

## MEMORIAS DE UN SEPTUAGENARIO III LA ROSA DEL AZAFRÁN

José María Yeves Nohalés

**L**oreto e Isidro están esperando a las roseras, que vienen hoy o mañana, según el recado que les ha dado un vecino al volver del viaje que ha hecho a Aliaguilla para cambiar aceite por trigo.

Como todos los años, vienen de Aliaguilla y Mira unas cuantas mozas a ayudar a sacar el azafrán y a recoger la rosa, que es una faena entretenida y laboriosa y uno de los principales ingresos de la familia.

El azafrán, llamado oro rojo, ha sido en nuestro pueblo el quita hambres del noventa por ciento de los habitantes. Era la moneda de cambio para cualquier tasación o compra. Lo bueno es que, para cultivarlo, no hace falta tener muchas tierras porque con un almud —un tercio de hectárea— se pueden sacar más de tres libras. Lo suficiente para que una familia pueda vivir, siempre que las faenas se hayan hecho con los componentes de la casa y no se haya gastado dinero en jornales.

Es rara la casa o familia que no cosecha azafrán, no en cantidades grandes, pero de una libra —o libra y media—, que son la mayoría, a cuatro o cinco libras, que son una minoría. Todos hacen sus cuentas para pasar el invierno.

Aquel que no conoce el azafrán quizá se pregunte el por qué los agricultores no cosechan más, dados los precios tan altos que éste recibe. Lo que no saben es la cantidad de mano de obra que hace falta para sacar y recolectar cuatro libras. Seguramente, con diez personas durante quince días no sea suficiente.

El azafrán lo introdujeron los árabes en España y, entre todos los países del mundo, el azafrán español es el más apreciado. Su nombre oficial es *crocus sativus* L y su venta siempre se ha hecho y pesado en libras y onzas.

El azafranar se tiene que arrancar cada cuatro años; se recolecta el bulbo —o cebolla—, se limpia y se guarda para plantar en el mes de agosto. El arranque se hace en primavera y es preciso hacerlo; ya que, por cada bulbo que se planta, se multiplica por cuatro o cinco. Además, el exceso de cebollas lo hace poco o nada productivo. Al mismo tiempo, se pueden vender los bulbos o si se tienen tierras multiplican la producción. La venta de los bulbos se hace por fanegas, almudes o celemines.

Es obligado también el arranque del azafranar por el exceso de bulbos y el empobrecimiento de la tierra, dado que necesitan tierra nueva y estercolada. Por ello, no se puede repetir la plantación en la misma tierra hasta que pasan varios años.

El bulbo del azafrán se planta bien con un arado o con azada. Se deposita en el fondo del surco, si es posible en forma de



trébedes y estercolando antes de tapar el surco. La tierra ideal es aquella que sea llana, fértil, suave y sin piedras.

Las roseras ya han venido. Tres son de Aliaguilla y dos de Mira. Seguramente, en alguna de estas cuadrillas, llegó de Aliaguilla mi tatarabuela Baldomera Clemente, que enamoró al que fue su marido, Manuel María Yeves. No es que en sus pueblos carecieran de azafraneros, cogían tanto azafrán o más que en Venta del Moro, pero su cosecha era quince o veinte días más tardía que la nuestra, bien por el clima o bien por la altitud.

A las ocho de la mañana todas las cuadrillas, con cesta en mano —de caña o cestos de pleita—, se dirigen a recoger la rosa de azafranar. Se debe coger lo antes posible, antes de que el sol caliente y se abran los capullos, pues la recolección es más costosa cuando la rosa está abierta.

Hay un poco de escarcha y muchas roseras llevan un bote de ascuas para desentumecer los dedos. Acabada la recolección diaria, que todos los días hay que repetir llueva o haga frío porque la rosa no deja de salir, todas las cuadrillas se dirigen al pueblo con sus cestas a la cabeza, cargadas del rico oro rojo. Acabado el almuerzo, se sacan los estambres y, como más cunde, es cortando y, conforme se coge el rabo con la mano derecha, se frotan ligeramente los dedos de la mano izquierda. Así quedan los estambres al descubierto, después los separamos de la flor y los depositamos en el harnerillo—o plato—. El resto de la flor se desecha.

Para una libra de azafrán, que son 485 gramos, hacen falta tres arrobas de rosas. La arroba son 11,5 kilos y, para hacernos mejor a la idea, hacen falta cien mil rosas para un kilo de azafrán. Tostado o deshidratado harían falta doscientos mil. Hoy en día, un kilo de azafrán español tostado puede valer aproximadamente seis mil euros.

Sentados todos los componentes, cuadrilla y familia, en la mesa, da comienzo la ardua tarea rosera, donde no faltan los chistes, chismes y cuentos. Y, si la tarea va un poco desahogada, el componente más ilustrado lee en voz alta alguna novela o cuento, casi siempre es Tejada la encargada de la lectura. Le pone tanto dramatismo a los episodios tristes que una de las roseras, muy llorona, le dice: «para, déjame llorar un poco y después sigues».



Isidro es el encargado de tostar el azafrán, que es una labor muy delicada porque necesita toda la experiencia adquirida durante años. Si se queda poco tostado puede llegar a pudrirse y estropear el conjunto al mezclarse y, si te pasas de tostado, se quema y queda negro y amargo. Juan ha quemado unas gavillas de sarmientos. José, junto con Antonio, está preparando el tostado con unos ladrillos en forma de «U» cerca del hogar donde pondrán una fina capa de ascuas y, encima de los ladrillos, el cedazo con el azafrán a tostar; se pone una fina capa en el cedazo puesto al revés y se le da la vuelta con otro cedazo (igual que a una tortilla con un plato). Se debe procurar tocarlo lo menos posible con las manos para que no se rompa y quede entero. Se le da la vuelta varias veces hasta que, al tocarlo con los dedos, se sienta quebradizo y se rompa al tacto. Hay que tostarlo al medio día y a la noche y no dejarlo que estropee de dejarlo de la noche para otro día porque puede hacerse agua.

La recolección dura quince o veinte días a lo sumo. La jornada comienza a las ocho de la mañana y acaba cuando toda la rosa del día está sacada y el azafrán tostado. Unos días, los del manto (se dice «manto» cuando, a principios de cosecha, está el azafranar en toda su pujanza y la tierra casi no se ve por tanta rosa) solían hacerse jornadas de quince o de dieciséis horas e, incluso, si no se podía acabar, se les pasaba rosa a las vecinas a comisión, que habitualmente se ajustaba al cincuenta por ciento y era cobrado en especia (o sea, en azafrán). Por ello, muchos vecinos, sin tener azafraneros, eran cosecheros en mayor o menor grado, según lo numerosa que fuese la familia y el azafrán que les dieran unos u otros para sacar.

La familia se las promete felices este año; ya que, Loreto, como buena administradora del hogar y viendo la rosa que está entrando diariamente, ha calculado que este año pueden pasar de cinco libras de azafrán, asegurando así el largo invierno.

El azafrán es el principal ingreso que las familias tienen para pasar el largo invierno; dado que, entre fríos, hielos y lluvias poco podían hacer para que entrasen nuevos ingresos en el hogar.

*Fotos de 1904 de la cosecha del azafrán en San Antonio de Requena.*