

SEMENARIO

DE AGRICULTURA Y ARTES

DIRIGIDO Á LOS PÁRROCOS

Del Jueves 12 de Abril de 1798.

AGRICULTURA.

El cura de Montuenga nos ha dirigido el siguiente artículo del Azafran. ¹

Debemos el azafran á los pueblos de oriente, que por el benigno y templado clima en que viven han sido siempre naturalmente inclinados á cultivar las plantas aromáticas, y se recrean en sus jardines de flores hermosas y de yerbas de delicioso olor, y sus escritores y poetas² se acuerdan tanto del azafran como los nuestros de las rosas.

Procuraré tratar de su cultivo con la claridad que requiere la enseñanza de las cosas del campo, pues en verdad sería fuera del caso usar otro language que el natural y sencillo de nuestros mayores, que pasaron sus felices dias en las aldeas, y cargados de años y cubiertos de honradas canas vieron con serenidad acercarse el término de su vida: yo tambien he pasado en el campo mis mas deliciosos años, y no olvidaré jamás las prácticas de labranza, ni las costumbres y apacible trato, ni el sencillo language que aprendí en él: ¡ojalá no hubiese yo salido de los valles, ni se hubiera escrito mi nombre sino en las cortezas de los álamos!

Es

¹ Crocus sativus Lin. ² Saady en el Gulistan, y Djamy en su Beharistan. Los nombres españoles de varias flores son orientales: azucena, jazmin, aleli, nardo, cinamomo, aloe, canela, mirra, sandalo, azafran

Es bastante conocida la especie de azafran de que tratamos: los botánicos distinguen varias, de flor blanca, amarilla, azulada ó celeste, purpurea, violada, y otras diferentes, pero todas son bastardas: convienen sin embargo con el verdadero azafran en la raiz, que en todas es bulbosa, cubierta de camisa, sin olor: la flor sale de la raiz de un solo pie sin barbillas, la hoja es angosta y parece esparto, y así la llaman.

Todos los países templados son á propósito para plantar azafran, y mas vale que los terrenos sean demasiado cálidos que frios, porque es planta propia de climas calientes: en los que son algo frios, el abono de estiércol es del todo necesario, y de ninguna manera les conviene el riego; en los terrenos cálidos y de tierra gruesa les es muy favorable: los de mediana calidad no quieren otro regadío que las aguas del cielo. Lo mismo nace en las alturas y pendientes que en las llanuras y hundidos valles; sin embargo no se ha de plantar en umbrías que jamás ven el sol, ni en los cañadizos y vadeñas ú otros sitios expuestos á las avenidas de agua que arrebate el azafran, ó encharcada pudrá las cebollas.

Para plantar el azafran se prepara la tierra como para sembrar cebada con las vueltas de arado necesarias, de manera que tenga bastante labor, y arroje las yerbas de que está *simentada*, y quando parezca mas cubierta de ellas en días secos que caliente bien el sol, se rompe con una ó dos vueltas de arado, y se pierde toda la yerba, y así se dexa estar hasta fin de Agosto y todo Septiembre, que en este tiempo se ha de poner de cebolla, y para esto se aguarda que sean días serenos, porque con lluvia no se debe hacer, pues entónces está la tierra pesada y embarazosa. Se tendrá la cebolla ya antes *desbollizada*, esto es, limpia de aquella broza ó camisa exterior que la cubre, y llaman *bollizas*, no la interior que cubre la cebolla, sino las de á fuera que estan despegadas, y se sueltan en apretandolas un poco y despegando el *culete* ó *costrilla* que tienen por abaxo, que es lo que ha quedado de la cebolla primera que se convirtió en barbilla, pitones y flores; pero cuidado siempre con no *encuerarlas* ó dexarlas en blanco ó sin aquel delicado velo ó camisa que las cubre, y asimismo se guardarán

rán de arrancarlas el pezon ó tallo único que tienen, que ambas cosas son mortales para la cebolla. Así, pues, desbollizada se conduce en serones ó sacos con bastante cuidado, para que no se maltrate, que son muy delicadas: mientras se ponen en la tierra, se cuida de que no estén muy expuestas al ardiente rayo del sol, y para esto no se lleva mas que la cantidad que puede ponerse cada día.

Los cavadores se forman en tantas filas ó tajos de cava como personas, de suerte que el surco que abre el primero que comienza la cava, le cubre el otro que forma el segundo tajo, y así unos delante de otros van ensurcando y cubriendo los surcos: detras de cada cavador irá el muchacho ó muchacha, que pone la cebolla, con su cesto, y la vá echando en el surco que le vá abriendo delante el cavador, y el otro que sigue á cierta distancia que le dexa el delantero para no estorvarle, vá cubriendo la cebolla, y abriendo surco á su ponedor; y así se adelanta mucho, y con la compañía alegre van conllevando su trabajo, y ninguno quiere quedar muy detras: ¡qué conversaciones tan entretenidas, qué graciosos cuentos, qué rústicas apuestas he oido á los trabajadores! ¡qué cantares campestres á las jóvenes, interrumpidas muchas veces de la festiva algazara de los cavadores!

La cava no ha de ser muy profunda, ni tan somera, y á flor de tierra que se puedan arrancar las cebollas asidas de su esparto, como muchas veces ví hacer á los muchachos, por falta, no del aplicado labrador, sino del terreno calizo de una ladera miserable: un palmo poco mas ó menos es bastante profundidad, y tres ó quatro dedos de distancia unas cebollas de otras, cuidando los muchachos que las ponen de que vayan con el piton hácia arriba para que salgan naturalmente sin vueltas ni acodos: de surco á surco habrá el espacio de un buen pie, y cuidarán de tirar surcos derechos que despues parecen muy hermosos.

Luego á primeros de Octubre se arrastra el sembrado con un rastro de mano: éste ha de ser un leño quadrado bastante ligero, y como de una vara de largo con puntas ó dientes de hierro algo encorvados como de medio palmo: este leño á la mitad tiene su mango bien asegurado, que

será lo mas largo que sea posible para manejarle sin gran dificultad, de dos varas y media será bastante : este rastro iguala la tierra y quita las piedras y maleza que afea la superficie del azafranal, y rompe las escaras ó costras duras de la tierra facilitando la salida de los pitones, que comienzan á parecer al instante blancos y puntiagudos : tambien esta operacion quiere tiempo sereno, y que la tierra esté enxuta.

Pocos dias despues van saliendo algunas flores, pero al primer año, esto es, á la primera verdura á penas ahilan los surcos, y no es extraño que no se cubra la tierra de flores; sin embargo se ha de ir á coger al tercero día lo mismo que los azafranes de dos ó tres verduras : éstos sí que ofrecen agradable vista todas las mañanas ; ¡ qué paños tan vistosos presentan las laderas y llanuras, y mas si cogen alguna pendiente ó cuesta : ¡ qué gracioso parece el viso del *atozal* ó asomo de lo alto ? luego entrado el día, con el templado rayo del sol, se siente la fragancia aromática de las flores por todos los valles, y mas que ya entónces las susurrantes abejas andan revolando al rededor, y se mezen dentro de sus hermosos calices, cogiendo aquel dulzor divino que dan á sus roxos panales. ¡ cuántas veces entónces la hermosa y descuidada niña al ir á coger con su tierna mano la fresca flor es sorprendida por la laboriosa abeja que en ella se ocultaba, y asustada del súbito é impensado *bombizar*, tira la flor, y suelta tambien la cesta y sus cogidas flores: las compañeras rien de su sobresalto y timidez, y la dicen mil graciosas burlas. El cuidado de coger la flor se encarga á las mugeres y muchachos, y las festivas viejas madrugan á la hora del alba, y á pesar del frio salen al campo, y van cantando con sus temblantes voces, y entre la bulliciosa algazara de las muchachas, se rejuvenecen y siguen á la suelta tropa de muchachos ; y yo las ví muchas veces con las manos en el seno esperar el calor del nuevo sol al asomar sobre los montes. La flor se vá echando en grandes canastas ó cuévanos para conducirla á casa, y no se aprieta ni recalca, y si está rociada ó humedecida se tiende luego donde se vaya oreando. Entónces la tropa de viejos, viejas, muchachas y niños puestos al entorno de grandes mesas, sen-

tados en bancos como si fuese á un gran convite, *espinzan* la flor, la toman y cortan el palillo contra la copa, y luego asiendo de una patilla de los tres hilos ó estambres de color de grana los van echando en pajizos cestillos ó en cajas que fueron de jalea; esto con tanta ligereza y soltura, que á penas se distinguen los intervalos de tomar la flor, cortar el palillo y sacar la *brenca* preciosísima: insensiblemente crecê lo espinzado, llenan su cestillo, y desocupan en otro mayor que cada uno tiene de repuesto, y conviene mucho que los jovencillos no echen juntos, sino cada uno á parte, para que haya emulacion, y á porfia procuren espinzar mas: las viejas y apacibles viejos echen juntos, no importa, llenen su cestillo, que ya no se apuran por tales contiendas: los cuentos de las viejas, las quisicosas y preguntas intrincadas que se proponen, entretienen á las jóvenes y muchachos, y quando éstos callan, las muchachas muy entonadas cantan, y los muchachos oyen sus cantares con no menos gusto que los sabrosos cuentos de las viejas. Al medio dia, y antes, si la flor se acabó de espinzar, se les trae de la cocina un caldero ó gran sarten de hirvientes puches, rebosando en dulce arrope, se reparten cucharas, y contentos todos, cada qual procura ahondar en el caldero y sacar las puches nadando en el espesado mosto, en la delicada miel de uvas: nadie hace caso del canasto del pan mientras duran las gachas; pero acabadas éstas, y entregada la sarten á qualquiera vieja, que dice que la gusta lo pegado, echan mano á los zoquetes, y á las frescas uvas, y toman su porcion, y se levantan y dicen: *á pesar, á pesar, vamos*: viene la dueña que cuida de los pesos y medidas, y vá pesando, y siempre son sus onzas muy escasas: la doncellita ó ama de la casa, les vá pagando luego cada onza á seis maravedís, tal vez á ocho, y en fin segun conciertan al principio, que siempre varía un poco, la mayor abundancia del azafran, ó las condiciones y tratamientos que se les hacen, aunque siempre es bueno darles de comer, porque no pierdan tiempo y estén alegres; que la demasiada economía les hace muchas veces pasar malos ratos, y no están para nada: si la flor está húmeda ó mojada, vale mas dexarla para otro dia, y quando por desgracia

dá en llover, en este tiempo se procura coger todos los días, y entónces no irán las mugeres, porque las aguas las ponen mal paradas; irán hombres, y la cogerán sin baxar mucho la mano para no enlodarla; y luego en viniendo á casa se extiende para que se oreé, como ya hemos dicho, y se vá espinzando por la tropa de viejas, viejos y muchachos.

Despues, el azafran espinzado se vá separando por una mano diligente quitándole las viznillas blancas, y algun palillo ú hoja que suele escaparse á las espinzadoras, y entretanto se preparan los hornillos ú *hornachas* para tostarle. Estas hornachas debén estar en una línea ó en dos paralelas, esto es en dos filas, con él espacio que baste para sentar sobre cada una su cedacillo, hecho á propósito de aquellas telas estoposas de sedal, que no son buenas para cerner porque son muy claras y ásperas; en cada cedacillo se extiende una porcion de azafran, que cubra perfectamente toda la telilla, pero no mucho para que pueda penetrarlo el fuego manso que se pondrá en la hornacha: el alto de un dedo es bastante: luego que se dispusieron los cedacillos, se ponen ásquas en las hornachas, en poca cantidad, para que se vaya tostando lentamente, y todos los cedazos se ponen á un mismo tiempo sobre ellas: la persona que cuidará de tostar el azafran no se apartará de sus hornachas, que pueden estar cerca del fuego de la cocina, y mirará de quando en quando como ván, y de que ya parezcan tostados por abaxo, tendrá un cedacillo para volverlos, esto se hace tapando con el desocupado el que tiene azafran, y volviendo el de abaxo arriba queda bien puesto, y así irá por todos los demas, y mirará si las hornachas necesitan fuego, y se les echa media badila, ó lo que parezca: esta es la mejor manera de tostar azafran, la mas fácil y la mas conveniente, porque de otro modo se maltrata y se quebrantan las fibrillas y se pulveriza: despues de tostado se pone en una caxa grande, y debaxo se pone un lenzon para que esté mas recogido, y se tapa muy bien, ó se echa en sacos de pellejo, y se cierran para que no se disipe ni humedezca. De cada cinco libras de verde resulta una libra despues de tostado. El que se prepara con aceyte ó manteca, es para las cocinas; y así solo cuidan de que embeba el unto que le ponen, y para esto sobre una tabla se

expone al sol ó á fuego lento : el preparado así no puede conservarse mucho, porque se enrancia y toma mal olor, y mas si está compuesto con manteca.

El azafran no requiere otro cultivo que una cava superficial que llaman *bina*, para rozarle las yerbas que habrá arrojado por la primavera : ésta se hace antes que las yerbas comiencen á agostarse para que no se *simiente* de ellas ; y luego al Octubre ó últimos de Septiembre se arrastra, como ya diximos : á las tres ó quatro verduras, si se tiene tierra dispuesta, se trata de sacar la cebolla, lo que se executa cavando por el mismo órden que para ponerla, y los muchachos la ván desenterrando, y forman montones de ella que se conducen á casa, y se ha de sacar antes que pierdan el esparto, pero quando ya está marchito y sin verdor, para que sirva de guía á los muchachos que la sacan, y á los cavadores : puesta en casa se extiende, y despues de oreada la humedad que sacó de la tierra se *desbolliza*, que es la operacion que precede á la postura de la cebolla.

En los bosques y sus cercanías recibe mucho daño de las liebres y conejos, y los javalies la desentierran y devoran : igual daño hacen los puercos domésticos si logran entrar en los azafranes, y toda especie de ganado es muy dañosa, y mas quando la tierra está recién llovida y muy húmeda, que en tal sazón quanto pisan los ganados se pudre, y mas seguramente si son mulas y bueyes. Ni aun en tiempo seco es bueno que despunten el esparto, pues mientras está verde y puede agradar al ganado, es necesario para nutrir y engordar la cebolla.

Los ratones son muy aficionados á comer las cebollas del azafran, y llevados de la dulzura de tan regalado alimento hacen sus guaridas y habitacion perpetua en los azafranales, y allí viven deliciosamente en medio de la abundancia, y crian, y sus pequeñuelos, como que abrieron los ojos entre las cebollas del azafran, no saben salir de él, ni gustan de pasar la vida en otra parte, ni con otros manjares : es indecible el daño que hacen estos animales, y quanto procrean y se multiplican fecundizados con su ordinario pasto : por esta razon conviene siempre tenerles declarada la guerra, y perseguirlos sin cesar con repentinos rebatos y ahu-

madas de paja y suelas viejas y algunos granos de azufre: para esto se prepara una buena olla con un taladrillo por el suelo, se llena de paja y de los demas ingredientes, se la echan unas ásquas y la aplican á una entrada de la madriguera, y por el suelo de la olla se sopla con unos fuelles para introducir el humo en aquellas cabernas, cuidando que no se salga por las hendiduras y grietas de la tierra, ni por el contorno de la embocadura de la olla: á cada madriguera se dará un quarto de hora humo, y mas ó menos segun sea mayor ó menor el monton de tierra que han sacado á fuera los ratones, pues esto indica lo que han profundizado sus minas. Si se acude pronto, y se considera que no están lejos los ratones se les busca cavando con cuidado para no estropear las cebollas, y éste es el mas seguro medio de acabarlos: quando sus minas van muy hondas y pendientes se puede echar un buen cántaro de agua, y se les inunda su mina: los verás al punto subir arriba turbados, y facilmente los matarás: es menester exterminarlos porque no cesan hasta acabar con el azafranal. ^x

A R T E S.

LIBRO.

Extracto del arte de fabricar el salino y la potasa, traducido y aumentado por Don Juan Manuel Munarriz, Capitan de Artillería en Segovia: imprenta de Espinosa, año de 1795.

La potasa es un artículo que nos han estado vendiendo baxo diversos nombres los Ingleses, Olandeses, Polacos, Rusos y Suecos, sin que nos hayamos parado á reflexionar que tenemos dentro de nuestras casas esta importante sal, tan necesaria para blanquear los lienzos, hacer el xabon, pintar las indianas, lavar las lanas, *descrudar* las sedas, hacer

^x D. Joaquín Roigo asistente á la cátedra de agricultura de Zaragoza nos ha dirigido posteriormente un artículo sobre azafran.