

1914

# Nuevo Mundo



20 Cets

REQUEENA — LA RECOLECCIÓN DEL AZAFRÁN

Fot. Barberá

© Biblioteca Nacional de España

## EN LOS CAMPOS DE REQUENA (VALENCIA)



Sacando los hilos de la rosa



Operación de t...

**E**s el azafrán una de las producciones más características de España, donde la introdujeron los árabes. La Mancha y algunos campos de la Alcarria, de Aragón y Levante son su zona favorita. La planta, cuyo nombre científico es «*Crocus sativus*», pertenece á la familia de las irídeas, y nace, por lo tanto, de un bulbo ó cebolla. Plántase en otoño, en surcos que distan unos 20 centímetros unos de otros, y la recolección se hace al otro año, en Septiembre ó Octubre y aún en Noviembre, cuando ha llegado el «día del manto», es decir, cuando la mayor parte de las flores (las crosas), como se dice vulgarmente) han abierto sus violáceas corolas.

Antes del amanecer salen al azafranal cuadrillas de «roseras» llevando al brazo sendos cestos de caña, é inclinándose sobre los surcos, principian la tarea. Llenas las cestas, regresan las mozas á casa del cosechero, donde se pesa por separado lo que cada una cogió. Luego, «montonadas las nazarenas flores en una gran mesa, siéntanse en derredor mujeres, niños, ancianos, obreros de todas edades y sexos á «sacar rosa», esto es, á separar los rojizos estilos que son las preciadas hebras de azafrán. Separadamente se pesan los montoncillos que, sobre los redondos pañeros de piel amarilla y tosen, se han formado, y se paga á cada sacador á razón de perra grande la onza.

Viene luego la operación del «tostado», de la cual dependen gran parte de las cualidades comerciales del producto. En Albacete se usan para efectuarla unas cazuelas-hornillas que llaman «tostadores». Se coloca en su fondo una capa de ceniza y otra de lumbre bien pasada, y se tapa con un cedazo, dentro del cual se extiende el azafrán. Tostada la parte inferior se



COGIENDO LA ROSA EI

# ICIA). — LA RECOLECCION DEL AZAFRAN



se tostar el azafrán



Cuadrilla de cogedores de rosa



EN LOS CAMPOS DE REQUENA

Foto. Barberá

vuelca el cedazo en otro y se vuelve así, por el otro lado, á poner al fuego.

Una vez desecado el azafrán se conserva envuelto en un trapo negro y resguardado de la luz, que tiene la propiedad de descolorarlo.

El azafrán tiene salida segura, y, cuando el mercado está en puja, pueden lograrse precios de 15 duros por libra.

Esta riqueza, sin embargo, ha decaído un tanto. Los progresos de la química le han suscitados serios competidores como substancia tintórea y medicinal.

En términos generales, se puede decir que cada celemin de tierra sembrada de azafranes da cinco libras de cosecha en verde y una en tostado. Cada libra de rosa suele estar compuesta de unas cien mil flores, y da, en las primeras floraciones, algo más de una onza de hebra en verde, y poco menos en las últimas.

En años buenos se estima la cosecha entera de España en unas 200.000 libras, de las cuales se consumen aquí 40.000, y el resto se exporta al extranjero.

El más preciado azafrán es el de las provincias de Albacete y Cuenca, el cual proporciona las dos clases superiores, conocidas respectivamente en el comercio con los nombres de «selecta» y «superior». El de Aragón forma la clase «media», y la última ó «corriente» el llamado azafrán de Manzanares, que se recoge en la Alcarria, Ciudad Real y Toledo.

La propiedad tintórea del azafrán reside en uno de los principios que contiene, el llamado policroita que da diferentes matices según es reactivo con que se une. Así el agua la tinte de amarillo, y con el alcohol produce un color rojo medio. En medicina sus diversos empleos son tan numerosos como variados.