabriel oder Guadiana, auf denen sich die Kanufreunde ausleben. Wer ein Patent löst, kann in speziell bezeichneten Regionen fischen oder jagen. Als Glücksfall für den regionalen Tourismus erweist sich von Jahr zu Jahr stärker der standhafte Don Quijote, dieser Ritter von der traurigen Gestalt, dieser Held voll Ehrgefühl, Tapferkeit, Würde und Haltung, der im vermeintlichen Kampf für Frieden und Gerechtigkeit mit seiner Lanze gegen Windmühlen und schreckliche

Riesen antritt. In den letzten Jahren ist eine eigentliche «Ruta de Don Quijote» entstanden. Man isst etwa in Puerto Lápice in jener Schenke, in welcher Don Quijote zum Ritter geschlagen wurde. Das Gebäude allerdings ist erst in unserem Jahrhundert gebaut worden... In Consuegra, Capo de Criptana und in Mota del Cuervo hat das Don-Quijote-Interesse den Zerfall der einstigen Kornmühlen – Zeugen des fatalen ritterlichen Tuns – aufhalten können. Seit 1950 werden sie sukzessive restauriert. In El Toboso sind das Landhaus von Dulcinea, der Herzensdame des Ritters, sowie das Cervantes-Zentrum zu besichtigen. 40 000 Besucher kommen pro Jahr hierher; Bürgermeisterin und Konservatorin Natividad Martínez zeigt mit Stolz «Don-Quijote»-Übersetzungen in 38 Sprachen und viele Raritäten. Andere sind im Bürgerkrieg abhanden gekommen, beispielsweise eine von Stalin signierte «Don-Quijote»-Ausgabe.

Freude an Neuem

Wer in die Region Castilla-La Mancha reist, sollte gemäss Miguel Guitierrez vom Spanischen Fremdenverkehrsamt in Zürich «Unternehmergeist, Kulturinteresse und Freude an Neuem mitbringen, zudem etwas Spanisch sprechen». In einem Gebiet praktisch ohne öffentlichen Verkehr ist der Individualreisende auf ein Auto angewiesen. Iberia, die täglich zweimal von Zürich aus nach Madrid fliegt, bietet den La-Mancha-Gästen preisgünstige Fly-and-drive-Arrangements an.



Überall profitiert man vom Don-Quijote-Boom.

Überall profitiert man vom Don-Quijote-Boom. Die Bilanzen seit einigen Jahren besser aus. Zwischen 1983 und 1990 stiegen die Einnahmen um gut 150 Prozent an, im gleichen Zeitraum konnte die Hotelkapazität um 43 Prozent vergrössert und konnten 28 neue Campingplätze eingerichtet werden. Es mag die wechselvolle Vergangenheit sein, die Geschichts- und Kunst-



Seit 5000 Jahren durchqueren Schafherden die Meseta, die Hochebene mit ihrer wechselvollen Vergangenheit.



otros pueblos citados en la ruta del Quijote el periodista habla en primer lugar de Consuegra, luego de Campo de Criptana, Mota del Cuervo o Villanueva de los Infantes.

El segundo artículo que recuperamos apareció en la revista francesa *Construire*, de 19 de octubre de 1983, hace ahora cuarenta años. El titular del artículo es muy gráfico: *Le trésor violet*, es decir el tesoro violeta, a lo que se añade también “*le safran, l’aromate le plus cher du monde*”, o lo que es lo mismo: el azafrán, la hierba más cara del mundo. Lo interesante de este reportaje son también las imágenes que podemos descubrir, en las que aparecen los molinos con el castillo de Consuegra al fondo, unos paisanos recogiendo rosa, una vecina tostando azafrán y un grupo de doce personas mondando rosa. En la parte inferior de la página que pueden ver reproducida en este artículo, aparece otra bella imagen, con los campos de azafrán y varios recolectores en plena faena de recogida de la flor del azafrán. Los pies de foto nos dicen que Consuegra es un pueblo azafranero (bonito adjetivo el que nos puso el periodista), dominado por varios molinos y sobre la foto en la que aparece la señora tostando el azafrán, se informa a los lectores que la especia se estaba secando en un filtro suspendido a su vez sobre el brasero, para protegerle así del fuego, ya que una alta temperatura haría quemar el azafrán, como bien sabían todas las familias que recolectaban azafrán. En aquellos años el kilo de azafrán se vendió a 2.000 francos, una cifra nada desdeñable. El reportero profundiza en la historia de esta flor, comentando que la utilizaban los romanos hace siglos, como tinte para sus prendas de vestir y en ocasiones también era utilizado por su aroma, mezclándolo con el relleno de sus cojines y lo esparcían por el suelo durante las fiestas y bacanales romanos. Otro uso del azafrán es en farmacología, como analgésico y para regular la actividad intestinal.

En otro apartado del reportaje, se entrevista a Gonzalo Mina-ya, “viejo agricultor de azafrán”, dice el periodista. Gonzalo cuenta que el cultivo de esta flor no resulta rentable para las grandes empresas ya que requiere mucho trabajo y mucho tiempo, además de lo pobre que se queda el suelo después de la producción, agotándolo muy rápidamente. Según el reportaje durante el mes de octubre no había paro en Consue-

gra, ya que muchos vecinos y vecinas se encargaban o bien de la recolección o bien de la monda e incluso en algún caso, de ambas cosas. Otra de las consaburenses que es entrevistada en este reportaje es Gregoria Rico, la cual comenta que la cosecha de aquel 1983, no iba a ser muy buena, aunque ya tenían recogidos casi 2,5 kg de azafrán. Esta mujer, con veintisiete años de experiencia recolectando y mondando, decía que era una planta muy delicada y que las heladas o la lluvia la destruían completamente y añade que, si llovía en septiembre y en octubre hacía sol, la cosecha era buena, pero lógicamente cada año era distinto.



Ya en noviembre, -añade el periodista- la vida en Consuegra vuelve a su cauce habitual. Las cajas de azafrán se rellenan, pesan y conservan con cariño; sus dueños confían plenamente en su contenido “más que en las pesetas”. Hay recolectores que venden su azafrán poco a poco para complementar sus escasos ingresos y otros lo conservan durante años para un gasto especial. Antonio Martín otro vecino de Consuegra, declaró que “después de ahorrar todo nuestro azafrán durante diez años, pudimos casarnos y comprarnos una casa”. La esposa de Antonio añadió que sus padres les habían regalado bulbos para plantar, como si se tratara de una herencia, ya que ellos harían lo propio con sus hijos.

En resumen, estos dos documentos son solo un pequeño ejemplo de la trascendencia y repercusión que la Fiesta de la Rosa del Azafrán, ha tenido y sigue teniendo hacia el exterior, y siempre con la intención de promover el consumo de azafrán y el conocimiento de nuestra cultura manchega y las tradiciones de nuestra ciudad; una fiesta que entre todos debemos apoyar y proteger de cara a poner el nombre de Consuegra como la mejor “ciudad azafranera” de toda España.

José García Cano
konsuegra@gmail.com
Académico correspondiente en Consuegra de la
R.A.B.A.C.H.T.

Si vous parcourez la région de «La Mancha», en Espagne, et que la curiosité vous pousse à demander à l'un de ses habitants ce qu'il cultive avec le plus de profit, il n'hésitera pas: le safran.

La récolte est donc si importante? De quel ordre? Peut-être le paysan vous fera-t-il alors signe de le suivre dans sa maison. Là, il retirera d'un vieux bahut une petite boîte de métal qu'il ouvrira avec précaution et vénération pour vous montrer son contenu: quelques centaines de grammes de pistils rouges de fleurs de safran – plus communément appelées crocus. Son trésor.

Dans la Manche, au mois d'octobre, les champs se colorent d'un violet à la fois profond et lumineux: l'époque de la récolte du safran approche. Les habitants – qui sont loin d'être aisés – se frottent les mains. Pour un kilo de safran séché, ils gagneront la somme incroyable de 2000 francs. Mais pour l'obtenir, il leur faudra cueillir 80 000 crocus, car seuls les trois pistils rouge-orangé de la fleur fournissent le précieux aromate qui passe pour le plus cher du monde.

Les Romains déjà utilisaient cette plante à bulbe, originaire d'Orient, comme colorant pour leur vêtements. En raison de son arôme, ils la mélangaient aussi au rembourrage de leurs coussins et en répandaient sur le sol, lors de leurs fêtes ou orgies. Personne aujourd'hui, bien entendu, n'en jetterait un gramme par terre. Employé surtout comme épice, en cuisine (la célèbre «paella» espagnole lui doit sa couleur jaune typique), le safran s'utilise aussi en pharmacologie dans les analgésiques et pour régulariser l'activité intestinale, ainsi que dans les préparations microscopiques, en tant que colorant. Ses principales zones de culture sont les pays méditerranéens d'Europe, mais autour du village haut-valaisan de Mund aussi, quelques hectares sont toujours consacrés à la culture du safran.

Une grande partie des habitants de «La Mancha» travaillent comme ouvriers agricoles à la journée dans les champs des propriétaires. Ces dernières années, le taux de chômage a sensiblement augmenté, mais durant la récolte du safran, dans toutes les familles, on participe – du plus grand au plus petit – à la cueillette des crocus et à l'arrachage des pistils. Le produit de cette activité leur permet de s'offrir parfois, dans l'année, quelque extra... «Ce travail est réservé aux pauvres. Si les riches le considéraient comme assez rentable, il y a longtemps qu'ils s'y seraient mis.» C'est Gonzalo Minaya, vieux cultivateur de safran, qui parle. En effet, la culture du safran n'est pas rentable pour les grandes entreprises. Elle demande beaucoup de main-d'œuvre et de temps, sans compter qu'elle épuise rapidement le sol. C'est pourquoi on s'y adonne dans les petites entreprises familiales où tous, de la grand-mère au plus jeune enfant, mettent la main à la pâte.

Chaque famille loue, pour quatre ans, un petit terrain à l'un des grands propriétaires. Ceux-ci savent bien que le sol, épuisé par les bulbes puissants du safran, devra ensuite rester en jachère durant plusieurs années. Mais en regard du risque de troubles que pourrait entraîner une baisse supplémentaire du niveau de vie de «leurs» journaliers, c'est encore le moindre mal.

Il n'y a donc pas de chômage là-bas, en octobre, pendant trois semaines. Toute la famille se lève tôt, gagne le champ de safran éloigné de trois ou quatre kilomètres et cueille, toute la matinée, les fleurs de crocus. L'après-midi, assis autour d'une grande table, ils arrachent avec précaution les trois pistils, fleur après fleur, jusque tard dans la nuit. Puis les précieux pistils sont séchés, soit au-dessus de braises de charbon de bois, selon l'ancienne méthode, soit au-dessus d'un foyer de gaz propane. Ils sont alors immédiatement enfermés dans une boîte de métal.

«Cette année, la récolte ne semble pas très bonne, mais il nous est arrivé de cueillir, en trois semaines, presque 2,5 kilos de safran», déclare Gregoria Risco. Une expérience de vingt-sept années lui a tout appris en la matière: «C'est une plante très délicate, le gel ou la pluie la détruit. S'il pleut en septembre et qu'octobre est ensoleillé, la récolte est bonne. Mais chaque année est différente.» Pendant la première année après la plantation, il y a peu de fleurs et le résultat est mince. Au cours de la deuxième et de la troisième année, la récolte doit atteindre son maximum: les champs sont recouverts d'un merveilleux tapis violet. La quatrième année – dite la «vieille année» – la plante porte déjà moins de fleurs, mais les bulbes se sont multipliés au point que ceci compense cela. On retire alors les bulbes du sol, on les nettoie avec soin et on les conserve jusqu'à la prochaine saison pour les remettre en terre ailleurs.

En novembre, la vie reprend son cours habituel. Les boîtes de safran sont bourrées, pesées et conservées avec amour: leurs propriétaires font plus volontiers confiance à leur contenu qu'aux pesetas. Certains vendent leur safran peu à peu, pour compléter leur maigre revenu, d'autres le gardent durant des années, en vue d'une occasion spéciale. C'est ainsi qu'au lendemain d'une forte hausse du prix de cette épice, on a soudain vu surgir des bahuts domestiques plus de safran que n'en avaient donné les trois dernières récoltes.

«Après avoir mis de côté tout notre safran, pendant dix ans, nous avons pu nous marier et acheter une maison», raconte Antonio Martín avec un clin d'œil en direction de sa petite femme qui enchâsse: «Nos parents nous ont fait cadeau des bulbes à planter: cela tient lieu d'héritage, ici. Antonio et sa femme feront de même avec leurs propres enfants. Dans cette région, le safran constitue non seulement l'épargne mais aussi une tradition de vie.



Le safran, l'aromate le plus cher du monde

Le trésor violet

Texte Enrique Caldach, photos Heinz Hebeisen



Tout en haut: le village «de safran», Consuegra, est dominé par une série de moulins. Ci-contre, à gauche: la rose du safran, avec le bulbe. Ci-dessus: la récolte de la journée est séchée dans un filtre suspendu au-dessus d'un brasero. Ci-contre, à droite: le minutieux arrachage des trois pistils, fleur après fleur. Ci-dessous: à Consuegra, dans la Mancha, en Espagne.

