

El azafrán (I)

● EUGENIO MONESMA MOLINER. Realizador de TV y etnógrafo



*Allá por el mes de octubre,
cuando el labrador descansa,
sale una flor en en campo
que enamora el alba.
Cinco galanes la prenden
y la llevan a su casa,
la ponen en una mesa
y entre diez la despedazan.
La tuestan a fuego lento
y es cuando su amo descansa,
se la llevan a las Indias
para enriquecer España.*

Poesía popular en la comarca
de Monreal del Campo (Teruel).



Tareas de recolección al amanecer. A medida que aumenta la temperatura, la flor del azafrán se abre dificultando su recolección.

El azafrán (*crocus sativus*), es una planta herbácea originaria de Asia Menor e introducida en España por los árabes en el siglo VIII. Perteneció a la familia de las iridáceas, con bulbos sólidos, hojas lineales, perigonio de tres divisiones externas y tres internas algo menores, tres estambres, ovario triangular, estilo filiforme y estigma de color rojo anaranjado dividido en tres partes colgantes. Florece en el mes de octubre y se cultiva en algunas zonas de nuestra Península, especialmente en el entorno de la población toledana de Consuegra.

El cultivo del azafrán en Aragón estaba muy extendido en tiempos pasados por el Somontano oscense, los pueblos ribereños del Cinca, algunas zonas de Monegros y el Bajo Aragón. Hoy, este tipo de labor, se reduce a una franja que se extiende por la ribera del Jiloca y la zona de la sierra de Muniesa.

La tradición popular dice que si llueve o se riega el azafrán el 25 de marzo, día de la Anunciación de la Virgen, las cebollas se quedan preñadas y la cosecha es segura. Lo que sí está muy claro es que el femado con estiércol natural es de vital importancia para la preparación de la tierra en la que se desea poner azafrán. Esta labor se hace con la «forca» en el mes de marzo y se llama «derramar» el «ciemmo». Algunos días después, con el aparejo llamado «rusar» tirado por la caballería, se envuelve el fiemo, garantizando así una riqueza mineral de abonos orgánicos en el terreno.

Para mediados de mayo, San Isidro, las «cerdas» u hojas han llegado al pleno crecimiento. En esas fechas, los campos de azafrán son corridos por el ganado que se alimenta con estas hojas que en pocos días se secarían.

En la primavera aumenta la actividad de uno de los principales enemigos que

tienen los azafraneros: el ratón. Este pequeño roedor que trabaja activamente durante todo el año, encuentra en la cebolla del azafrán un exquisito manjar. Dada su rápida multiplicación, va abriendo galerías por debajo de tierra hasta llegar a los bulbos. El azafranero conoce los lugares de existencia de estos ratones por los montones de tierra o tolvas que dejan en la superficie al excavar sus galerías.

La forma más tradicional de eliminarlos es por axfisia con humo. «Dar zahumete» se denomina a este trabajo. Para ello utilizan la olla o recipiente metálico troncocónico, relleno de paja húmeda encendida. Tras su aplicación en un agujero, con el fuelle se aviva el fuego y se hace llegar el humo por todo el laberinto de galerías. El resto de los caños de salida, delatados por el humo, se tapan para retener en el interior a los ratones con el humo. De este modo, los roedores mueren axfisiados.

Otra técnica de eliminar los peligrosos ratones es por medio de los cepos en forma de pinza, aplicados en las salidas de las galerías donde el ratón esté trabajando.

Para finales de junio, entre San Juan y San Pedro, los azafraneros realizan el trabajo de «escarafollar». Cuando una carrera de azafrán ya tiene cinco o seis años de producción, cada uno de los bulbos se ha convertido en una mazorca de cebollas poco productivas o «compañeros» como

se dice entre los azafraneros. Su forma de rentabilizarlos es sembrarlos otra vez, después de limpiarlos y en otro terreno. Para ello, con el rúsar se remueve la tierra hasta dejar visibles las cebollas. Todos los miembros de la familia apoyados en sus cestos van detrás recogiendo las cebollas.

La tierra de la carrera que ha sido levantada, llamada «sacarizo», no se vuelve a sembrar de azafrán hasta dentro de 8 ó 10 años pues necesita recuperarse con el tiempo. Sin embargo, es tal el grado de beneficio que deja el azafrán en la tierra, que las cosechas de cereal que se siembran en estas carreras se diferencian de las demás por su gran calidad durante varios años.

Las mujeres de la casa, reunidas alrededor de un gran ciasco con anchos agujeros para que caiga la tierra al suelo, realizan el trabajo de «escarafollar». Esta labor consiste en quitar el «culo» y las dos primeras capas o «espartín» de cada una de las cebollas, dejándolas limpias con la capa fina, para su siembra.

Una semana después se siembran las cebollas limpias, en una nueva carrera de terreno preparada previamente. Mientras uno abre el surco con el rúsar, los otros van colocando las cebollas a una corta distancia entre sí, para ser envueltas después con la tierra en la próxima pasada de la caballería. Este trabajo se hace entre las seis de la mañana y las doce del mediodía, hasta que el fuerte calor impide seguir trabajando.

La producción de estas cebollas recién plantadas es muy escasa en el primer año porque de cada bulbo sólo sale un grilloño o dos. El fruto va aumentando en el se-



Cestos con flores de azafrán cerradas o «capulladas», recogidas al amanecer. La recolección de la rosa del azafrán comienza en octubre.

gundo, tercero y cuarto año, a la vez que cada bulbo tiene nuevos «compañeros» en su reproducción con nuevos grillones. A los cinco o seis años, cada bulbo se habrá convertido en una mazorca de 8 a 12 cebollas de bajo rendimiento, que se volverán a sacar para una nueva siembra.

La recolección de la flor del azafrán comienza a mediados del mes de octubre y dura entre 25 y 30 jornadas. En esos días suben los grillones de las cebollas apareciendo las flores. En las 3 ó 4 primeras jornadas la producción de flor o florada va aumentando hasta llegar al pleno rendimiento que se mantiene durante diez o doce días, para decrecer progresivamente, siendo muy pobre la rentabilidad de las últimas floradas.

Antes de salir el sol, los azafraneros



con sus riñones protegidos contra el fresco del amanecer ya están en el campo. Con su cuerpo apoyado en los cestos llamados «azafraneros», diariamente van recogiendo las efímeras flores que han nacido en la noche anterior. ■ (...)

LABORES TRADICIONALES, COSTUMBRES Y VIDA RURAL EN VIDEO

EUGENIO MIONESMA, 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 cartería, ...
- 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