

Pedro Aparicio

cuadernos

Nº 13 - 2002



AZAFRAN: ORO ROJO. ESPLENDOR Y CAIDA EN MOYUELA



ASOCIACION CULTURAL ARBIR-MALENA

MOYUELA

CUADERNOS PEDRO APAOLAZA

Número 13

AZAFRÁN:
ORO ROJO
Esplendor
y caída
EN MOYUELA
(ZARAGOZA)

Asociación Cultural "ARBIR-MALENA"

2002

FICHA TÉCNICA:

Título: AZAFRÁN: ORO ROJO. Esplendor y caída en Moyuela

Autores: José Abadía Tirado
Joaquín Abadía Tirado (7, 8)

Fotografías: Joaquín Abadía Tirado (JAT)
Vicenta Bordonada Martín (VBM)
Lorenzo Crespo Aznar (LCA)
Santiago Cubero Tirado (SCT)
Fondo Asociación (FFA)
Internet

Edita: Asociación Cultural "Arbir Malena"
Barrio Verde, 28. 50143 Moyuela
Diciembre 2002

Diseño, portada y logotipo: José Belbiure

Impresión: Sansueña Industrias Gráficas, S.A.

ISBN: 84-921769-S-4

Depósito Legal: Z-3.203-02

COEDITA:



AYUNTAMIENTO DE MOYUELA

COLABORA:



DIPUTACION D ZARAGOZA
CULTURA, TURISMO Y DEPORTE

*A todos los hombre y mujeres de Moyuela,
que a lo largo de muchos años,
en silencio,
con sacrificio,
en los fríos amaneceres,
entre la oscuridad del alba,
han cortado con pasión la flor del azafrán
para luego sacarle el brin precioso,
tostándolo con las brasas del fuego,
guardándolo como tesoro oculto
para despedirlo con duelo y necesidad
en la visita obligada al zafranero.
Por su sacrificio,
silencio y sufrimiento,
tesón y trabajo,
orgullo de pueblo,
en reconocimiento y con admiración
en nombre de todos nosotros
y de las generaciones venideras,
para que no caigan nunca en el olvido
y se mantengan en la memoria
los momentos de esplendor
del oro rojo en nuestro pueblo.*

ÍNDICE

0. PRESENTACIÓN	5
1. INTRODUCCIÓN	7
2. LEYENDA E HISTORIA	9
Antecedentes	10
Aragón	13
Comunidad de Daroca	13
Moyuela	15
3. ASPECTOS GENERALES	17
Propiedades, usos	18
Características botánicas	19
4. REGIONES Y ZONAS DE PRODUCCIÓN	21
España, Aragón	21
Aspectos peculiares del azafrán	26
5. CULTIVO	28
Labores previas	28
Plantación	28
Labores posteriores	30
Abonado, riego, plagas	32
Recolección	34
Desbrizado	36
Secado, tostado	38
Conservación	40
6. RENDIMIENTO ECONÓMICO Y COMERCIALIZACIÓN	42
Precio, venta	43
Exportación	43
Adulteración	44
Normalización y legislación	45
Industrialización y envasado	47
7. VOCABULARIO	49
Términos	49
Significado	51
Refranes	54
8. EN TORNO AL AZAFRÁN	55
9. EL AZAFRÁN Y LA GASTRONOMIA	63
10. CONSIDERACIONES FINALES	66
APENDICE I. LOS ÚLTIMOS "ZAFRANEROS" DE MOYUELA	69
APENDICE II. EL AZAFRAN EN LA COCINA: RECETARIO	80
BIBLIOGRAFÍA	95

PRESENTACIÓN

"Azafrán: el oro rojo" es algo más que un título, viene a resumir el tremendo significado de esta flor que sirvió de ingreso importante en las rentas de las familias rurales durante varios siglos, convirtiéndose en un medio de ahorro fundamental para acometer gastos especiales. Fue el oro de los pobres durante muchos años, ganado con mucho sacrificio y guardado con esmero.

Con este Cuaderno la Asociación Cultural "Arbir Malena" inicia una serie de trabajos dedicados a labores tradicionales, cultivos que han desaparecido, de modo que sucesivamente diferentes investigaciones puedan ocuparse de temas como el vino y las bodegas, el pan artesano, siega y trilla, pastoreo, etc.

La idea principal que mueve este cometido es la consideración del patrimonio cultural como un conjunto rico y múltiple, que comprende manifestaciones muy variadas, no debiendo olvidar aquellas que tienen como protagonistas a las gentes anónimas que han ido conformando, manteniendo y transmitiendo unas costumbres, una forma de ser y de vivir, que ha llegado hasta nuestros días.

En este grupo se encuentra el azafrán, cultivo especial, forma de vida, de relación, de guardar esperanzas y sueños para el mañana, de conculcar valores en la familia y en la vecindad, de soportar el sufrimiento y esfuerzo necesario, de combinar habilidades, ... en definitiva de sobrevivir en un medio rural duro y difícil.

Las variadas denominaciones del azafrán como "rosa del azafrán", "flor de un día", "oro rojo", nos presentan los múltiples aspectos de este cultivo que posibilitan su estudio desde diferentes ámbitos y perspectivas: etnográfico, lingüístico, cultural, antropológico-social, económico, histórico, territorial, botánico, gastronómico.

Se añade a todo lo anterior la circunstancia de que el azafrán, como cultivo, ha desaparecido desde finales del siglo XX en Moyuela, permaneciendo todavía bastantes de los protagonistas de su historia reciente y el recuerdo de

aquellos años, por lo que tenemos la oportunidad de tomar dichos testimonios de viva voz y permitir, en la medida de lo posible, que la generaciones que no han conocido su cultivo directamente, puedan admirar uno de los ciclos de la naturaleza mas ricos, duros y bellos.

Para algunos podríamos estar asistiendo a una nueva oportunidad para el azafrán en el siglo XXI, con investigación y tecnología, exportación a nuevos mercados, mano de obra disponible, competitividad apoyada por las Administraciones, con un cambio cultural llevado a cabo en el medio rural. Experiencias llevadas a cabo en La Mancha pueden servir de guía, pues allí se está levantando el cultivo, aplicándole estándares de calidad e incluyéndolo en denominaciones de origen.

Nos alegraríamos de que el azafrán no se convirtiera en una reliquia del pasado, a pesar de que sabemos que es muy difícil que vuelva, al menos en condiciones similares a las que estuvo hasta ahora, por su dureza y sacrificio. Pero no debemos olvidar que voces autorizadas reclaman un puesto digno en la producción y en el consumo del azafrán aragonés.

Asomarse hoy a internet permite encontrar gran cantidad de artículos y referencias al azafrán, convirtiéndolo en un elemento vivo.

Al menos hoy sirvan estas líneas para rendir ese homenaje debido a uno de los cultivos tradicionales, que permitieron complementar las economías familiares de los mas débiles en el medio rural, aportando un conjunto de elementos culturales y de valores en las gentes que lo trataron, conformando una rica contribución al patrimonio cultural de nuestro pueblos.

ÁNGEL TURLÁN MARQUINA
GRADUADO SOCIAL

1. INTRODUCCIÓN

En los comienzos del siglo XXI, al hacer una selección de los cultivos que poco a poco han desaparecido de nuestros pueblos destaca entre todos ellos el azafrán, teniendo en cuenta su aportación económica y sobre todo el significado en la vida de las personas que lo cultivaron y en cierta manera se apoyaron en su rendimiento para subsistir y sobre todo para disponer de una renta extra que le permitiera en muchos casos acometer gastos fuera de lo común.

Pero si de todo ello fueron conscientes las gentes de avanzada edad, no lo son tanto los mas jóvenes, llegando ya muchos de ellos a no haberlo visto cultivar y bastantes a desconocer gran parte de su ciclo, contenido y significado.

Por ello nos planteamos el intentar una humilde aportación para documentar y reconocer el papel desarrollado a lo largo de muchos años por el azafrán.

En este sentido es necesario reseñar el trabajo de Joaquín Abadía e Ignacio Romero, en 1989, que permitió realizar y recoger en texto y en vídeo una reconstrucción en vivo sobre el azafrán.

Es al menos curioso el hecho de que un producto consumido por millones de personas en todo el mundo resulte, en cambio, un perfecto desconocido, muy especialmente en cuanto a su cultivo. (Pérez Bueno, 1989).

A ello habría que añadir, en la época de la globalización, de internet, de la sociedad de la comunicación, el desconocimiento de su pasado, de su significado cultural y sobre todo de sus posibilidades de futuro. Hasta hace unos años la bibliografía sobre el azafrán era escasa, apreciándose en los últimos años, referida a las zonas de producción, un aumento del interés por su estudio desde diferentes perspectivas y ciencias: etnología o antropología social, economía, historia, ordenación del territorio, cambio cultural y gastronomía (Esteban, 2001).

El hecho de su desconocimiento puede ser atribuido al escaso estudio y publicación de los trabajos existentes, por lo que la divulgación ha estado restringida a ámbitos o grupos reducidos.

El presente trabajo tiene un carácter recopilatorio, no tiene una finalidad técnica, suficientemente realizada ya por expertos en la materia, citados en la bibliografía, y sobre todo divulgativo sobre el azafrán. Hay generaciones en nuestro pueblo que ya no lo han conocido ni oído hablar apenas sobre él, por lo que resulta necesario emprender este esfuerzo obligado con la memoria popular.

Por ello se pretende de alguna manera cubrir una serie de objetivos:

- Recuperar la memoria respecto a unas tradiciones que conllevaban no sólo una forma de trabajar, sino también de convivir, especialmente a nivel familiar, en la medida que era un trabajo de todos los miembros de la familia, incluso de los vecinos más allegados, necesitando incluso ayuda externa a través de peones y gente contratada.
- Difundir su cultivo y reflexionar sobre su futuro, teniendo en cuenta que hoy ha desaparecido de Aragón, incluyendo Moyuela, salvo en escasas zonas de Teruel, en la zona de Monreal, y sus posibilidades económicas siguen siendo importantes en cuanto ha movido y sigue moviendo grandes sumas de dinero.
- Aportar aspectos lingüísticos propios del habla y lengua del lugar.
- Completar datos y series estadísticas con referencias expresas a Moyuela.
- Considerar aspectos gastronómicos, aportando una suculenta selección y recopilación de recetas de cocina tradicional y moderna.

Encontramos junto a los objetivos anteriores razones económicas que justifican el acierto de dicha selección: en primer lugar el elevado precio del producto en toda su trayectoria, configurándolo como un ahorro importante, de elevado rendimiento para el agricultor por el escaso gasto en su producción y el elevado beneficio; en segundo lugar por el cambio en la estructura económica agraria, dejando de cultivarse los productos que necesitan gran aportación de mano de obra, máxime en reducidas superficies, debido a la gran tasa de emigración y de envejecimiento de la población que ha incidido negativamente en los pocos jóvenes que siguen trabajando en el mundo rural que no aceptan el cultivo ni les compensa económicamente.

Tradicionalmente ha sido un cultivo importante, esencial para algunas poblaciones y segmentos de población, pero el azafrán no puede ser considerado un producto agrícola más sino parte del patrimonio histórico y cultural de nuestros pueblos que ha de ser protegido, difundido y en la medida de lo posible conservado.

En definitiva, dentro de los objetivos reseñados anteriormente, subyace el servir de homenaje a todos los que vivieron, sufrieron y disfrutaron de este oro rojo, personas que de forma paciente han escrito la historia cotidiana, afianzando unos valores, y estableciéndose unas relaciones de vecindad, amistad y reciprocidad que giran en torno a la familia y al propio cultivo (Esteban, 2001).

Por todo ello, si se consigue acercar un número mayor de personas al conocimiento del azafrán, al menos suscitando curiosidad por su historia y sobre todo por sus aplicaciones prácticas, todos nos sentiremos un poco satisfechos, con el convencimiento de que le estaremos devolviendo algo de lo mucho que nos aportó el azafrán en nuestras vidas, sabiendo combinar lo poético y en cierta manera romántico, con lo estrictamente pragmático y sobre todo económico.

2. LEYENDA E HISTORIA

Cuenta la leyenda que el dios Hermes, patrón de los elocuentes, los comerciantes, los ladrones y los gimnastas, lanzó en cierta ocasión su disco de atleta olímpico con tan mala fortuna que mató a su amigo Croco, joven amante de la ninfa Esmilax. Aquella sangre que salpicaba los campos fue convertida por el dios en la más preciada de las flores, la *Crocus sativus* o flor del azafrán, cuyos estigmas conservaron una coloración roja para evocar la sangre vertida por accidente. Así de milagrosa fue la primera cosecha de la reina de las especias. Pero los prodigios no terminarían con la belleza de aquel divino homenaje al amigo muerto.

Conocida desde la antigüedad más remota, este delicado regalo de los dioses ha acompañado, aromatizado, aliviado, condimentado, iluminado de amarillo solar el camino y la evolución de grandes civilizaciones.

En la antigua Persia, 5000 años antes de nuestra era, ya eran apreciadas las propiedades medicinales del azafrán, unas virtudes que pronto pasaron a relacionarse con los cultos sagrados. En Asia el azafrán entra en contacto con la cultura del arroz, pero también presta su luz para teñir ropas sagradas en los rituales de varias religiones. Se apreciaba su capacidad para realzar el sabor de los platos –salados y dulces–, y como perfume y afrodisíaco. Espolvorear las ropas de los invitados con hebras de azafrán era signo de hospitalidad, una costumbre que se extendió como el consumo de la especia hacia Oriente y Occidente.

Quizá la iconografía del azafrán ha perdido fantasía y cosmopolitismo en su largo camino: ya nadie habla de dragones alados que protegen las plantaciones de Asia Menor (leyendas de comerciantes para desanimar a sus rivales). El *oro rojo* pertenece hoy a la geografía sentimental de cada zona de recolección. La poesía del azafrán está profundamente arraigada a la tierra. Se habla de belleza, orgullo y fragilidad, como las rosas violetas que a mediados de octubre crean un manto en los campos.

Olor exótico a lejanía. Amarillo dorado como dorado era el aire en la edad de los dioses. Empezar la ruta del azafrán puede ser un viaje por la realidad de muchas localidades, bastantes de sus recuerdos, con un alto en sus cocinas y en sus fiestas de otoño. Un viaje hacia los orígenes que recala en altares de todo el mundo, en los que a diario se devuelve el regalo a los dioses en forma de ofrenda. Y que, con suerte y clarividencia, nos lleva a sorprender esa escena mitológica en que el dios Hermes se agacha para

mirar a su amigo muerto y convierte su remordimiento en flores lívidas que antes no eran de este mundo.(Miñana, J. 2002).

ANTECEDENTES

Aunque los orígenes el azafrán son confusos, parece exacto afirmar que procede de Oriente, ya que su cultivo era ampliamente conocido en Asia Menor en épocas anteriores a Cristo. Así pues, para unos es originario de Asia Menor (Turquía), y para otros de Egipto.

Desde Mesopotamia, donde están documentadas grandes plantaciones de *oro rojo*, los mercaderes fenicios se encargaron de dar a conocer el azafrán por todo el Mediterráneo, un mérito que disputa la cultura egipcia, cuyas referencias al uso sagrado del azafrán se remontan a la cuarta dinastía. La farmacopea de los sacerdotes egipcios nunca prescindió del azafrán, incluido en las recetas sagradas del embalsamamiento y como sazónador en las cocinas reales. Una de las primeras referencias históricas de la aplicación del azafrán procede del Antiguo Egipto, donde era empleado por Cleopatra y otros faraones como esencia aromática y seductora, así como para realizar abluciones en los templos y lugares sagrados.

Con propiedades curativas es citado por Salomón en el Cantar de los Cantares.

También en la Grecia clásica el azafrán era muy apreciado por sus propiedades aromáticas y cromáticas. Se utilizaba como droga medicinal, como remedio para la conciliación del sueño y la atenuación de los efectos de los vinos, para realizar baños perfumados y como afrodisíaco. Homero lo cita en la "Iliada" al señalar las túnicas teñidas de azafrán.

Los romanos lo utilizaron como material colorante y odorífero, para especiar sus vinos y licores, honrando a sus prohombres alfombrando las calles a su paso con hebras rojas, desarrollando su uso medicinal aislando sus propiedades tónicas, aperitivas, antisépticas, astringentes e incluso abortivas, siendo citado por gran cantidad de autores clásicos.

En el siglo VII, la planta pasó a ser conocida en China, donde se hizo popular como droga y como perfume.

San Isidoro de Sevilla lo menciona en sus "Etimologías", relacionándolo con el Asia Menor.

Los árabes utilizaban el azafrán en medicina por sus propiedades anestésicas y antiespasmódicas. Fueron ellos quienes introdujeron el cultivo del azafrán en España en el siglo VIII – IX, aunque era monopolio exclusivo de la clase alta andalusí, bajo cuyo dominio se encontraba la mayor parte de la península Ibérica, cultivando grandes semilleros de *alzafrán* (el *safrán* persa). Testimonios de distinto orden acreditan que el azafrán era un condimento irremplazable en la cocina hispanoárabe de aquella época. Incluso

llegó a citarse una calle en Sevilla del Azafrán. Avicena escribió de la especia en el siglo XI: "Tonifica y da vigor al sistema vital, provoca una sensación de luminosidad, clarividencia y bienestar".

En el siglo XI llegó a Francia y Alemania y durante la Edad Media, el azafrán tuvo un gran auge en Gran Bretaña. Cuenta la leyenda que durante la época de Eduardo III un peregrino trajo un bulbo de azafrán oculto en el bastón hueco que portaba desde Oriente a la Ciudad de Walden. Allí se plantó el bulbo y comenzó a reproducirse dando a la ciudad gran prosperidad.

Durante el Renacimiento, Venecia destacó como el mas importante centro comercial del azafrán. Ya entonces valía mas que su propio peso en oro, e incluso hoy sigue siendo la especia mas cara del mundo. Aunque su alto precio ha conducido en muchos momentos a su adulteración.

En la "Agricultura del Prior", el libro de fray Miguel de Agustín, prior del Temple de Perpiñán (1117), se reconocen sus propiedades para prevenir la embriaguez, facilitar la digestión y hasta curar las mordeduras de serpientes.

Siempre ha llevado el azafrán una carga simbólica, oscura y enigmática. Paracelso (1493-1591), médico y alquimista suizo, en su "Botánica Oculta" reconocía ventajas de su empleo con fines medicinales, para la realización de hechizos y la preparación de perfumes mágicos.

Aun hoy, no deja de ser revelador, en base a una extraña y lejana carga simbólica, que un gran número de los panes rituales, votivos o simplemente festivos que se elaboran en España y en toda la cuenca mediterránea en ocasiones específicas, aparezcan coloreados con el amarillo del azafrán.

Tal y como relata el doctor Martínez Llopis, a comienzos del siglo XVI, Catalina de Médicis, con su séquito de cocineros y reposteros florentinos, puso de moda en París algunas golosinas consideradas oficiosamente afrodisíacas. El zafferano (nombre italiano de la planta) designaba entonces unos pastelillos de gelatina y almendras, coloreados con azafrán, de aspecto antropomorfo (hombre o mujer) que damas y caballeros se intercambiaban entre sí como tarjeta de invitación a los placeres del sexo.

A partir del siglo XVI el consumo del azafrán se hallaba bastante difundido por Europa. Así lo dejó entrever Andrés Laguna (1511-1599), médico y humanista vinculado a la corte de los Austrias, quien insistía, en su traducción de la "Materia Médica" de Dioscórides, en que "el azafrán es muy conocido y vulgar en todas las partes de Europa. El mediocre uso del azafrán alegra, incita a comer y da gracioso color al rostro; así como el demasiado entristece, pone hastío y derrama por todo el cuerpo una cierta amarillez muy extraña, aliende que perturba el sentido y da dolor de cabeza. ... Es opinión de algunos que bebido en gran cantidad con vino despacha, y que se mueren los pacientes riendo".

Tradicionalmente las virtudes terapéuticas y medicinales del azafrán, en especial sus propiedades abortivas y sus cualidades contra la embriaguez, suscitaron jugosos comentarios en algunos de nuestros botánicos y tratadistas de agricultura.

De hecho, durante la Edad Media y el Renacimiento había constituido un recurso rutinario contra numerosas dolencias. José Quer Martínez (1695-1764), primer profesor del Jardín Botánico de Madrid, en su "Flora Española o Historia de las plantas que se crían en España", lo consideraba excelente contra las enfermedades contagiosas y malignas, para apaciguar la tos, provocar la menstruación y ayudar a los partos difíciles. Así pues, para algunos médicos del Renacimiento, el azafrán era poco menos que la panacea universal.

Su principal área de cultivo coincide con la mediterránea, Asia Suroccidental y la India, destacando en ese ámbito España como uno de los principales productores mundiales tanto por cantidad como por calidad, y dentro de nuestro país las zonas del interior (La Mancha y Aragón).

Son muchos los países que se disputan hoy la producción del azafrán de mayor calidad –Italia, Marruecos, Turquía, Irán-, pero en todo el mundo se reconoce la excelencia del azafrán español, y en la actualidad con el que se etiqueta con la denominación de origen de Castilla – La Mancha.

Visto desde una posición amplia hay que reconocer que se trata de un cultivo cosmopolita y objeto de un activo comercio internacional (Rubio, P. 1997), y como tal objeto de intervenciones mas o menos fraudulentas, tanto de los productores como de los comerciantes, con el fin de obtener un rendimiento aún mayor del ya habitualmente alto, por lo que ha tenido que ser controlado por los poderes públicos para garantizar su calidad.

En realidad, la historia del azafrán discurre pareja, pues, a sus intentos de falsificación y adulteraciones. Ya el propio Dioscórides había advertido de este riesgo: "... Adultéranlo mezclando con él un poco de crocomagna molido y untándole también con arrope y añadiéndole, para que pese mas, algún tanto de almártaga o de la marcasita de plomo. Empero descúbrese el adulterio por el polvo que en él se asienta y por el olor del arrope".

San Isidoro incidió en el mismo tema en sus Etimologías: "... se adultera mezclándole crocomagna (posos de azafrán); también se le aumenta el peso si se le añaden limaduras de litargirio. Se descubre cuando está adulterado al encontrar restos de polvo y, si al cocerlo, no exhala su olor característico".

En el "Diccionario de las sustancias alimenticias", de Javier Agreda (Barcelona, 1877), se apuntaban las distintas mixtificaciones de las que con frecuencia era objeto, mezclado con las flores de cártamo o alazor.

En la actualidad, frente a los cotizados filamentos del genuino *crocum sativum*, cada vez mejor presentados en envases primorosos por las compañías que lo comercializan, la cúrcuma o azafrán de la India, colorante vegetal sucedáneo, mucho mas económico, se emplea para amarillear en plena rutina, sin conferir aroma ni propiedades gustativas de ningún tipo, la mayoría de las numerosas y folklóricas paellas que se elaboran en España.

Hoy día, fiel a un destino aparentemente irreversible, en su propio país de producción y de esplendor, el azafrán se oculta, se escamotea o disimula.

ARAGÓN

A pesar de no tener datos fidedignos en cuanto al inicio ni al modo de penetración, el cultivo del azafrán tuvo una gran importancia en Aragón durante los siglos XVI y XVII.

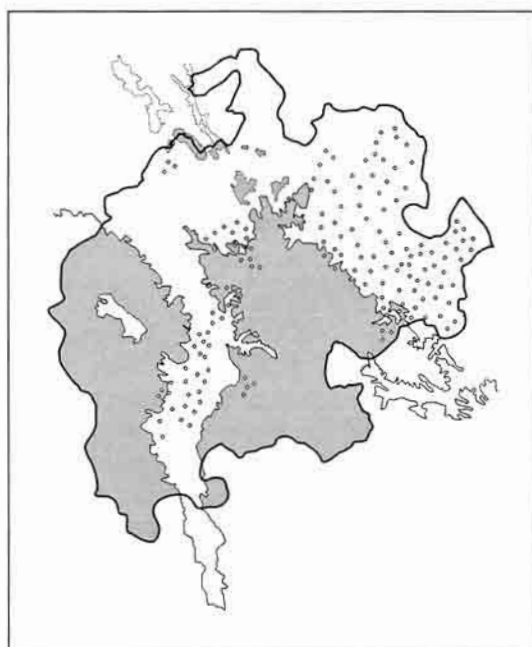
Se extendía por amplias zonas del reino: hacia el norte, su límite se encontraba en el Somontano oscense y los pueblos ribereños del Cinca también conocieron este cultivo, siendo Barbastro el núcleo donde se comercializaba la producción de ambas zonas. En algunos lugares de los Monegros tenía gran importancia, hasta el punto de ser el mas importante recurso económico. Cock, viajero que recorrió las tierras aragonesas a finales del siglo XVI, comentaba que los vecinos de los pueblos monegrinos cogían azafrán en gran abundancia y que éste era su principal medio de vida. En el Bajo Aragón el azafrán se extendía por toda la comarca y también ocupaba grandes extensiones de terreno en el común de Huesa, en el campo de Monreal y en las serranías montalbinas.

Era el azafrán uno de los productos que mas importancia había tenido en las exportaciones, aunque como consecuencia de una serie de falsificaciones, en la Edad Moderna perdió importancia en el mercado francés, que había sido durante centurias uno de los principales clientes de este producto. (G.E.A.2000).

COMUNIDAD DE DAROCA

La economía en la Comunidad de Daroca giraba en torno a la agricultura. En este sentido el mundo agrícola fue regulado y protegido con múltiples y detalladas normas cuyo fin esencial era defender la propiedad de los campesinos y asegurar sus cosechas.

En cuanto a los cultivos, así como los de cereales de secano fueron permanentes y generalizados, el del resto de los productos (vid, azafrán, leguminosas) se sitúan espacialmente en zonas concretas.



El azafrán, cultivo tradicional, muy arraigado en amplias zonas de la Comunidad, destaca cuantitativa y cualitativamente.

Para Pascual Diarte (1993) las tierras donde estaba mas extendido se situaban al nordeste de la Comunidad, en la Sesma de la Honor de Huesa y en las tierras llanas de Trassierra (Blesa, Muniesa, Maicas, Huesa, Cortes, Moyuela, Monforte, Azuara, Plenas, El Villar, Herrera).

Otra importante zona de producción del azafrán era el Campo de Monreal, en el valle medio del Jiloca, y en las tierras aledañas (Monreal, Torrijo, Calamocha, Cuencabuena). El tercer núcleo, de menor importancia que los anteriores lo formaban algunos lugares de los Campos de Langa y Cucalón (Lechón, Langa, Cucalón y Lagueruela).

La escasa documentación de los siglos XVI – XVII no permite un seguimiento sistemático de la producción de azafrán en la Comunidad, aunque otros datos hacen suponer que su cultivo estaba arraigado desde tiempo inmemorial.

Según Ignacio de Asso (1798), en el siglo XV la venta de azafrán al exterior supuso unos importantes beneficios para el Reino de Aragón. En 1427 se exportaron a Francia y otros países 6746 libras y en 1428, 7723 libras.

Para el mismo autor, en 1781 la producción total del Partido de Daroca, en cuanto al azafrán, fue de 8570 libras. En 1787 recoge que fue de 13095 libras, lo que supone el 100% de la producción en Aragón, lo que demuestra la importancia de este cultivo en la Comunidad, constituyendo una llamativa excepción, cultivándose sólo en tierras de la Comunidad, añadiendo el propio Asso que “por esa época, el cultivo del azafrán se había perdido en otras partes del Reino”, y que “la cosecha del azafrán parece estar vinculada de tiempo inmemorial en el Común de Huesa y pueblos comarcas de la Serranía, donde se ha perpetuado sin interrupción, al paso que se ha perdido en otras partes del Reino. El producto total de la serranía asciende a 83 mil libras y el del Campo de Monreal a 4200. Debe advertirse que 15 libras de azafrán verde dan una de tostado, y siete del mismo producen dos libras, si se adoba con manteca”.

MOYUELA

El primer documento escrito en que conocemos la existencia y utilización del azafrán en Moyuela data de 1567, momento en el que la Iglesia recibía aportaciones en azafrán, según viene recogido en la Visita Pastoral de 25 de noviembre de 1567, al decir que años atrás se entregó, a la Iglesia, azafrán.

También Juan Ramón Royo (1999), al hablar de los diezmos y primicias reseña datos de los años 1743 y 1775, con referencia expresa al azafrán en Moyuela.

Antonio Ponz, en su obra “Viaje de España”, da noticias en 1788 del cultivo que nos ocupa al decir que “a mas de las cosechas regulares de granos, las tienen de azafrán, seda,”.

La mayor información del siglo XVIII (Libros de Cuartaciones del Arzobispado de Zaragoza) permite disponer datos de producción y de lugares. Destacan (con producción superior a 3000 onzas –250 libras-) Blesa, Muniesa, Torrijo y Monforte. Seguían a estos un conjunto formado por Maicas, Plenas, Moyuela, Monreal, Huesa, Azuara, Herrera y el Villar, con una cosecha entre 1500 y 2000 onzas (125-250 libras). (1 libra = 12 onzas = 350 gramos).

Se puede añadir que durante el siglo XVIII la producción de azafrán fue normalmente ascendente, registrándose las mejores cosechas a comienzos del siglo XIX.

Pascual Madoz en su Diccionario Geográfico, en 1848, se refiere a los productos de Moyuela, recogiendo junto al trigo, cebada, avena, y judías, el azafrán.

Economistas Asociados (1973) con referencia al año 1972 reseña en la superficie cultivada que se dedican algunas hectáreas al azafrán, aunque antes tuvo gran importancia.

Finalmente, consultado el Servicio de Estadística del Departamento de Agricultura, del Gobierno de Aragón, tomando la información reflejada en los Documentos IT realizados sobre las Declaraciones de los Secretarios de la Cámara Agraria Local, encontramos los siguientes datos referidos a Moyuela (municipio 179):

AÑO	1956	1957	1958	1959	1960	1961	1962	1963	1964	1965	1966	1967
HA	40	30	30	2	4	4	6	8	35	5	5	5
AÑO	1968	1969	1970	1971	1972	1973	1974	1975	1976	1977	1978	
HA	23	200	200	200	200	200	50				35	

Los datos presentan variaciones muy importantes (picos de 2 a 200 ha.), lo que reduce la fiabilidad de las declaraciones consignadas, considerando que la explotación media familiar podría ser de 1/3 de ha/ año, lo que no se ajusta al número de familias que se dedicaban en esos momentos al cultivo del azafrán en Moyuela. Si bien a pesar de ello sitúa la superficie cultivada en términos importantes, lo que avala el peso del cultivo en Moyuela, en la segunda mitad del siglo XX, momento a partir del cual comienza su descenso hasta llegar en los años 90 a la desaparición. Así pues, pese a ser milenario y servir de apoyo a las economías familiares, ha perdido el empuje que tuvo, y hoy prácticamente se encuentra desaparecido de Aragón y totalmente en Moyuela, habiendo asistido al final de una época.

3. ASPECTOS GENERALES



Flores en el campo, 1979.

SCT

El azafrán es una planta herbácea, originaria de Oriente, de la familia de las iridáceas, con bulbo subterráneo, carnoso y achatado, recubierto de túnicas filamentosas. Las hojas llamadas comúnmente "cerdas o espartín", son largas y casi cilíndricas, de color verde oscuro, con franja blanquecina en la parte central.

Añade el Diccionario de la Real Academia que se trata de una planta con rizoma en forma de tubérculo, hojas lineales, perigonio de tres divisiones externas y tres internas algo menores: tres estambres, ovario triangular, estilo filiforme, estigma de color rojo anaranjado, dividido en tres partes colgantes y caja membranosa con muchas semillas.

Las flores, que salen unidas con las hojas, son campanuláceas, de color violeta, comúnmente llamadas "rosas del azafrán", aparecen en otoño durante pocos días, marchitándose muy rápidamente.

El pistilo está formado por un estilo terminado en tres estigmas, mas largos que los estambres. La longitud del estilo suele ser de unos 10 milímetros y los estigmas de 25 milímetros.

El conjunto de estilo-estigmas, una vez desecados constituyen el azafrán comercial, producto que sirve de condimento. Tiene unas importantes propiedades aromáticas como colorante, así como múltiples aplicaciones farmacológicas y medicinales.

Es considerado dentro de la economía del agricultor como una fuente complementaria de ingresos, no principal, aunque importante, lo que le hace aparecer como negocio familiar. Por esta circunstancia la superficie de cultivo se estabilizó muchos años, siguiendo la misma suerte que las propias familias de agricultores, reduciéndose conforme lo ha hecho la población rural, hasta prácticamente desaparecer en muchos pueblos de Aragón que lo cultivaban.

Como producción el azafrán era celosamente guardado año tras año, constituyendo una forma muy típica de ahorro familiar, que sólo se ponía a la venta cuando lo pedía alguna circunstancia especial en la vida familiar (compra o gasto extraordinario).

PROPIEDADES Y USOS

Como planta medicinal se le atribuyen al azafrán propiedades terapéuticas muy variadas, si bien el empleo actual es hoy casi nulo, salvo por la homeopatía.

Por otro lado tiene aplicaciones diversas: colorante en la industria cosmética y alimentaria, y para uso doméstico. En la alimentaria es utilizado para dar color a quesos y mantequillas; en la industria repostería como colorante, aromatizante y saboreante.



Planta del azafrán, 1970. SCT

Tiene un aroma persistente y particular y un sabor penetrante y amargo, aunque fuertemente aromático. Una pequeña cantidad dará sabor a una gran fuente, coloreándola de un resplandeciente dorado.

Se usa hoy en día menos que en el pasado, cuando se añadía a las salsas, sopas y otros platos durante la Cuaresma.

A pesar de todo en la preparación de platos de cocina alcanza su máximo uso como especia: asados de carne, pescados, sopas, mariscos, etc. y sobre todo arroz, no faltando en las buenas paellas.

CARACTERÍSTICAS BOTÁNICAS

En castellano recibe diferentes nombre o acepciones: azafrán, croco, flor de azafrán, zafrán.

El azafrán (*Crocus sativus*) pertenece al orden de las Liliáceas, familia de las Iridáceas. Esta familia consta de 800 especies agrupadas en Géneros, entre los cuales se encuentra el *Crocus*, que a su vez cuenta con 75 u 80 especies, de las que se localizan 40 en Europa (Pérez Bueno, 1989).

El *Crocus sativus* o "azafrán de otoño", es una planta herbácea, perenne, con una altura normal de 10 a 25 cm, su color es verde.

Su *bulbo*, sólido de 2.5 a 3 cm de diámetro, posee una yema terminal y frecuentemente otra lateral que dan origen a las hojas. Esta recubierto por fibras de color terroso. Se le conoce como la "cebolla".

Las *hojas* son lineares, casi cilíndricas, erectas, de color verde oscuro y marcadas longitudinalmente con una banda blanca en su cara interna y una nervadura en su cara exterior. Su número oscila entre 6 y 10 y su altura sobrepasa a las flores, pudiendo superar los 30 cm. Se les conoce como "cerdas", "cerro" o "espartin". Crecen, al igual que las flores, por el interior de los grillones.

Sus *flores* suelen ser de 1 a 3 por tallo de la planta, que a su vez puede tener 2 o 3 tallos. La flor consta de 6 pétalos de color violáceo.

Destacan sus 3 *estigmas* de color amarillo rojizo o anaranjado, de 3 a 4 cm de largo, que una vez desecados se reducen a 2, son acanalados y rematados en forma de maza o trompa. Una vez seco posee una intensa fragancia y constituye puramente lo que se denomina azafrán. Se les conoce como "clavos del azafrán", "brines" o "briznes". Junto a los anteriores se encuentran los estambres, o "lengüetas", o "drogues".

Al conjunto de la flor se le denomina "rosa del azafrán".

Periodos:

- Periodo vegetativo: el bulbo, a partir de la floración, en noviembre comienza el desarrollo, continuando a ritmo lento de diciembre a febrero con hojas y raíces.

- Periodo reproductivo: en el mes de marzo se opera la transición del periodo vegetativo al generativo.
- Periodo de letargo: de abril a junio, conociéndose esta fase como reposo.
- Periodo de floración: a finales de agosto, surgen nuevos tallos, hasta que terminen con la presencia exterior de la flor.

De forma resumida, las condiciones ideales para conseguir una excelente floración y cosecha de azafrán, a reserva del factor suelo, serían las siguientes: invierno con alteraciones u oscilaciones térmicas extremas; precipitaciones copiosas, de frecuencia moderada y bien distribuida en marzo y abril; verano caluroso con lluvias o riego a finales de agosto y primeros de septiembre (formación de la flor), y con un mes de octubre que alterne lluvias suaves, sol y temperaturas benignas.



Plantas con cerra y flores en el campo, 1979.

SCT

4. REGIONES Y ZONAS DE PRODUCCIÓN

En España las principales provincias productoras de azafrán comercial han sido las de Albacete, con el 40% de la producción nacional, seguida de Teruel y Zaragoza, con el 25%; Cuenca, con el 15%; Toledo, con el 15%; Ciudad Real y otras, con el 5%.

Los datos recogidos en la Gran Enciclopedia Aragonesa 2000, para finales de los años setenta, presentan que dicho cultivo ocupaba en Aragón 1080 Ha, correspondiendo 990 a Teruel y 90 a Zaragoza.

Así pues, en Aragón en la siguiente década, son Teruel con el 90% y Zaragoza con el 10%, las provincias productoras. (Murga y Ferrandez, 1984).

Tradicionalmente se distinguían las siguientes zonas, situadas en el límite de la provincia de Zaragoza y Teruel, que comprendían a diferentes municipios:

- Zona de *Monreal*: Monreal del Campo, Torrijo del Campo, Caminreal, Singra, Calamocha, El Poyo, Fuentes Claras, Blancas, Pozuelo del Campo, Ojos Negros, Villafranca del Campo, Villar del Salz, Peracense, Almoaja, Villarquemado, Toremocha de Jiloca, Torre la Cárcel.
- Zona de *Muniesa*: Muniesa, Lécera, Alacón, Cortes de Aragón, La Hoz de la Vieja, Monforte de Moyuela, Mezquita de Loscos, Loscos, Plenas, Moyuela, Villar de los Navarros y Herrera de los Navarros.
- Zona de *Campo Bello*: Bello, Torralba de los Sisones, Villalba de los Morales, Odón, Las Cuerlas, Tornos, Castejón de Tornos, Gallocanta y Berrueco.
- Zona de *Campo Visiedo*: Visiedo, Lidón, Argente, Bueña, Camañas, Escorihuela, Celadas.

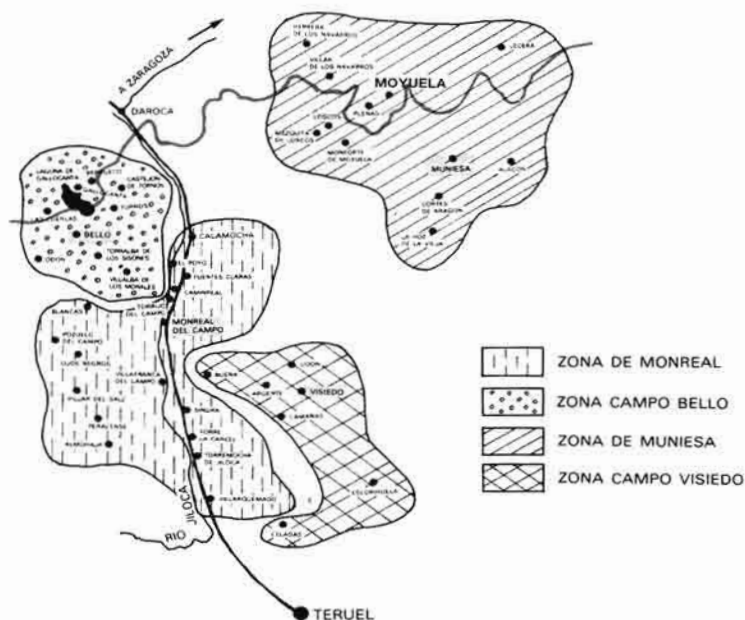
Las mejores calidades se obtienen en la zona de Monreal, donde la mayoría del azafrán es de la clase "Río". En la zona de Muniesa, debido en gran parte al sistema de secado, sin aplicación casi de fuego, la calidad podía ser inferior, siendo normalmente clase "Sierra".

La característica mas significativa de la producción de azafrán en España, a lo largo del periodo comprendido entre 1914 y 1997 (primero que dispone de estadísticas oficiales), es su trayectoria regresiva del cultivo, con alternativas poco significativas en el transcurso de los últimos años del siglo XX.

La producción llegó al punto culminante en España en el año 1925, alcanzando la superficie cultivada la cifra de 13.120 Ha que proporcionaron una producción de azafrán tostado de 123.300 Kgs. Con un rendimiento medio de 9,32 kg/Ha.

ZONAS DE PRODUCCIÓN DE AZAFRÁN EN ARAGÓN

PROVINCIA DE ZARAGOZA



(Jesús Murga, 1984)

Por el contrario, la década comprendida entre 1945 – 1955 resultó crítica para este cultivo, sufriendo una de las mayores crisis.

En 1971 se alcanza el punto mas álgido en la producción con 60700 Kg. si bien la superficie se había reducido a 5989 Ha.

En 1985 la superficie cultivada se incrementó respecto a los años anteriores, suponiendo una cierta recuperación, si bien descendió la producción, obteniendo unos rendimientos medios de 6,18 kg/Ha.

Los años siguientes reflejan la tendencia constante a la baja con algunos repuntes y cierta recuperación en el final del siglo XX.

Las cifras que se aportan son las recogidas por Pérez Bueno (1989, pags. 13-16), sobre las que figuran en el Anuario de Estadística Agraria, 1985, MAPA, complementadas con Rubio, P. (1997) y otros medios, sobre la misma fuente en este trabajo.

Las dificultades para la elaboración de un censo de superficie y rendimiento radican especialmente en el tipo de parcela utilizado (inferior a una ha), así como en la costumbre de conservar una parte importante de la producción por parte de los agricultores.

AÑO	SUPERFICIE/HA	RENDIMIENTO KG/HA	PRODUCCIÓN /KG	PRECIO MEDIO PTS/KG
1914	12406	10,01	124229	99,5
1920	12584	8,94	112500	—
1925	13120	9,32	123300	—
1930	11282	7,27	81964	168
1935	9845	8,40	79705	140
1940	6881	5,91	40699	340
1945	3662	5,05	18484	498
1950	2511	6,37	15990	1058
1955	2954	6,67	19710	1927
1960	4875	9,09	44327	2163
1961	5875	8,59	50474	2540
1962	5481	8,38	45941	2717
1963	5115	7,68	39604	3260
1964	3590	8,60	30864	13575
1965	3871	6,62	25622	13691
1966	4022	6,83	27455	13731
1967	4334	5,80	25136	17106
1968	4511	7,86	35458	14101
1969	4481	7,96	35654	10349
1970	5219	7,51	39201	10155
1971	5989	10,14	60700	10098
1972	5765	10,09	58100	10054
1973	5311	7,76	41296	10498
1974	4605	8,34	34418	14000
1975	4313	7,55	32580	25000
1976	4417	10,00	44038	30550
1977	4730	8,19	38760	59511
1978	4563	6,80	31022	98700
1979	4361	8,06	35166	92176
1980	4361	6,52	28443	83260
1981	3987	6,29	25029	83013
1982	4032	7,89	31813	70188
1983	3788	6,65	25173	69333
1984	4081	8,17	33358	72002
1985	4233	6,18	26145	80000
1986	4067	8,74	35537	70187
1987	4209	8,21	34556	88444
1988	4229	4,82	20374	110149
1989	4193	6,12	25671	116672
1990	3696	5,89	21789	101955
1991	3298	7,17	23654	88243
1992	2582	5,23	13500	81957
1993	1878	7,80	14642	77461
1994	1406	6,71	9431	81618
1995	1163	5,47	6365	93705
1996	1020	5,43	5541	100598
1997	841	8,28	6961	100436

Azafrán tostado. MAPA: Anuario Estadístico Agrario, 1985, 1999

(En Rubio Terrado (1997) datos 1914-1925; en Pérez Bueno (1989), datos hasta el año 1985).

A pesar de los malos momentos pasados por este cultivo, recientemente diferentes ayudas emanadas de las Administraciones Públicas, como las aprobadas por la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha en agosto de 2002, han logrado incentivar el cultivo ante el descenso espectacular de los últimos diez años. Así, mientras que en 1992 se recogieron cerca de 40 toneladas en Castilla-La Mancha, en 2001 tan sólo se llegó a un total de dos toneladas.

Tras esta reducción, desde la creación del Consejo Regulador del Azafrán, se han realizado numerosos esfuerzos para relanzar este cultivo, con la intención de recuperar el primer puesto dentro de los productores mundiales.

Aún contando con el prestigio internacional del azafrán español, en la actualidad prácticamente manchego, en España el consumo es muy reducido. Tanto es así, que el 95% de la producción se destina a la exportación, aunque últimamente se está comenzando a valorar la calidad del azafrán como condimento dentro de nuestras fronteras. Incluso se han realizado estudios que han destacado las propiedades anticancerígenas del azafrán.

Las previsiones para la campaña de 2002 en toda La Mancha resultan en principio esperanzadoras, de tal manera que se espera haber alcanzado un aumento del 20% respecto al año anterior 2001.

La facturación durante 2001 en toda La Mancha fue de, aproximadamente, de 3,61 millones de euros (unos 600 millones de pesetas), situándose el precio mínimo del gramo a 1,8 euros (300 pesetas).

En cuanto a las expectativas se califican de extraordinarias, ya que en el año 2003 se espera duplicar la producción y extensión del terreno cultivado, gracias en parte a las ayudas recientemente creadas por la Junta de Comunidades.

Respecto a la zona de influencia, el azafrán se cultiva en todas las provincias de Castilla La Mancha, excepto en Guadalajara.

Desde la Denominación de Origen La Mancha, se ha destacado que el azafrán es uno de los productos mas rentables para el agricultor ya que el kilogramo puede rondar los 1200 euros (200000 pesetas), precio que no alcanza ninguno de los cultivos de la región.

La entrada en vigor, en 2001, de la normativa de Comercio exterior para la exportación de azafrán, ha conseguido ya resultados positivos en la medida en que ha acabado con prácticas nocivas para los intereses de los agricultores como la importación de terceros países, que al ser envasados con nombres equívocos se confundían con los productos nacionales, produciendo una gran crisis en el sector, lo que supuso una drástica caída de los precios y por tanto del terreno cultivado en las zonas que lo mantenían, como La Mancha.

Finalmente resultan de interés los datos comparativos interprovinciales, tomando la superficie y el rendimiento.

	1914		1975		1980		1985		1989		1992		1994	
PROVINCIA	HA	Tm	HA	Tm	HA	Tm	HA	Tm	HA	Tm	HA	Tm	HA	Tm
Albacete	4350	49,60	1550	6,85	2162	9,89	1820	11,13	2015	9,02	1419	9,60	100	6,85
Teruel	3750	31,90	1046	12,70	754	6,17	935	5,83	995	7,31	494	2,98	115	0,63
Cuenca	1920	19,2	729	3,74	520	4,65	371	1,90	274	1,44	231	0,98	129	1,17
Toledo	1160	11,60	434	2,17	503	4,68	518	2,24	478	4,39	254	1,94	100	0,40
Zaragoza	590	5,31	-	-	75	0,75	68	0,69	54	0,45	22	0,13	14	0,08
Valencia	400	4,48	51	0,25	8	0,04	7	0,04	7	0,03	11	0,05	5	0,02
Murcia	124	0,82	-	-	17	0,68	3	0,06	2	0,04	1	0,02	-	-
Ciudad Real	98	1,18	296	4,53	322	4,19	510	4,30	368	2,96	145	1,14	36	0,25
Soria	14	0,14	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Otras	-	-	207	1,44	-	-	1	-	-	-	5	0,02	7	0,02
TOTAL	12406	124,2	4313	32,5	4361	28,4	4233	26,1	4193	25,6	2582	13,5	1406	9,4

Fuente: MAPA. Anuario de Estadística Agraria. Varios años.
(En Pascual Rubio, 1997)

Del cuadro, destacan inicialmente Albacete y Teruel como provincias productoras mas importantes, si bien en el último año de la serie los términos se han equilibrado, pero negativamente con una profunda recesión en el cultivo, aunque en el conjunto sigue en primer lugar la zona de Castilla - La Mancha. Dicha recesión conlleva una reducción de la cuota de participación en los mercados internacionales.

PROVINCIA	SUPERFICIE			RENDIMIENTO		
	SECANO	REGADÍO	TOTAL	SECANO	REGADÍO	PRODUCCIÓN
	HA	HA	HA	Kg/HA	Kg/HA	Kg
Teruel	908	27	935	6	14	5826
Zaragoza	66	2	68	10	15	690
Aragón	974	29	1003	6	14	6516
C. Mancha	2666	533	3219	4	12	19578
C. Valencia	7	1	8	5	10	40
Murcia	3	0	3	2	0	6
ESPAÑA	3650	583	4233	5	12	26145

Azafrán tostado. MAPA: Anuario Estadístico Agrario. 1985.
(En Pérez Bueno, 1989).

De los datos últimos, para 1985, se desprende la mayor participación del cultivo de secano sobre el regadío, aunque en los últimos años ha incrementado porcentualmente la parte de regadío. Dicho predominio explica las notables oscilaciones en los rendimientos anuales medios (Rubio, 1997)

que presenta el cultivo del azafrán, muy dependiente de las condiciones pluviométricas,

Para Murga y Ferrandez (1984) los rendimientos netos de azafrán comercial en Aragón, en los cuatro años que dura la plantación, se sitúan en 8 Kg/Ha/año, correspondiendo las cantidades máximas de producción al tercer año, lo que da una suma total ligeramente superior a las anteriores.

Pascual Rubio matiza dichos datos, sobre 8 kg/ha/año como rendimiento ponderado, reflejando un rendimiento de 7 kg/ha/año. para el seco y entre 13-14 para el regadío.

Finalmente los datos aportados por el Departamento de Agricultura del Gobierno de Aragón, sobre los Documentos 1 T, y declaraciones de los Secretarios de las Cámaras Locales, por la superficie cultivada (Ha), son los siguientes para Aragón en el periodo 1978 – 2001:

1978	1979	1980	1981	1982	1983	1984	1985	1986	1987	1988	1989
920	855	808	825	851	881	941	974	994	1029	910	693
1990	1991	1992	1993	1994	1995	1996	1997	1998	1999	2000	2001
597	548	412	216	81	45	34	96	109	9	5	2

Aparecen unas series muy irregulares, aunque claramente reflejan la tendencia a la baja muy pronunciada y que coincide con el descenso de la población de los núcleos rurales y el abandono de los cultivos, entre ellos el azafrán.

ASPECTOS PECULIARES DEL AZAFRÁN

En el estudio de Pascual Rubio (1997) encontramos un serie de notas características del cultivo del azafrán, que se recogen a continuación por su interés.

El azafrán es un producto que ha llamado siempre la atención por su elevado precio, llegando a ser la especia mas cara del mundo, y resultando un cultivo importante por su función de cultivo social, en zonas rurales deprimidas y con problemas de competitividad, todo ello por varias razones:

- aseguramiento de un alto volumen de empleo agrario en algunos periodos del año, centrándose en las familias mas humildes
- gran rendimiento económico, al suponer altos ingresos por unidad de superficie y bajos gastos
- gran aptitud de conservación durante años, por lo que al no necesitar comercializarlo en cada temporada le caracteriza como “producto ahorro”.

Todo lo anterior le confiere al azafrán, en palabras de Pascual Rubio (1997) “algo de mágico y misterioso”, en la medida que su producto no ha

sufrido apenas variaciones en su desarrollo histórico, poco difundido, disponiendo de escasa información sobre él, resultando difícil compararlo con otros productos, rodeando su venta de cierto secretismo y poca transparencia. Incluso las referencias de medida son diferentes, de modo que se utilizan los cahíces, en superficie equivalente a un cuadrado de 24 pasos de lado, es decir, unos 369 m², y en cuanto peso unos 140 kg; y las libras, entre 342 y 367 gramos; y las onzas, doceava parte de la libra, entre 28,5 y 30,58 gramos.

En definitiva, ha alcanzado una variada significación a lo largo de su dilatada existencia probada (35 siglos), que puede agruparse en los siguientes:

- carácter místico-religioso, como en la India y Egipto.
- carácter medicinal
- utilización como perfume
- variada gastronomía
- colorante

5. CULTIVO

LABORES PREVIAS

Tienen como finalidad el mejoramiento de las condiciones físicas del suelo para facilitar a la planta el ambiente óptimo para su desarrollo y obtener así unos mayores rendimientos.

Es necesario tener en cuenta la condición del suelo: si no ha soportado cultivo alguno con anterioridad es aconsejable efectuar una cava superficial entre diciembre y febrero con el fin de prepararlo antes de la labor principal o arada profunda.

Con la operación de arada profunda (entre 35-40 cm) se pretende preparar al terreno, mullirlo para retener humedad y preservarlo de la erosión. Se suele realizar en marzo o abril, y también en mayo o junio. Se emplea la palabra "tempero" para resumir el conjunto de factores de suelo y clima requeridos para llevar a cabo la labor en óptimas condiciones, es decir, precisa el momento justo e idóneo en que la tierra se encuentra en sazón para realizar la sementera, mostrando poca adherencia al contacto del arado, sin resquebrajarse.

Tradicionalmente esta labor se llevaba a cabo con arado de vertedera, tirado por animal o tractor pequeño.

En definitiva, el cultivo del azafrán requiere suelos permeables y bien aireados, clima seco y cálido en el verano, favoreciendo mucho su buena producción los otoños lluviosos.

PLANTACIÓN

La reproducción tendrá lugar por medio de los bulbos o "cebollas", que proceden de los arrancados al levantar el cultivo final de su ciclo entre los meses de mayo y julio, seleccionando los mejores para la nueva plantación.

Esta "cebolla", del tamaño de una castaña media, cubierta de unas capas ásperas y fibrosas de color oscuro, con una especie de barbas llamadas espartillo, genera una especie de tubo largo y estrecho, del que salen las hojas o cerdas y finalmente la rosa del azafrán.

Una vez preparado el terreno y fijado el día, se transportan las cebollas o bulbos al terreno, utilizando tradicionalmente sacos o arguiños, sirviéndose de animales de carga y posteriormente medios mecánicos.

Para obtener buenos resultados es necesario tener en cuenta varios aspectos como son la profundidad y la densidad de la plantación de los



Plantación de bulbos

(Pascual Rubio, 1997)

bulbos. La primera puede influir en el mayor o menor riesgo ante las heladas. La segunda en cuanto una densidad elevada reducirá los límites de cada planta, disminuyendo el rendimiento, y una densidad baja beneficiará la estructura del suelo a costa de reducir también el rendimiento.

La modalidad habitual de plantación de los bulbos en España es la que se efectúa en surcos, con una separación de los mismos entre 25 y 30 cm. La profundidad del surco oscila entre 12 y 15 cm, con una separación entre los bulbos o cebollas de 10 cm.

La operación, llamada plantar o surcar, se efectúa manualmente y consiste en ir depositando los bulbos en el fondo o lateral del surco abierto. Esta apertura se realizaba con azadas, posteriormente con arado tirado por animal, y finalmente por medios mecánicos. Una vez completada la plantación del primer surco se comienza la apertura del siguiente, cubriendo con la tierra extraída del segundo los bulbos depositados en el primero. La operación se repite sucesivamente hasta finalizar la plantación.

También se emplea vertedera y en los últimos años pequeños tractores y mulas mecánicas con sus aperos.

En Moyuela se depositaban de dos en dos, a unos 15 centímetros de profundidad, en líneas separadas aproximadamente 40 cm entre sí cada pareja. (Joaquín Abadía, 1989).

La cantidad de bulbos necesarios por hectárea, según Pérez Bueno (1989) varía de unas zonas a otras, aunque puede cifrarse como término medio en unos 30 bulbos por m^2 , lo que daría unos 300.000 por hectárea, con un peso aproximado de 4500 a 6000 kgs. en función del tamaño y peso de los mismos.

Otra forma de calcular es la siguiente: 12 cahíces/junta (M^o Agricultura, 1978).

La época de plantación varía de unas regiones a otras: en primavera; de mayo a junio en La Mancha; en junio en el Valle del Jiloca; en el mes de septiembre como norma general en el resto de Aragón, y en Moyuela.

En el otoño siguiente a la plantación se recoge una primera cosecha, siendo la duración del cultivo de cuatro años. Así se llamará al del primer año el "plantaio", y al año siguiente el de "planta de uno", al de dos el "planta de dos", al de tres el "planta de tres", finalizando su ciclo y arrancándolo para extraer la cebolla que puede aprovecharse para nuevas plantaciones.

Durante el mes de marzo, en la segunda quincena, tiene lugar la inducción floral, localmente conocida como la "preñez", y es en estas fechas cuando es mas necesario exista una buena sazón de la tierra ("si hay tempero, hay rosa").

Cuando las cerdas o espartin se secan y caen suelen ser comidas por el ganado. Es aconsejable no repetir la plantación en la misma tierra hasta pasados doce o quince años para evitar rechazos del suelo. (Murga J. y Ferrandez J., 1984).

LABORES POSTERIORES

Realizada la plantación de las cebollas (bulbos), un mes después aproximadamente es conveniente dar una cava de 10-12 cm de profundidad si se observa la presencia de hierbas. Poco mas tarde hay que aplicar una bina superficial para quebrar la costra que se produce, así como mullir y airear el suelo.

Antes de la floración, en octubre, conviene volver a mullir la costra de la superficie para ayudar a la floración.

Después de la floración resulta oportuna una nueva cava superficial con la misma finalidad.

En marzo o abril, tras el periodo de heladas, se siega el espartillo, que se aprovecha como forraje para los animales.

En mayo y junio se distribuye y entierra el abono que se aporta al suelo mediante binas, manteniendo el suelo libre de vegetación.

Durante el verano se procura evitar mediante esta labor las costras superficiales.

A finales de septiembre es conveniente descortezar (entrecavado y rastrellado) la tierra con un rastrillo o azadilla, para favorecer la salida de la flor, sobre todo en época de sequía.

Conforme se repiten los ciclos (segundo y tercer año) se realizan las mismas labores descritas.

Los bulbos que se cosechan deben ser cuidadosamente limpiados, retirando la tierra y otros restos vegetales, seleccionando y conservando los que muestran mayor tamaño y calidad para sucesivas plantaciones.

Se suele coincidir en la duración del azafrán sobre los tres años, tras los que se arranca la cebolla, obteniéndose unas tres veces la cantidad sembrada. (Ministerio de Agricultura, 1978).

En Moyuela, para el mes de mayo, una vez transcurridos los tres años, se "saca" la cebolla, suponiendo una operación inversa al plantado.

Se vuelven a abrir los surcos (antiguamente del mismo modo que el plantado, con azada inicialmente, después con animal y arado, posteriormente con mula mecánica), y se van recogiendo manualmente los cerpellones o grupos de cebollas, que son transportadas a casa, para proceder, normalmente por mujeres, a *esgallufar* en la puerta de casa, que supone quitar a las cebollas la gallufa o pequeños mantos de fina piel que llevan adherida tierra. Una vez limpia la cebolla *esgallufada* se tendía en los graneros para que se aireara (*joreara*), hasta la mañana de San Juan que se recogía con una pala de madera en sacos, para guardarla en sitio fresco, separando las mas pequeñas que servirían de alimento al ganado, dejando el resto como simiente de la próxima plantación. Al año siguiente de haber arrancado la cebolla, para octubre, se acude a recoger los sacadizos del azafrán, puesto que siempre quedan algunos cerpellones perdidos que todavía producen algunas flores de azafrán. (Joaquín Abadía, 1989).



Esgallufando cebolla, 1979.

SCT

El cultivo del azafrán se beneficia escasamente de la mecanización, siendo prácticamente nula. Se han ido incorporando aperos sencillos con tracción mecánica: pequeños tractores, vertedera, y en ocasiones motocultor. Las operaciones que demandan mayor proporción de mano de obra, como la recolección de la flor y el desbriznado no han podido llevarse a cabo de modo mecánico.

La superficie utilizada para el cultivo del azafrán en raras ocasiones sobrepasa la hectárea de terreno, a lo que se añade la separación de los cultivos que dificulta aun mas dicha mecanización.

En Moyuela podría fijarse la explotación media en una junta, (2,5 juntas = una hectárea), contando que las operaciones han sido manuales y el empleo mayoritario de animales de tiro, salvo en las últimas décadas (años 1980-1990) con una utilización minoritaria de medios mecánicos..

Ahora bien, lo anterior no impide pensar que en los casos en que se continúe el cultivo deberá acompañar un cambio de mentalidad y una incorporación de la mecanización.

ABONADO, RIEGO, PLAGAS

El ciclo del azafrán requiere de continuos cuidados y labores.

Resulta una buena práctica incorporar estiércol bien hecho al suelo con unos meses de antelación a la plantación con el fin de enriquecerlo, distribuyéndolo de manera uniforme por todo el terreno.

Por otro lado el azafrán se caracteriza por unas reducidas necesidades de abonado, teniendo en cuenta que su bulbo se halla muy bien dotado de elementos de reserva, aunque sí precisa de nutrientes que vengan a completar o equilibrar los presentes en el suelo (nitrógeno, fósforo, potasio, calcio, hierro).

Por otro lado el azafrán es una planta con exigencias limitadas de agua, se trata de un vegetal adaptado a climas secos, incluso en situaciones límites. Ahora bien, en ausencia de lluvias, en periodos críticos se hace preciso el riego, entre marzo y abril, finales de agosto, y entre septiembre y octubre, incluso copiosos, si bien sin producir encharcamiento.

La enfermedad mas común del azafrán y la mas nociva es el "Mal vinoso", producida por un hongo del suelo (*Rhizoctonia violacea*), que ataca al bulbo provocándole una serie de manchas purpúreas, violáceas o negruzcas que llegan a pudrirlo.

Otros hongos (*Phoma crocophyla*) y gusanos (anguilulas) atacan el bulbo produciendo consecuencias nefastas.

Al tratar de las plagas y enfermedades del azafrán resulta obligado hacer mención de un roedor, el ratón de campo, que se instala en la tierra del azafrán, excavando galerías que atraviesan, a veces, todo el plantado, ase-

gurándose con la cebolla su alimentación, constituyendo uno de los peores enemigos de este vegetal. Se delatan a sí mismos al dejar la tierra que extraen cuando construyen sus galerías en la boca del "cado" o refugio.

El agricultor sabe que hay que eliminarlos, pues en caso contrario acabarían con la plantación.

El método tradicional, en Moyuela, para acabar con esta plaga resulta ingenioso: el *zahumado* o dar humo al ratón. Con cierta cantidad de paja, el instrumento habitual —el pedreño— y cierta dosis de paciencia será suficiente. Se coloca la paja húmeda en este recipiente cilíndrico, a modo de tubo, con una asa para cogerlo y manejarlo, en el que se distingue una boca grande en un extremo y un agujerillo en el otro.

Se le aplica fuego a la paja húmeda colocada en el pedreño, que una vez prendida desprende una gran cantidad de humo (al que se añade en algunos lugares azufre). Entonces se aplica la boca grande del pedreño a la galería elegida del ratón, cubriéndola con tierra para que el humo penetre por el "cado", tras haber taponado el resto de las salidas de las galerías. El fuego se va avanzando, y a la vez soplando por el agujerillo con unas fuelles (o manchas).

El ratón sorprendido por el humo intentará huir a través de su red de galerías, aunque generalmente de manera inútil, pues morirá asfixiado. Después de una media hora se da por finalizada la operación. Se saca el pedreño de la tierra y con la azada ratonera se va siguiendo las galerías del ratón hasta encontrarlo muerto, procurando mientras no dañar a las cebollas. (Joaquín Abadía, 1989).



Zahumado del ratón. 1975.

SCT



Zahumado del ratón. 1989.
JAT

Finalmente es necesario hacer una reseña de la importancia de la vegetación adventicia en la medida que constituye, como en cualquier cultivo, un grave obstáculo para la producción del azafrán, por lo que es necesario controlar las malas hierbas, aunque estén limitadas por la escasez de agua y los materiales propios del suelo. Por ello los agricultores dedican a erradicarlas y controlarlas entre un 50 y un 60 % de la mano de obra aportada (Pérez Bueno, 1989), distinguiendo un control manual y otro químico.

En definitiva una superficie lisa, estercolada, limpia, sin hierbas y piedrecillas, utilizando distintos aperos como rastrillos y azadas para rascar, rader o entrecavar, es un buen fundamento para conseguir una producción generosa.

RECOLECCIÓN

La parte recolectable de la planta del azafrán es la flor, en la que se alojan los tres estigmas, que una vez separados y tostados constituyen lo que se denomina azafrán.

Dicha operación resulta enormemente costosa y requiere un gran esfuerzo físico dentro del conjunto del cultivo. Dicha labor se realiza manualmente, requiriendo grandes dosis de mano de obra, lo que determina fundamentalmente tanto los costes como las posibilidades y dimensiones del cultivo.

La época de floración se inicia a finales de la primera quincena de octubre, en torno a la celebración de la fiesta de la Virgen del Pilar en Aragón, prolongándose durante veinticinco días aproximadamente.

La recogida es indispensable efectuarla todos los días, durante varias horas diarias, comenzando al amanecer hasta la salida del sol, pues cuando éste sale las flores comienzan a marchitarse, con detrimento de la calidad del azafrán y dificultando aún mas la labor, así en el valle del Jiloca y en Moyuela, cogiéndola "capullada", sin abrir. En otras regiones distintas de Aragón, se prolonga durante el resto del día, según la densidad del brote, disponibilidad de mano de obra y extensión del cultivo, comenzando incluso, como en La Mancha, hacia las 8 o 9 de la mañana, cuando la flor está abierta, por entender que el tallo se dilata y favorece la labor, creyendo que incluso se incrementa el peso del azafrán (Pérez Bueno, 1989)

Requiere la dedicación de todos los integrantes de la familia que pueden desarrollar este trabajo, hombres y mujeres, permaneciendo inclinados, prácticamente en ángulo recto con torso y piernas, resultando una labor dura, incluso para personas habituadas a las tareas del campo.

La recogida no puede posponerse ni aplazarse, y desde el momento en que se manifiestan las primeras flores es necesario cortarlas, sean cuales sean las condiciones climatológicas.

La flor es cortada a la mayor velocidad posible, con la mano derecha y sujetando con la izquierda la típica cesta de caña y mimbre, donde se depositan las flores, de modo que queden sueltas y holgadas, sin apretarse (utilizando si es posible y si se tiene habilidad las dos manos), y por el sitio preciso a ras de tierra.



Cogiendo flores en grupo, 1979.

SCT



Mujer cogiendo, 1989

JAT



Cesta de flores, 1989

JAT

De cada bulbo o cebolla plantado salen dos o tres grillones o tallos, y de cada uno de éstos salen dos o tres flores, así que se obtienen de cuatro a nueve flores por bulbo. A esta variabilidad hay que añadir la altura de las hojas, estiradas a ambos lados de la flor, que dificulta su corte.

Para Murga y Ferrandez (1984) en cada Ha se planta una media de 60.000 bulbos, con siete flores por bulbo se obtienen unas 420.000 flores/Ha.

Como todos los días brotan nuevas flores, esta tarea se repetirá sin interrupción hasta que se acabe la época de floración, presentando el campo de azafrán algunos días un "manto" vistoso y majestuoso de color violeta azulada, de gran belleza.

Una vez llenos los cestos, o acabada la recolección diaria, es necesario transportar las flores a la vivienda, lo que vuelve a suponer un nuevo esfuerzo en la medida en que se encuentre mas o menos alejado. Antiguamente se transportaban las cestas colgadas de los hombros, y mas tarde por medio de animales o finalmente de los vehículos agrícolas o automóviles.

Transportadas a las viviendas, según la cantidad, eran extendidas sobre sacos, lonas o sobre el suelo fresco, a veces para que se oreasen si estaban mojadas, y siempre procurando no apretarlas ni presionarlas.

DESBRIZNADO

Una vez recolectada la flor del azafrán debe realizarse la operación del "desbriznado o desbrizne" (Aragón), "esbrinado o esbrine" (Moyuela), o "mondado o monda" en otras regiones, que consiste en separar los tres estigmas de la flor y del estilo que les sirve de soporte. Para realizarlo bien

debe hacerse el corte de los estigmas por debajo de la intersección que forman estos con el estilo.

Es una tarea manual, artesanal y muy delicada, realizándose antiguamente al abrigo del fuego del hogar entre los miembros de la unidad familiar, y con ayuda de otras si no se tienen recursos suficientes. El pago de esta operación, que tradicionalmente se llama "oncear", se realiza en especie y consiste en dar una onza (29,16 g) de cada doce "desbrinzadas". La unidad de medida en la zona es la libra (de 360 gr en Aragón); una libra tiene doce onzas (de 30 gr. en Aragón cada una). En los alrededores de Teruel capital la libra tiene un peso de 367 gr. (Murga y Ferrandez, 1984).

En Moyuela era habitual utilizar familiares y peones, si bien el pago normalmente se hacía no en especie sino en dinero, a lo que había que añadir la comida. Participan pues toda clase de personas, jóvenes y mayores, familiares y vecinos. También se llevaban flores a pueblos limítrofes para organizar el "esbrinado" y tras pagar el trabajo al final, volver al pueblo con el azafrán resultante (así, hasta Herrera, Aguilón, Azuara, ...).



Posición de las manos, 1975.

SCT



Esbrinado en torno a la mesa, 1968.

SCT



Esbrinado, 1970.

SCT



Esbrinando al sol, 1968

VBM



Esbrinando en familia, 1962.

LCA

Normalmente se depositaba la flor, amontonada, en el centro de una mesa, en torno a la cual se sientan las personas encargadas de llevar a cabo la operación, llegando a tener a veces grandes dimensiones.

Se toma la flor con una mano, generalmente con los dedos pulgar e índice, y con la uña del dedo pulgar y el índice de la mano opuesta se cortan los estigmas (brines) de forma rápida y certera, echándolos en un montón o en un plato. No hay que arrancarlos, pues arrastran el estilo tras de sí, sino cortarlos. El resto de la flor, denominada floraza, se tira al suelo, que una vez terminada la labor y recogida se arroja a las afueras del pueblo, dando un colorido violeta especial.

Se estima que para desbriznar una libra de azafrán en verde, una persona experimentada emplea casi una jornada de trabajo (Pérez Bueno, 1989).

A veces, por falta de mano de obra y de grandes cosechas, la rosa es dejada secar en graneros y conservada sin esbrinar durante dos o tres meses, conociéndose como "rosa seca", proporcionando un azafrán de inferior calidad y color.

SECADO, TOSTADO

El paso siguiente en este proceso es el secado de los estigmas, que varía de una forma notable de unas zonas a otras, exigiendo una gran experiencia para obtener un buen producto.

El secado o tostado es la operación final, simultánea a las de la recolección y esbrinado, tras la cual el producto final se considera apto para su utilización y comercialización.

Antiguamente se utilizaba carbón vegetal, sarmientos y leña, de modo que se transforme en brasas, que dejen rescoldo y no levante llamas ni produzca humos; actualmente se emplea también el fuego del butano, braseros eléctricos, cocinas de gas o eléctricas.

El proceso del secado y la forma de operar es la siguiente: se depositan los estigmas sobre un cedazo harinero, en capas de 2 a 3 cm, con una distribución uniforme. Estos cedazos suelen tener unas dimensiones de 30 cm de diámetro y unos 10 a 15 cm de altura. Cuando la capa inferior de estigmas se halla tostada, sin remover ni agitar los estigmas se vuelcan sobre otro cedazo de manera que la capa inferior del primer cedazo, ya tostado, pase a ocupar la parte superior del segundo cedazo, manteniendo el fuego la misma intensidad hasta que la totalidad esta secado o tostado.

El movimiento debe ser suave, aproximadamente durante una hora, sin tocar el azafrán con los dedos, colocando otro cedazo encima, dándole la vuelta y vertiendo el azafrán en el segundo, como se ha dicho antes, para continuar el secado.

La operación se repite tantas veces como es necesario hasta que la totalidad de los estigmas esbrinados ese día se hallan tostado, lo que normalmente acaba en la madrugada.



Cedazo con azafrán, 1970. SCT

La experiencia exigida hace que sea realizada por una persona de edad, muchas veces la dueña de la casa, aportando habilidad y contando con un instinto especial para saber en qué momento exacto el azafrán ha alcanzado su punto.

Lo que se requiere es que el fuego alcance una temperatura de 35° C aproximadamente, de forma que los estigmas se tuesten pero no se quemen, permaneciendo los estigmas unidos, perdiendo del 85 al 95% de humedad, reduciéndose a unos 2 cm de longitud, pasando de un color vivo e intenso a un rojo oscuro y opaco, con un aroma muy característico y con ausencia de humo (Pérez Bueno, 1989).

En Moyuela, el cedazo se colocaba sobre un cuenco que contenía brasas mortecinas, cubiertas de cenizas, manteniendo una temperatura no superior a los 35° C, durando a veces casi dos horas el tostado. Provisionalmente se guarda en una terriza, entre papeles de periódicos. (Joaquín Abadía, 1989).

En otros puntos de la zona de Múñesa el proceso es diferente, si bien el azafrán es colocado al fuego según el sistema anterior, el tiempo de permanencia en él se reduce a un calentamiento rápido, durante poco tiempo, denominando a esta costumbre en la zona como "sudado".

A continuación se le tiende en una sábana blanca para que acabe por medios naturales el secado. Este secado natural, que se termina en los graneros de las casas, es muy lento y al estar al aire es afectado por los cambios de temperatura y humedad.

El resultado final es un azafrán con mas humedad, menos color, menos aroma y peor conservación. La calidad en esta zona suele ser "Sierra".

El rendimiento final de la operación de secado viene a ser de un 20% en peso (cinco libras se quedan reducidas a una), resultando un producto con una humedad entre un 10 y un 15%.

El azafrán del año tiene poco aroma y olor herbáceo. En el segundo y tercer año el aroma va aumentando llegando a su máximo grado. A partir del cuarto año empieza a perderlo y se considera viejo y del sexto en adelante muy viejo. (Murga y Ferrandez, 1984).

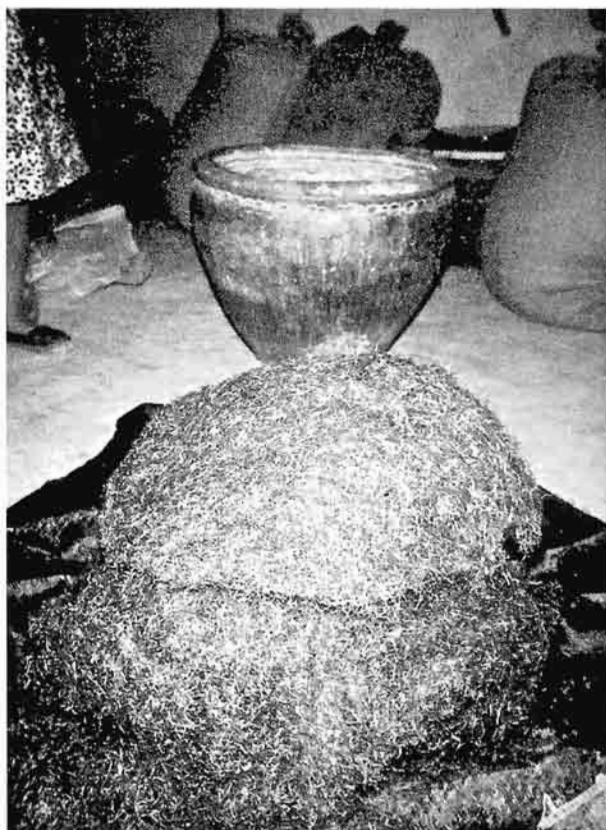
CONSERVACIÓN

Según las distintas zonas son múltiples y variados los materiales y recipientes utilizados para la conservación doméstica del azafrán.

Algunas personas envuelven el producto recién tostado en talegos o pequeños saquitos de lana, guardándolos en cajas de madera o metal resistentes al óxido; otras en frascos de vidrio opaco o en recipientes de barro; otros lo envuelven en tela negra y lo guardan en arcones de madera; todo

ello para guardarlo de los efectos de la humedad y de la luz, pues la primera actúa sobre el aroma y la segunda sobre el color. (Pérez Bueno, 1989)

En Moyuela, normalmente se envolvía en un paño y se guardaba en el arca o en el baúl, bien tapado, en un lugar templado y seco y al abrigo de la luz hasta que se vendía, advirtiéndose que con el paso del tiempo pierde peso, calidad y aroma.



Azafrán conservado en un cuenco, 1978.

SCT

6. RENDIMIENTO ECONÓMICO Y COMERCIALIZACIÓN

El rendimiento es el resultado de una serie de factores físicos y humanos como son el clima, suelo, temperatura, pluviometría, densidad de plantación, cuidados, etc.

Por otro lado es necesario distinguir dos aspectos en el rendimiento: el del producto y el económico, que no siempre coinciden, teniendo en cuenta las oscilaciones en el precio debido a las de la producción, que son mas acusadas en el azafrán debido al alto precio del mismo.

A ello se une las diferencias y singularidades de las diferentes zonas productivas, que pueden apreciarse en el cuadro recogido por Pérez Bueno (1989): La producción media la cifran fuentes oficiales en 18 libras por junta (1.5 libras por cahíz), (Ministerio de Agricultura, 1978).

RENDIMIENTO DEL AZAFRÁN EXPRESADO EN KG/HA.

Provincia	Rendimientos en secano		
	1983	1984	1985
Albacete	4	7	4
Ciudad Real	13	11	8
Cuenca	4	5	5
Murcia	2	2	2
Teruel	7	6	6
Toledo	7	7	4
Zaragoza	10	10	10

Fuente MAPA. Anuario de Estadística Agraria. 1983-1984-1985.

RENDIMIENTO PROVINCIAL MEDIO DEL AZAFRÁN EXPRESADO EN KG/HA.

PROVINCIA	1990		1992		1994	
	SECANO	REGADÍO	SECANO	REGADÍO	SECANO	REGADÍO
Teruel	6	12	5	10	4	9
Zaragoza	10	15	6	-	6	-
Albacete	4	15	6	-	6	-
Ciudad R.	9	11	7	12	5	10
Cuenca	5	11	4	11	9	11
Toledo	7	9	7	10	5	14
Valencia	4	6	4	6	4	6
Castellón	4	-	4	-	4	-
Murcia	2	-	-	-	-	-

Fuente: MAPA. Anuarios de Estadística Agraria. Varios años. (en Rubio, P. 1997).

PRECIO, VENTA

El precio de venta del azafrán como producto final ha tenido una tendencia continua al alza, sujeto a oscilaciones agrupadas en ciclos, que Pascual Rubio los define como ciclos de once años aproximadamente, en los que se aprecian algunos picos y descensos bruscos, como puede verse en la tabla del apartado 4, mostrándonos las cifras siguientes:

AÑO	PTS/KG	% VARIACIÓN SOBRE DÉCADA ANTERIOR
1930	168	
1940	340	102,38
1950	1058	211,17
1960	2163	104,44
1970	10155	369,48
1980	83260	719,89
1990	101955	22,45
1997	100436	-1,49

Ha experimentado, pues, desde 1914 hasta 1997, un aumento de 99,5 a 100.436 pts/kg, alcanzando el precio mas elevado en 1989, pagando por el kg. 116.672 pts. En Moyuela se han alcanzado precios de hasta 140.000 pts / kg.

En 1989 se fijaba el precio de una libra en 33.000 pesetas, lo que suponía algo mas de 100000 pesetas el kilo de azafrán secado. Teniendo en cuenta que una familia normal podía recoger de 4 a 6 libras en una campaña, la aportación a los ingresos domésticos estaría entre 130.000 y 200.000 pesetas, lo que significaría una fuente complementaria importante junto a los ingresos provenientes de la vid y el cereal.

En general el azafrán ha ocupado un lugar elevado en cuanto al incremento de precio si lo comparamos con productos de buen consumo en España, pero no ha incorporado mejoras tecnológicas en su producción por lo que su rentabilidad se ha visto perjudicado, llegando incluso a la desaparición de su cultivo.

También hay que reseñar los llamados "drogues", que son las lengüetas amarillas que aparecen en la flor del azafrán junto al estigma o brin. Entre las personas que no cultivan el azafrán y mas tarde como rendimiento complementario se recogía de la floraza y extraían los llamados drogues. En 1989 alcanzaban un precio de 40 pesetas la onza (30 gramos).

EXPORTACIÓN

El azafrán ha tenido y tiene un importante comercio exterior, destinándose un alto porcentaje a la exportación (70 % para Murga y Ferrandez, 1984; 90 % para Pérez Bueno, 1989).

La evolución de las exportaciones entre 1970 y 1985 (Pérez Bueno, 1989) quedó fijada del modo siguiente:

EXPORTACIÓN DE AZAFRÁN EN SECO /T								
AÑO	1970	1971	1972	1973	1974	1975	1976	1977
T	28	37	56	34	27	31	34	25
AÑO	1978	1979	1980	1981	1982	1983	1984	1985
T	25	18	17	24	17	26	26	34

Fuente MAPA. Cuentas del Sector agrario nº 11-1987 (en Pérez Bueno, 1989).

El valor de las exportaciones, según la misma fuente, ascendió en 1985 a cerca de 2400 millones de pesetas. Y el precio en pesetas kilo de azafrán exportado, en base al año 1981, fue:

- azafrán sin triturar (Mancha)..... 106120
- azafrán sin triturar (Sierra)..... 65000
- azafrán sin triturar (Río)..... 86330

La exportación se realiza a cerca de 50 países, entre los que Pérez Bueno cita: Alemania, Andorra, Arabia Saudita, Australia, Austria, Canadá, Chile, China, Corea del Sur, Cuba, Dinamarca, Estados Unidos, Francia, Hong-Kong, Italia, Japón, Kuwait, Suecia, Suiza, Suráfrica,...

Murga y Ferrández recogen para 1983, en Aragón, la cifra de 700 Kg de azafrán exportado entre hebra y molido, por un valor aproximado de 50 millones de pesetas.

Entre las principales empresas exportadoras, en Aragón, cabe citar a "Hermanos Guerrero" de Monreal del Campo. Pascual Rubio (1997) aporta un interesante capítulo, con estadísticas varias, sobre el tema de la exportación, precios, incluyendo comparaciones con otros países productores.

ADULTERACIÓN

El precio elevado del azafrán ha sido una constante en la historia de este producto, llegando en el siglo XIII a ser superior al del oro, siendo en la actualidad la especia mas cara del mundo. Todo ello, unido a la creciente competencia que existe tanto en el mercado nacional como en el internacional, especialmente en el molido, ha llevado a originar importantes adulteraciones, falsificaciones y manipulaciones, con la intención en la mayor parte de los casos de bajar los precios. Entre las adulteraciones destaca la adición de otras partes florales y no florales, de plantas afines, distintas a la de los estigmas del propio azafrán, como flores de caléndula, arnica, salicaria, cártamo, hojas de carex, corolas e granada, hojas de esparto teñidas, pistilos y estigmas del azafrán silvestre. Las cargas de arenas rojas, pimentón, polvo de ladrillo, etc. se hacen adherir al azafrán mediante aceite, glicerina, miel, jarabe o pegamentos, entre otras. También se mezclan azafranes agotados, colorantes artificiales,... (Murga y Ferrández, 1984).

La mayoría de estas adulteraciones son fácilmente detectables con los análisis pertinentes: sumergiendo o remojando el azafrán en agua; empleando el microscopio; utilizando disolventes, filtros, espectrofotómetro, difenilamina (pureza), etc. (Pérez Bueno, 1989)

NORMALIZACIÓN Y LEGISLACIÓN

Como en otros ámbitos de la actividad económica se ha acudido a la regulación del sector para proteger la pureza del azafrán, llegándose a aplicar duros castigos en Europa desde la Edad Media para hacer efectivas estas medidas.

Tradicionalmente el comercio del azafrán se ha basado en clasificaciones orientadas a normalizar el producto según su calidad comercial, buscando claridad y fluidez. Siguiendo a Rubio, P. (1997) la primera normalización, resultado de una costumbre casi secular, hasta mediados del siglo XX, dividía el azafrán en seis clases comerciales diferenciadas, cada una con su calidad y precio, comprendiendo de mayor a menor calidad:

- *Muy selecto*: estilo de 23 a 24 milímetros de longitud y mas de 30 el estigma. Fuerte, de color rojo vivo y olor penetrante.
- *Selecto*: estilo con longitud máxima de 23 mm y estigma mínima de 30. De color rojo oscuro, hebra gruesa y buen aroma.
- *Superior*: estilo con un máximo de 22 mm de longitud y estigmas con un mínimo de 30. Hebras resistentes, enteras y de color rojo oscuro.
- *Medio*: estilo de 21 mm y estigma de 25, en total 46 mm. De buen olor, color y aspecto.
- *Corriente*: entre 20 y 24 mm de estilo y estigmas de la misma longitud. Buen color y olor agradable.
- *Flojo*: estigmas de menos de 20 mm. Incluía otras partidas con propiedades menos adecuadas, casi siempre procedentes de cosechas viejas o mal conservadas.

En España, en 1933 y luego en 1941 se introducen medidas para reprimir el fraude. En 1941 será a través del Servicio de Defensa contra Fraudes y de Ensayos y Análisis Agrícolas.

Actualmente, el comercio del azafrán esta regulado en el Código Alimentario español, en su capítulo 24: "Condimentos y especias", que define el azafrán a efectos de su comercio, como el constituido por los estigmas desecados del *crocus sativus* L, con las tolerancias máximas de estilos y restos florales que se especifiquen para las diversas calidades en la reglamentación correspondiente.

La inspección de calidad estuvo regulada por la Resolución de 14 de mayo de 1960 de la Dirección General de Comercio Exterior (BOE de 25 de mayo), fijando las normas técnicas de calidad para la exportación del azafrán, en las que se incluyen las características y tipificación comercial (clases), envases autorizados y marcado de los mismos.

Las diferentes clases fijadas para la comercialización del azafrán, son denominadas como:

- *Mancha*: en la que las características mas importantes son pequeña longitud de estilo con relación a los estigmas, color rojo intenso y aroma penetrante. Se admite una tolerancia del 5% de clases inferiores y restos florales.
- *Río*: estilo y estigmas de similar longitud y color vivo, menos intenso que el Mancha. Tolerancia de un 10%.
- *Sierra*: estigmas mas cortos que estilos, color rojo claro con gran proporción de filamentos amarillos. Tolerancia de un 15%.
- *Coupé o Cortado*: estigmas desprovistos de estilo, color rojo muy oscuro. Tolerancia de un 5%.
- *Polvo*: cualquiera de las clases anteriores o sus mezclas debidamente molidas.
- *Molino preparado*: la clase anterior debidamente preparada.

De esta clasificación resulta, para nosotros, de mayor interés la clase "Sierra", localizada en la zona de Muniesa y por extensión en la de Moyuela. La característica principal proviene de la costumbre de realizar la recogida de flores a "flor capullada", lo que origina durante el esbrinado una excesiva longitud de la porción de estilo prendida de los estigmas, a diferencia de lo que ocurre con la clase "mancha", por la costumbre de recoger y esbrinar a "flor abierta".

Esas diferencias se ahondan en la labor de tostado, en la medida que la "Río" se obtiene tras un tostado al fuego –al igual que en La Mancha-, mientras la "Sierra" si bien se puede someter a un primer semisecado al fuego (denominado sudado), la desecación final se consigue, tras tender el azafrán sobre una sábana en habitaciones aireadas. El secado es mas lento y el resultado de menor calidad. (Rubio, P. 1997).

Hay que añadir que en Moyuela, a pesar de estar en la comarca de la serranía de Muniesa, la costumbre era tostarlo en el fuego, salvo en contadas ocasiones por necesidad que se le aplicaba el sudado, pero con carácter extraordinario.

Una nueva etapa se abrió con la Orden de 30 de junio de 1988 del Ministerio de Economía y Hacienda (BOE 5 de julio), sobre normas de calidad para el comercio exterior del azafrán, que incorpora los parámetros analíticos recogidos en el Real Decreto 2242/1984, de 26 de septiembre, por el que se aprobó la Reglamentación Técnico Sanitaria para la Elaboración, Circulación y Comercio de Especies y Condimentos (BOE 22 de diciembre), así como la Orden del Ministerio de Comercio y Turismo de 24 de febrero de 1995 (BOE 7 de marzo) por la que se regulan los Centros de Inspección de Comercio Exterior.

A su vez la Orden Ministerial de 28 de julio de 1999 (BOE 10 de agosto) modifica la de 30 de junio de 1988, en relación a la denominación del término "Mancha" que pasa a ser sustituido de forma indistinta por los términos de "selecto" o "superior". Del mismo modo define las especificaciones físico-químicas del azafrán, recogiendo las siguientes clases: *Selecto o superior*, *Río, Sierra, Común o standard y Coupé*.

En la Comunidad Autónoma de Aragón encontramos, entre otras, una serie de normas que inciden en este cultivo:

- Orden del 24 de enero de 2001 del Departamento de Industria, Comercio y Desarrollo (BOA de 12 de febrero), por la que se modifica la Orden de 28 de mayo de 1990 que establecía el Censo de Oficios y Actividades Artesanas. En esta modificación se añade en el apartado de Artesanía Alimentaria el nº 15 de "Manipulación de azafrán, hierbas aromáticas y medicinales y sus elaborados".
- Orden de 28 de septiembre de 2001 del Departamento de Medio Ambiente (BOA de 8 de octubre), por la que se establecen requisitos y ámbito de aplicación de parte de las ayudas agroambientales gestionadas por dicho Departamento, para el año 2002, incluyendo el cultivo del azafrán como "alternativo", recibiendo unas primas, en una zona determinada.

Para terminar, en otro orden, la actividad comercial internacional está sometida a las normas adoptadas por la Internacional Organization Standardization (ISO).

En la actualidad la normativa I.S.O. (Organización Internacional de Normalización) define en su Norma 3632-2 de 1994 las distintas calidades de azafrán en hebra o molido en base a sus características químicas las cuales se recogen en una tabla, distinguiendo para cada una las características, los requerimientos y el método de test.

En cuanto a las primeras recoge humedad y materia volátil; cenizas; solubilidad en agua fría; amargura; safranal; poder colorante; total nitrógeno y fibra cruda.

La denominación de las categorías es la de Extra, de I, de II, y de III en función de los parámetros físico-químicos de cada azafrán.

INDUSTRIALIZACIÓN Y ENVASADO

Una vez recolectado y tostado, normalmente a través de agentes intermediarios, el azafrán llega a las grandes firmas comerciales que se ocupan de su industrialización y envasado, para ponerlo en el mercado a disposición de los consumidores finales.

Al llegar de zonas distintas, con cultivos y cuidados dispares, la calidad del producto también resulta desigual, por lo que se hace necesario un tratamiento y una homogeneización del producto, que incluirá la limpieza, análisis, clasificación y esterilización.

Finalmente será envasado para evitar la pérdida de sus cualidades dietéticas, saboreantes y aromatizantes, protegiéndole de cualquier incidencia negativa. El envase también cumplirá una serie de especificaciones, utilizando cajas de latón forradas de papel o plástico para cantidades grandes, o bien envases de plástico rígido, vidrio e incluso papel para cantidades pequeñas y de consumo minorista (Pérez Bueno, 1989).



Papelinas con azafrán.
Colección Gerardo Alcañiz



Como resumen de lo expuesto, para Murga y Ferrandez solamente mejorando la calidad se podría conseguir una buena exportación y prestigiar el azafrán en el exterior. Como todo producto esta sujeto a una serie de factores, anteriores, propios y posteriores a la recolección, que van a influir en la mejora de esa calidad.

Resultan imprescindibles una serie de medidas precautorias desde el momento de la plantación:

- Plantar en terrenos permeables, bien aireados y calizos preferentemente.
- Elegir y seleccionar los bulbos de mejor calidad, de tamaños medianos o grandes, limpios, sanos y sin golpes o picaduras.
- Efectuar todas las labores fitosanitarias, abonados y riegos requeridos.
- No repetir la plantación en el mismo terreno hasta pasados de doce a quince años.
- Efectuar la recolección diariamente, antes de la salida del sol.
- No amontonar las rosas una vez cortadas.
- Realizar el desbrizado diariamente.
- Hacer un buen secado, siendo aconsejable no hacer el "sudado".
- No mezclar cosechas, ni guardarlo mas de tres años.
- Conservarlo en lugar templado y seco.
- Disponer y utilizar un juego oficial de pesas en cada lugar.

7. VOCABULARIO

La palabra azafrán viene del árabe *zaferán*, que también significa amarillo; de la misma manera que del latín *crocus* se formaron *crocinus* y *croceus* que equivalen también a amarillo.

Otras denominaciones como *kurkum* (árabe); *saffron* (inglés); *safrane* (francés); *safran* (alemán); *zaffarano* (italiano); nos dan una idea de la acogida en los diferentes países.

Reproduciendo el apartado de Joaquín Abadía (1989), hay que reseñar que la terminología del azafrán tiene sus peculiaridades y características dignas de estudio. Por ello, se recogen primero las mas sobresalientes y habituales en nuestra zona mas próxima y en Moyuela, con una definición posterior de aquellas voces que ofrecen mayor dificultad.

TÉRMINOS

Abierto	Esfarfollar	Libra	Ratonera
Aladro	Esgallufar	Manchas	Recoger
Angarillas	Espartillo	Manopla	Rescaldo
Azafrán	Espedregar	Mantel	Reventar
Brin	Esportón	Melindres	Romana
Cado	Espuerta	Montón	Royo, el
Capullau	Estreñochar	Onza	Rusal
Carburero	Farcino	Pajera	Sacadizos
Cebolla	Farfolla	Pasamontañas	Sacar
Cerpellón	Fiemo	Pedreño	Segar
Cerra	Flor	Pesas	Soplar
Cesta	Florada	Peso	Sudao, el
Cesto	Floraza	Piona	Surcar
Ciazo	Gallufa	Planta de dos	Surco
Coger	Grillón	Planta de tres	Tapabocas
Coger Sacadizos	Guantes	Planta de uno	Terriza
Cuévanos	Hacer cados	Plantar	Tostao, el
Dar	Hacer drogues	Plantau	Tostar
Droque	Hacer onzas	Rader	Vertedera
Entrecavar	Jada*	Rastrillar	Zafranero
Esbrinar	Joriar	Rastrillo	Zahumar

Los mismo términos agrupados por subtemas:

PLANTA			
Azafrán	Floraza	Florada	Zafranero
Flor	Brin	Grillón	Cerra
Droque	Montón	Gallufa	Cebolla
Espartillo	Farfolla		
Plantao	Planta de uno	Planta de dos	Planta de tres
OBJETOS E INSTRUMENTOS			
Pajera	Manchas	Carburero	Terriza
Mantel	Cesto	Cesta	Cuévanos
Angarillas	Esportón	Guantes	Melindre
Manopla	Tapabocas	Pasamontañas	Ciazo
Farcino	Pedreño	Jada sotera	Jada de ojo
Jada de rader	Jada ratonera	Espuerta	Rastrillo
Rusal	Vertedera		
MEDIDAS			
Pesas	Peso	Romana	Libra
Onza	Cahíz		
CUIDADOS Y CULTIVO			
Abierto	Sacadizos	Cerpellón	Espedregar
Rastrillar	Hacer cados/ratones	Zahumar	
Rader	Entrecabar	Segar la cerra	Soplar las manchas
Cado	Ratonera	Fiemo	Surco
Piona	Dar	Coger	Esbrinar
Esbrine	Rescaldo	Reventar los grillones	Hacer drogues
Tostar	Plantar	Surcar	Sacar la cebolla
Esgallufar	Esfarfollar	Joriar	Coger sacadizos
Hacer onzas	Capullau		
El royo	El sudao	El tostao	

SIGNIFICADOS:

Abierto: Flores de azafrán ya abiertas por el sol.

Angarillas: armazón de bolsas grandes de esparto, cáñamo u otra materia, que sirve para transportar en cabalgaduras cosas delicadas, entre ellas cebollas y flores de azafrán.

Brin: estigmas de la flor, de color rojo, en forma de tres hebras y que una vez tostado constituye el azafrán comercial.

Cado: madriguera del ratón, a través de distintas galerías en el campo del azafrán.

Capullau: conjunto de flores de azafrán sin abrir, que brotan en el campo en forma de capullo.

Carburero: instrumento que servía para producir luz y favorecer así el esbrine por la noche.

Cebolla: bulbo carnoso y achatado que constituye la simiente y permite la reproducción del azafrán.

Cerda: ver cerra.

Cerpellón: conjunto de cebollas unidas por la tierra en el campo.

Cerra: Es la hoja del azafrán, lineal, de color verde oscuro, que aparece en la misma época que la flor.

Cesta: utensilio que se hace tejiendo con mimbres y cañas u otra madera flexible, y que forma un recipiente con fondo alargado, sirviendo para recoger y transportar las flores del azafrán.

Ciazo: cedazo. Utensilio que tiene un aro y una tela clara y fina, que cierra la parte interior. Se usa para secar el azafrán.

Coger: recoger las flores de azafrán, generalmente al amanecer.

Cuévano: cesto grande y hondo, poco mas ancho de arriba que de abajo, tejido de mimbres, que sirve para llevar cebolla y flores de azafrán y para algunos otros usos.

Dar: llámase al hecho de producir flores un campo de azafrán.

Droque: lengüetas amarillas que aparece junto al estilo en la flor de azafrán.

Esbrinar: desbriznar. Sacar o separar los estigmas o brines a la flor de azafrán.

Esbrine: acción y efecto de esbrinar.

Esfarfollar: lo mismo que esgallufar.

Esgallufar: limpiar las cebollas de azafrán de gallufa o mantos de pieles y tierras. Se efectúa en el mes de mayo, después de sacada la cebolla.

Espartillo: especie de raíces a modo de barbas de la cebolla.

Espotón: especie de angarillas de esparto.

Espuerta: utensilio de forma cóncava, con dos asas pequeñas, hecho de mimbre. Sirve para extender estiércol, recoger piedras u otros usos.

Farcino: faz u hoz rota en su corte, de dimensiones reducidas, con la que se siega la cerra.

Farfolla: ver gallufa.

Flor: Flor de azafrán.

Florada: conjunto de flores de azafrán que aparecen cada amanecer en un campo plantado de azafrán.

Floraza: flor de azafrán ya desbrizado, que suele arrojarse a las afueras del pueblo o en el mismo campo de azafrán.

Gallufa: conjunto de pieles que mezcladas con la tierra se desprenden de la cebolla normalmente para el mes de mayo, una vez ha sido extraída de la tierra.

Grillón: abultamiento de la cebolla de donde saldrá la flor.

Hacer drogues: recoger de la flor de azafrán las lengüetas amarillas que luego se compran (en 1989 a 40 pesetas la onza, los 30 gramos).

Hacer onzas: tarea de las peonas que ayudaban a esbrinar y de cada doce onzas esbrinadas se les daba una.

Jada: azada.; se distinguen sotera, de ojo, de rader, ratonera.

Joriar: extender la cebolla en el granero, una vez limpia, para que se seque.

Libra: peso antiguo que en Aragón tenía 12 onzas y en Castilla 16, y que equivalía a 360 gramos.

Manchas: fuelles para soplar.

Manopla: guante con que se guarnece la mano y se sujeta el asa de la cesta de coger azafrán.

Mantel: paño con el que se cubre el azafrán tostado para guardarlo en el baúl.

Melindre: guante que cubre la palma de la mano y deja libres los dedos para que trabajen con mas facilidad recogiendo la flor de azafrán.

Montón: conjunto numeroso de brines que se va formando al depositarlos en la mesa al esbrinar para recogerlos finalmente para secarlos.

Onza: duodécima parte de la libra. Su peso es de 30 gramos.

Pajera: saquete de lona donde se transporta la paja al campo de azafrán para zahumar a los ratones.

Pedreño: objeto metálico y de forma cilíndrica con una gran boca en un extremo y un agujerito en otra. Lleno de paja húmeda se le prende fuego y se le aviva soplándole con las manchas o fuelles por el agujero pequeño. Se adosa a las ratoneras y el humo que produce asfixia al ratón.

Piona: peona. Mujer que ayuda a sueldo en las faenas del azafrán.

Planta de dos: campo de azafrán que lleva dos años plantado.

Planta de tres: campo de azafrán que lleva tres años plantado.

Planta de uno: campo de azafrán que lleva un año plantado.

Plantar: colocar las cebollas de azafrán en el surco para el mes de septiembre. (Es usado sólo por las mujeres para referirse a dicha operación).

Plantau: campo recién plantado del azafrán.

Rader: ahuecar la tierra de azafrán limpiándola de hierbas.

Rastrillar: pasar el rastrillo para allanar y suavizar la superficie de un campo de azafrán.

Ratonera: madriguera del ratón.

Recoger: introducir la cebolla extendida en el granero con una pala en un saco para guardarla en un lugar seco.

Rescaldo: brasa que queda bajo la ceniza. Rescoldo.

Reventar: brotar o nacer los grillones de la cebolla.

Romana: instrumento para pesar, con palanca de brazos muy desiguales, con el fiel sobre el punto de apoyo.

Royo, el: azafrán. Llámase así por el color royo o rojo de sus brines.

Rusal: instrumento con ruedas que sirve para abrir surcos.

Sacadizos: campo de azafrán del que se ha extraído la cebolla y que todavía da algunas flores, por quedarse algunas cebollas olvidadas en forma de cerpellones. *Coger los sacadizos*: recoger las flores de azafrán que aparecen en el campo del que ya se ha extraído la cebolla de azafrán.

Sacar: extraer la cebolla del azafrán de la tierra. Se realiza en el mes de mayo.

Sudao, el: azafrán guardado sin tostar. Resulta de peor calidad.

Surcar: colocar las cebollas en el surco. El mismo significado que plantar. (Verbo usado por los hombres para referirse a dicha operación).

Surco: hendidura que se hace en la tierra con el arado y donde se depositan las cebollas de azafrán en el momento de su plantación.

Terriza: vasija de barro donde se deposita el azafrán una vez tostado hasta guardarlo en otro lugar definitivo.

Tostao, el: azafrán secado en cedazo a fuego lento.

Tostar: poner a la lumbre el azafrán extendido en la tela de un cedazo para que, lentamente, se vaya desecando, sin quemarse. Posteriormente se hacía en las cocinas de butano. El azafrán se reduce a una quinta parte de su peso.

Vertedera: especie de orejera, que sirve para voltear y extender la tierra levantada por el arado.

Zafrán: (voz aragonesa, así se lee en nuestros fueros). Azafrán secado en el cedazo a fuego lento. También campo de azafrán.

Zafranero: persona que compra azafrán.

Zabumar: aplicar el pedreño a una ratonera y producir humo soplando con las manchas para asfixiar al ratón.

*REFRANES

- A coger el azafrán van las mas hermosas, en la cama se quedan las mas perezosas.
- Agua en agosto, azafrán y mosto.
- Azafrán de noche y azafrán de día casa perdida.
- En el campo me crié, en una mesa me echaron, entre cinco me cogieron y entre diez me desnudaron.
- Lluvias en agosto, azafrán, miel y mosto.
- Onza de azafrán, onza de oro.
- Por San Lucas, azafrán a pellucas.
- Por Santa Teresa, rosa en la mesa.
- Si hay tempero hay rosa.

Pérez Bueno, 1989

- Noviembre, si las flores dan, coge el azafrán.

Luis Martínez Kleiser (1989)

- Agua de agosto, azafrán, miel, mejor rostro.
- Agua de agosto, azafrán, miel y mosto.

Internet

- Azafrán de noche y candela de día, es cosa perdida.

Gonzalo Correas, 1992.

- Si el azafrán quieres coger, en marzo tiene que llover.
- Lluvia en agosto, azafrán y mosto.

Museo del azafrán de Monreal del Campo

- El azafrán y la mujer, aragoneses han de ser

8. EN TORNO AL AZAFRÁN*

*UTILIDAD

Alrededor del azafrán giran como las manecillas de un reloj sobre su eje numerosas costumbres, mitos, ritos y hasta una misma actitud vital. Cantidad de pueblos repartidos por gran parte de la geografía hispánica coinciden, cada amanecer, durante unos veinte días, a mediados de octubre y primeros de noviembre, en ese rito mágico de la recogida de la rosa del azafrán, entre dedos ágiles, cestos y campos sembrados de roció de violeta.

Envueltos en ese aroma exótico y oriental, durante esos días, los pueblos huelen a azafrán.

Al abrigo de los carasoles y en las cocinas, al amor de la lumbre y de la estufa, las rosas de azafrán adornan efímeramente las mesas de esbrinar.

Al caer la tarde, el lento tostado de los brines colocados sobre la suave tela del cedazo, acaba con la breve vida de un sólo día, de la hermosa y madrugadora rosa de azafrán. La belleza queda sacrificada y convertida por la costumbre y la necesidad en utilidad, aunque tampoco librará de apuros serios a la economía de cada casa. Es la paradoja de la existencia.

La florada puso pinceladas violetas en los campos con la luna aún de testigo; la floraza tiñó de igual color los alrededores de los pueblos.

*POESÍA

Esposa mía, un jardín eres
todo plantado de granados de juncia,
donde también el azafrán se cría.
Jardín todo plantado de granados
de juncia, mirra y nardos muy preciados,
donde también el azafrán se cría.

(El Cantar de los Cantares, IV, 13 y 14)

*Joaquín Abadía (1989)

Amaneceres de otoño,
con la luna de testigo,
los campos de violeta
y los dedos de rocío.

La cebolla en el surco
hecho a golpes de azada,
para el mes de septiembre
queda, a pares, plantada.

Si el ratón no la come,
se riega, y es cuidada,
para el próximo año
dará buena florada.

Suelen venir a la vez
el sembrar y vendimiar.
Para que no sobre tiempo
también tengo que esbrinar.

(Joaquín Abadía)

A TÍ, AZAFRÁN.

¡Azafrán!, compañero de tantos otoños.
Metáfora azul - violeta de la vida del hombre.
Naces hermoso,
con el rocío cristalino
de la gozosa cebolla preñada de ilusiones.
El arco iris depositó en tu flor
el besos de sus colores.
Por eso eres tan bello como frágil.
Naces humilde en los campos,
con la sencillez
de las manos que te cultivan.
¡Cuántas veces de niño
jugué con tus flores!

A TÍ, LABRADOR.

A tí, labrador,
que con tus manos callosas y duras
acaricias la frente de tus hijos,
y cultivas la hermosa flor de azafrán
con la misma ternura.

A VOSOTROS...

A vosotros,
pueblos abandonados, caminos polvorientos,
campos fecundados con el sudor amargo
y aquellos hombres que os poblaron,
y hoy, cobijáis sus restos
con vuestra tierra
como vientre materno
del cual brota la vida.

Amaneceres de otoño,
con rosas de violeta,
recogidas en los cestos,
esbrinadas en las mesas.
Y al atardecer... ¡Ya muertas!

Rosa del azafrán.
¡Flor de un día!
Hermosamente nacida al amanecer,
Al atardecer ajada, muerta,
¡Hecha floraza!

(Joaquín Abadía)

Azafrán, flor de un día.
Una tierra trabajada con sudor,
un milagro que renace
la esperanza en el corazón.
Una flor, una vida,
las espaldas que se curvan con dolor,
pueblos que no dicen nada
porque nadie escucha su voz.
Azafrán, flor de un día.

(Jesús Atencia)

La rosa del azafrán
es una flor arrogante,
que nace al salir el sol
y muere al caer la tarde.

(Museo del Azafrán de Monreal el Campo.
De la zarzuela "La Rosa del azafrán".)

Onza de azafrán,
Onza de oro.
Mas vale ahorrar azafrán
que pesetas.

El que tenga una viña junto a
un azafrán,
no necesita cesta para vendimiar,
que las esbrinadoras,
cuando al campo van,
de racimo en racimo la vendimiarán.

La rosa del azafrán
florece una vez al año,
y si quieres cogerla bien
hay que hacerlo temprano.

Cuando querrá Dios del cielo
y la Virgen del Pilar,
que se acaben los zafranes
que me canso d'esbrinar.

(Museo del Azafrán de Monreal del Campo)

Como trampolín en este ámbito, aparece el Concurso Literario "La Rosa del Azafrán", convocado por el Ayuntamiento de Calamocha, para premiar los mejores poemas sobre el tema, a nivel local y nacional, cuyo primera edición se dio en 1992 (HA, 1992).

Reproducimos fragmentos de las composiciones premiadas:

- Campos de azafrán:

Tapices de terciopelo
tejidos de madrugada,
con hebras de purpurina
bajo tules azuladas.

(María Dolores Blasco Rey)

- Rosa del azafrán:

Lila encerrada,
lila de niebla,
flor del terruño,
de mi pobre tierra.

(Víctor Serrano Arga)

Cuando vas de mañanica
a coger el azafrán
quisiera ser la rosada
para poderte besar

Están cubiertas de flores
las calles de Monreal;
son las mocicas que vienen
de coger el azafrán.

La rosa del azafrán
es una puñetería
porque no nos deja dormir
ni de noche ni de día.

La rosa del azafrán
se viste de colorado.
Así se vistió mi amante
cuando vino de soldado.

La rosa del azafrán
florece una vez al año,
y tú siempre estás florida,
en invierno y en verano.

La rosa del azafrán
Se viste color morado,
Las lengüetas de amarillo
Y el corazón colorado.

Hay una flor en el campo,
que nace al brillar el alba.
Cinco galanes la cogen,
se la llevan a su casa,
la ponen sobre una mesa,
entre diez la despedazan.
La queman a fuego lento
y la dama ya descansa.
Se la llevan a las Indias
para remedio de España.
(Popular).

(Cecilia Esteban, 2001)

***JUEGO:**

No sólo es trabajo, dinero y utilidad todo lo que hay alrededor del azafrán. También existe el juego, la diversión, la competición; siendo el concurso de esbrine lo mas conocido en este aspecto.

A nivel nacional, el mas importante de los concursos es el celebrado cada año en la localidad de Consuegra (Toledo). Todos los participantes van vestido con su traje regional y antes se celebra un magnifico festival folklórico.

La relevancia de este cultivo dentro de las manifestaciones culturales manchegas, además de la Fiesta de la Rosa del Azafrán de Consuegra, destaca con los concursos de monda celebrados en La Solana (Ciudad Real) con motivo de las fiestas patronales y el Festival de la Rosa del Azafrán de Santa Ana (Albacete), así como en el folclore típico de la región.

En Aragón se celebra igualmente en algunas localidades dicho concurso de esbrine. Probablemente el mas conocido es el de Monreal del Campo (Teruel). Se suele celebrar en el Polideportivo Municipal, comenzado en 1983 el Concurso provincial de esbrine.

Este Concurso estuvo convocado por el Museo Monográfico del Azafrán de Monreal del Campo, colaborando la Agencia de Extensión Agraria y la Diputación Provincial de Teruel.

Por resultar algo no muy común, anotamos las bases y premios del VI Concurso, en 1988:

***Bases:**

1. Podrán participar dos representantes por localidad que no hayan obtenido el primer premio en ediciones anteriores.
2. Cada concursante esbrinará 150 rosas abiertas de azafrán que serán facilitadas en bolsas, debidamente precintadas, por el jurado que presidirá el concurso.
3. La Farfolla se dejará en la mesa, junto al plato de cada participante, no debiendo tirarla al suelo.
4. El tiempo máximo que puede emplear cada concursante será de 10 min.
5. Puntuación y penalizaciones:
 - 50 puntos al concursante que termine en primer lugar
 - Se descontará:
 - según orden de terminación se irá descontando 2 puntos sucesivamente, de los concedidos al que termine en primer lugar.
 - 1 punto por cada brin que se quede entre la farfolla o fuera del plato.
 - 1 punto por cada lengüeta que se eche en el plato del azafrán.
 - 5 puntos por cada rosa que se quede sin esbrinar en la mesa o en el suelo.
6. Motivos de descalificación:
 - Tirar al suelo tres o mas rosas, o escondérselas.

- Intentar rectificar el trabajo realizado una vez levantado de la silla.
- Emplear mas de 10 minutos

7. El fallo del jurado será inapelable.

Premios: 1º : Trofeo y 5000 pesetas
3º : Trofeo y 3000 pesetas
5º : Trofeo y 1000 pesetas

2º : Trofeo y 4000 pesetas
4º : Trofeo y 2000 pesetas

A los dos primeros ganadores de este concurso se les gestionará la opción de participar en el Concurso Nacional que se celebrará en Consuegra (Toledo), el próximo año.

Nota: a los participantes de los pueblos se les bonificará el desplazamiento a Monreal en relación a la distancia.

En Moyuela (Zaragoza), se celebró el 25 de octubre de 1987 el Primer Concurso de Esbrine, convocado por la Asociación Cultural "Arbir Malena" de dicha localidad, siguiendo la línea de defensa de las costumbres y formas de vida del propio pueblo.

Como dato curioso hay que anotar que dicho concurso se celebró en los tres bares del pueblo: "Sevilla", "Castillo" y "Cortijo".

Colaboró la Diputación General de Aragón, a través de su Departamento de Cultura y Educación.

El concurso consistió en esbrinar el máximo de azafrán en un determinado tiempo (30 minutos). Cada uno se llevaba las flores de su casa.

Se establecieron tres categorías: 1ª Infantil; 2ª Junior; 3ª Senior.

La participación se fijó por parejas.

*Premios: trofeos para los campeones; participaciones de lotería de Navidad de la Asociación y premios de consolación para todos los participantes. También se estableció un premio de limpieza en el esbrine.

*INVESTIGACIÓN

Como en cualquier ámbito de la existencia el probar, experimentar, investigar resulta fundamental para llegar a encontrar unos resultados mejores, y en el caso del azafrán para alcanzar un rendimiento mayor a través de un cultivo mas eficaz.

En Monreal del Campo (Teruel) se encuentra un Centro de Experimentación del Azafrán. En el mismo, utilizando la técnica de invernadero, se lleva un análisis y seguimiento de plantaciones, rendimiento, calidad y mejora del azafrán y su cultivo, contando con personal especializado.



*ETNOGRAFÍA:

Se encuentra en Monreal del Campo (Teruel) el Museo Monográfico del Azafrán, inaugurado en el año 1983, por iniciativa del etnólogo Julio Alvar, con el fin de salvaguardar y albergar las herramientas y utensilios que se empleaban y emplean todavía en el cultivo del azafrán, hoy en decadencia. Tras una remodelación del edificio y la realización del actual montaje, se inauguró nuevamente en 1989.

El Museo, único dedicado al cultivo del azafrán, está situado en la segunda planta de la Casa de Cultura, situada en la Plaza Mayor de la villa, en la casa solariega de las hermanas Beltranas.

Los objetos que se encuentran han sido donados por la población y se cuenta con mas de 150 piezas que abarcan todos los procesos de este cultivo, desde la preparación de la tierra para la plantación, hasta la venta del producto, pasando por la recogida de la flor, desbrizne o esbrine de la misma, tueste y pesado, todo ello ilustrado con fotografías.

Así pues, no es extraño ver mesa de esbrinar, cedazos, yugos, colleras, bozales, azadas, arados, vertederas, pedreños y pucheros para dar humo al ratón, fuelles, cepos para cazar al ratón, colección de pesas (de 1/2, una, dos, tres, seis y de doce onzas; una libra, dos,...), cestos para recoger la rosa, cuévanos, angarillas, espuestas, albardas, esportones, aguaderas, cebolla para plantar, cántaros, botijos, botas de vino, abarcas, tenazas, atizadores, raseras, hachas, platos, arcones, etc. incluso una fiel reproducción de una familia en el momento del "esbrine" en una cocina antigua.

A través de objetos, textos y fotografías se va mostrando todo el proceso seguido hasta lograr el azafrán tal y como lo consumimos.

La reconstrucción de una escena de "esbrinado" permite recrearnos en detalles del ambiente tradicional que ya han desaparecido, como la indumentaria popular o el interior de un hogar de antaño.

Igualmente dentro del Museo podemos ver gráficos sobre la localización de este cultivo, estadísticas de producción, escritos sobre las propiedades de la planta, dichos y refranes populares alusivos al tema, etc.

En la sencillez de este Museo Monográfico del Azafrán se ha querido dejar constancia de un cultivo que ha contribuido al desarrollo de nuestros pueblos y nuestra cultura, con el deseo de que el visitante llegue a adentrarse en el mundo secreto del azafrán.



Museo del Azafrán. Monreal del Campo

9. EL AZAFRÁN Y LA GASTRONOMÍA

En la actualidad el azafrán forma parte de la cultura culinaria de distintas regiones del mundo, siendo una de las especias mas utilizadas en la cocina, a pesar de los intentos de otras sustancias de síntesis por desbancarle.

Aunque se ha integrado en la cocina del interior, el azafrán es el gran aliado de los platos mediterráneos de arroz y pescado, aunque no puede prescindirse de la luz y el sabor que el azafrán confiere a infinidad de platos. Color, paladar y aroma, un aroma que los mitómanos relacionan con Venus y los marinos con el olor profundo de las algas.

Al igual que en otros apartados, encontramos muestras diversas a lo largo de la Historia.

Algunos aseguran que fueron los fenicios quienes inventaron la "bullabaisse", uno de cuyos ingredientes es el azafrán.

En al India es ingrediente imprescindible en numerosas recetas de arroces, dulces y helados. Se utiliza en la medicina Ayurvédica para numerosas recetas y también en cultos religiosos.

En Arabia Saudí, un auténtico café árabe debe tener cardamomos de azafrán.

En Marruecos destacan varios guisos como el tagine de cordero con damascos/chabacanos secos; el arroz con frutas secas y nueces; el cuscús con siete verduras.

En Túnez el cuscús de pescado.

En el norte de Italia y sur de Suiza, el azafrán es imprescindible en la preparación del famoso Rissotto (a la milanese), o el cuscús de pescado en la parte oeste de Sicilia.

En Suecia, es tradición elaborar un pan con azafrán el día de Santa Lucía.

En Inglaterra se utilizó mucho para hacer bizcochos de azafrán, dulces y caldos.

También en licores, como el Chartreuse, se utiliza el azafrán.

En Japón se añade al pescado crudo.

En Francia encontramos el guiso marsellés de pescado.

Por último en España, el azafrán actualmente es ingrediente imprescindible en platos tan famosos como la paella, la zarzuela, la fabada o el pote gallego, cocido.

Ahora bien, gozó secularmente de gran arraigo culinario, en especial en la preparación de rellenos, potajes y sobre todo estofados de aves (pepitorias). Su utilización para aromatizar y colorear el arroz parece mas bien tar-

día. El empleo del azafrán se reitera hasta la saciedad en nuestro mas antiguos recetarios: Libro de Guisados de Ruperto de Nola (Toledo, 1525); Libro del Arte de Cocina (1599), de Diego Granado; Arte de Cocina, Pastelería, Vizcochería y Conservería (1611), de Martínez Motiño, entre otros.

Uno de los reproches que con mas frecuencia fluyeron contra nuestra cocina en las crónicas de viajes, fue la abrumadora preponderancia que poseían los condumios amarillentos y azafranados al estilo español. Inmediatamente después del ajo y el aceite de oliva, objeto de algunas críticas duras por parte de quienes nos visitaban, los excesos del empleo del azafrán llegaron a constituir una permanente amenaza para los paladares foráneos.

Sin embargo, el aspecto culinario y gastronómico del azafrán vuelve a estar de actualidad, de manera que el 18 y 19 de octubre de 2002 se celebró un Simposium, organizado por la Academia Aragonesa de Gastronomía, con el título "El Azafrán en Aragón", con una jornada en el Centro Pignatelli de Zaragoza y otra en el Museo del Azafrán de Monreal del Campo (Teruel).

Las jornadas estuvieron dedicadas a aspectos culinarios y gastronómicos del azafrán, señas de identidad como patrimonio cultural, históricos, antropológicos y económicos del azafrán aragonés, dirigidas a estudiosos de las ciencias de la alimentación, a profesionales de la hostelería y a personas interesadas.

Se contó con la presencia de nombres representativos de la Academia, así como catedráticos de distintas universidades nacionales y cocineros de prestigio.

En una especial degustación, en un restaurante de Zaragoza, estuvieron presentes una serie de artículos, entre otros: pasta fresca azafranada con marisco; langostino con melón, frambuesa y azafrán.

En palabras de Francisco Abad, médico y miembro de la Academia de Gastronomía Aragonesa, "el azafrán va bien con casi todo", el cual al preguntarle sobre las zonas de cultivo centradas en Monreal del Campo, tiene un recuerdo para Moyuela y adyacentes.

El azafrán se utiliza en bizcochos, en repostería, en cremas, especialmente en la repostería europea. Y se encuentra en toda la gastronomía de origen árabe; por ejemplo en el anónimo Almohade, del siglo XIII, el 17 % de las recetas lleva azafrán. En Ruperto de Nola, de 1520, lleva azafrán el 27 % y en Hernández de Macedas, una cocina de carnes y pescados lleva azafrán el 56 % de las recetas. En cambio en los libros actuales, oscila entre 1 y 2 %. Ha sido sustituido por el pimentón que se inicia en 1810. (Carbonell, Joaquín, 2002).

Para Abad, la riqueza culinaria del azafrán como condimento protagonista es enorme y de raigambre secular y "merece la pena favorecer la recuperación de su empleo y especialmente hacer hincapié en el empleo del azafrán aragonés". (H.A. 2002).

Por último, para llevar a cabo una óptima utilización en cocina se deben seguir algunos pasos. A la hora de comprarlo, si no se dispone de producto de cosecha propia, es preferible dirigirse a establecimientos especializados, que garantizan la calidad de la materia prima. Mejor aún si se compra en rama. El mejor azafrán es de la última cosecha, así que es preferible evitar productos que llevan demasiados años en los comercios. Se recomienda desmenuzarlo antes de echarlo. Así, se extenderá homogéneamente por toda la superficie. (Barbacil, J.).

10. CONSIDERACIONES FINALES

De los datos que se han aportado en el trabajo, de las conclusiones de los diferentes estudiosos del tema, así como de las propias afirmaciones de los agricultores se desprende una pérdida progresiva de la presencia del cultivo, así como a una desaparición del papel e interés que despertó en los agricultores tradicionalmente.

Pascual Rubio (1997) relaciona como causas de pérdida de interés las siguientes:

- progresiva reducción y envejecimiento de la población activa agraria de las zonas productoras, lo que conlleva escasez de mano de obra.
- incremento de los costes de explotación, en especial el de la mano de obra, eliminando el recurso de los jornaleros y reduciendo la superficie de cultivo a la que podía atenderse con los medios familiares.
- duras condiciones de trabajo durante la recolección, escasa incidencia de la mecanización, de manera que las estructuras de producción del azafrán no han podido adaptarse a las necesidades de la agricultura actual.
- existencia de fuertes oscilaciones en los precios, de manera que se ve mermada la rentabilidad anual del cultivo y sobre todo la concepción de producto ahorro, llegando a optar por abandonar el cultivo.
- competencia de otros productos sustitutivos naturales o de síntesis química.

En las últimas décadas se ha ido reduciendo el número de municipios en los que se cultivaba el azafrán, y así lo han manifestado los diferentes censos o estadísticas, tanto en superficie declarada como en número de explotaciones, llegando en muchos de ellos, como en el caso de Moyuela, a su desaparición.

De alguna manera puede decirse en la actualidad que se mantienen núcleos aislados en la comarca del Jiloca, mientras ha ido desapareciendo en las zonas de Muniesa y Campo de Visiedo.

El azafrán está sufriendo una grave y profunda crisis, subsistiendo en territorio rurales en decadencia demográfica y económica. Lo triste es que no sólo va a desaparecer el cultivo, sino también, como apunta Pascual Rubio, una cultura, una forma de vivir, destacando sobre todo la idea de "producto-ahorro".

Su cultivo se ha desplazado a otras regiones, normalmente ubicadas en países en vías de desarrollo, en los que los costes de mano de obras son menores, permitiendo una competitividad mayor.

Su desaparición apunta a un difícil retorno, salvo que se dé una gran transformación en las técnicas de cultivo, incorporando el azafrán innovaciones tecnológicas que le devuelvan la competitividad perdida en estos momentos.

DEL ESPLENDOR AL ABANDONO

En definitiva se puede hablar del esplendor y caída de la especia mas preciada de Aragón: el azafrán, una de las mas valoradas en el mundo y de la que Aragón fue excelente productor, está a punto de desaparecer en nuestra Comunidad.

De las 1400 hectáreas que se cultivaban en Aragón en los años 60, concentradas sobre todo en el Valle del Jiloca, Campo de Bello, Campo Visiedo, Daroca y Serranía de Muniesa, se puede decir que en la actualidad no quedan mas de 2 hectáreas en las proximidades de Monreal del Campo. De la producción final, que se cifraba en ese periodo en 1500 kg., se ha quedado reducida a 300 kg.

En pocos años, su cultivo ha pasado del esplendor al abandono, a pesar de haber significado durante muchos años la base económica de una gran parte de la provincia de Teruel y parte de la zona limítrofe de la de Zaragoza, entre la que se encontraba Moyuela y los pueblos limítrofes.

La Academia Aragonesa de Gastronomía en el simposium celebrado recientemente aboga por recuperar su cultivo. En una de las ponencias, Pedro Manuel Zuriaga, Ingeniero Técnico Agrícola de Teruel, afirmaba que este abandono "es un error inmenso, histórico, social y económico". La Mancha tiene actualmente en cultivo 250 hectáreas que convierten al azafrán en muy rentable.

De nuevo, entre las causas de la desaparición de este cultivo se reitera la escasez de mano de obra, imprescindible para las labores de plantación, recogida de la rosa y desbrizado, debido al desplazamiento a nuevas formas de empleo a las personas en edad de trabajar. Esto supone una gran debilidad del cultivo, puesto que para recoger un kilogramo de azafrán se precisan alrededor de 200000 rosas, y recogerlas a primeras horas del día, en un periodo corto (mediados de octubre y primeros de noviembre); a lo que hay que añadir el coste de la operación de desbrizne. Una vez desbrizado, el secado reduce de nuevo el producto resultante (de 1 kg de estigmas en flor resultan 200-250 gr en seco).

En suma son necesarias unas 280 horas de trabajo para conseguir 1,5 kg de azafrán; por ello cuando los precios en el mercado no pueden llegar para pagar los salarios de esas jornadas, el azafrán deja de ser rentable.

Por último, la cadena de debilidades, se completa con las importaciones de azafrán (Turquía e Irán) que han hecho bajar los precios por debajo del umbral de rentabilidad, aunque la calidad del azafrán importado es muy inferior a la del azafrán español, y por ende al de Aragón.

Puede concluirse que el cultivo del azafrán lleva una tendencia contraria a la de la renta. Decrece la superficie dedicada al azafrán a medida que la renta por persona aumenta en una comarca.

Sin embargo, los expertos asistentes al simposium afirmaron que con los rendimientos que puede dar esa tierra, del orden de lo 20 kilos por hectárea, "este cultivo podría situarse en primer lugar en el ranking de la producción agraria de la provincia de Teruel". (H.A., 2002).

APENDICE I.

LOS ULTIMOS "ZAFRANEROS" DE MOYUELA

Los siguientes testimonios han sido recogidos utilizando la técnica de la entrevista, destacando el valor añadido de haberse realizado a personas conocedoras del azafrán, en la mayoría de los casos de avanzada edad por lo que se retrotraen en la memoria a periodos anteriores y que además han sido protagonistas y vivido de cerca su desarrollo, incluso algunos de ellos han sido los "últimos zafraneros" de Moyuela.

Por brevedad en el enunciado, entrevistador y entrevistado se denominan por sus iniciales.

- PEDRO PINA PALACIOS, 1989, natural y residente en Moyuela, de 78 años de edad, por Joaquín Abadía Tirado.



Pedro esbrinando.

JAT

J.- Pedro, usted es, sin lugar a dudas, el hombre de Moyuela que mas entiende de azafrán.

P.- ¡Hombre!, entender, entender,... que lleve pocos drogues, que no lleve camisetas ni rabo, y entonces, ¡bueno!

J.- ¿A qué años empezó usted a trabajar con el azafrán?

P.- Empecé pronto. Tendría yo unos cuarenta años. Hará cerca de cuarenta ya. Lo compraba a comisión por kilos, medio kilo, onzas,... un kilo y cincuenta gramos son tres libras.

J.- ¿Qué precio tenía hace cuarenta años la libra?

P.- Entonces la libra a 40 duros, a 36...

J.-¿Y ahora?

P.- Ahora debe ir a 33.000 pesetas la libra, más o menos.

J.- ¿Se cultiva hoy más o menos azafrán que antes?

P.- ¡Menos! Menos de la mitad. Porque no es rentable, como tampoco lo es la viña.

J.- ¿Qué supone para una familia el azafrán?

P.- Pues bien. Si están tres o cuatro en casa pueden coger seis o siete libras de azafrán, lo guardan y se clavan con 50 o 60 libras y ¡vale mucho dinero!.

J.- ¿Es bueno el azafrán de aquí?

P.- ¡Sí, es bueno!.

- CIPRIANO AZNAR ROYO, 1989, natural y residente en Moyuela, de 67 años de edad, por Joaquín Abadía Tirado.



Cipriano y Baltasar
esbrinando

JAT

J.- Cipriano, ¿Qué terreno y clima son buenos para el cultivo del azafrán?

C.- El terreno fresco y la tierra suave. Que haga frío, y al salir la flor cuanto mejor tiempo haga mas le ayuda a salir.

J.- ¿De dónde se trae aquí la cebolla?

C.- De la misma que se arranca sale la simiente. Pero ahora se suele traer aquí de la zona de Monreal del Campo.

J.- ¿Cuándo se planta?

C.- Para el mes de septiembre. Antes se hacía con la azada, ahora con las mulas mecánicas.

J.- Y una vez plantado, ¿ya da flores?

C.- No. Da al año siguiente que es planta de uno y a los dos años, y hasta cuando ya tiene tres; entonces para el mes de mayo se arranca y se esgallufa, quitándole los mantos y tierra que lleva y se le pone a jorear en el granero hasta el día de San Juan.

J.- ¿Qué es la cerra?

C.- La cerra es la mata que echa la cebolla.

J.- ¿Se corta?

C.- Sí. Otras veces se la come el ganado o se deja allí y se seca.

J.- ¿Hay dos tipos de azafrán: el de huerta y el de secano?

C.- No. Es el mismo. Lo que pasa es que el sembrado en la huerta da más, porque si no llueve y el azafrán necesita dos riegos, pues en la huerta vas y se los das.

J.- La recogida del azafrán ¿qué problemas tiene?

C.- El azafrán es muy costoso y si no hay familia en casa con poco hay bastante, porque es cosa de manicas. Para esto no hay máquinas. Y si quieres bálalo y si no, ahí está.

J.- Después de cogerlo, ¿qué se hace?

C.- Se esbrina en casa y es muy costoso también. Algunos hacen drogas, pero yo no hago. No hay tiempo y es poco rentable lo de los drogas.

J.- ¿Y una vez esbrinado?

C.- Se tuesta al fuego. Antes se hacía con paja. Se echa encima de un ciazó, extendido. También con rescoldo de brasas. Actualmente se tuesta en la cocina de butano. El sudao es malo y aquí no se hace. Ese no se seca y se envuelve, pero es de peor calidad. Una vez tostado se guarda, pero merma. Pierde peso cada año, color y calidad. Por eso el del año va mas caro. También hay que saber que una vez tostado se reduce a la quinta parte. Cinco libras se te quedan en una.

J.- ¿Qué otros cuidados hay?

C.- Hay que cuidarlo de los ratones, que se comen la cebolla. Eso se soluciona con el pedreño, zahumándolos....

- ANTONIA TIRADO ALCALÁ, octubre de 2002, natural de Moyuela, residente en Zaragoza, de 80 años de edad, por José Abadía Tirado.

J.- ¿Qué recuerdos tienes de las labores del azafrán?

A.- Recuerdo el momento de sacar la cebolla, cómo se esgallufaba después en la puerta de casa y como la tendíamos en el suelo del granero para que se secara bien, hasta el día de San Juan que se recogía en un montón con una pala de madera, guardándola hasta septiembre.

Entonces venía el momento de surcar, es decir, plantar las cebollas en la tierra. Hace muchos años los hombres utilizaban azadas para hacer el surco, en el que los demás plantaban de dos en dos las cebollas, dejando un palmo de distancia entre ellas. Más tarde se fueron utilizando las caballerías y el arado, hasta llegar a los rusales, lo que permitía hacer el trabajo de manera mas descansada.

Aunque se utilizaba la cebolla de la tierra, pronto se vio que era mejor la de Monreal, aunque mas menuda daba mejor resultado en cantidad y el azafrán era mas rojo.

Después había que alimentar la tierra: echar fiemo o abono para que salgan después más y mejores flores. También había que cavar, rader con azadas, con cuidado de no dañar los griñones.

En octubre llegaba la floración y había que ir a coger el azafrán, pero antes de que se hiciera de día, por lo que algunas veces se encendían hogueras para ver el campo, pues una vez que salía el sol se abría la flor y con la cerra se trabajaba peor y más despacio porque si no se rompían las flores. Además hay que decir que en capullo se cogen muchas más flores.

J.- ¿Qué era lo peor de este trabajo?

A.- Lo peor era el frío, pues muchas veces caían rosadas muy fuertes, que te obligaban hasta a chuparte los dedos para calentártelos. Luego venia el largo rato de coger agachados, que te rompía los riñones. Y una vez acabado había que volver con las cestas de azafrán: los hombres se colgaban con una sogueta dos cestas, una en cada lado del hombro y las mujeres en la cabeza. El esfuerzo era muy grande y llegabas al pueblo muy cansada, aunque con prisa pues había que empezar a esbrinar. Por el camino te comías el almuerzo: chocolate con pan, o con nueces y uva, o bollo.

J.- ¿Y las faenas de la casa?

A.- Pues había que seguir haciéndolas: terminar de arreglar y limpiar la casa, atender los animales y guisar la comida. Una cosa que no te podías olvidar es la de preparar buen fuego, para hacer brasas y rescoldo, pues además de calentar la casa lo ibas a necesitar para ir tostando el azafrán después de esbrinarlo.

J.- ¿Y cómo se hacía el esbrinado?

A.- Pues había que empezar enseguida, todos alrededor de una mesa en la que echabas las flores y donde comenzabas a esbrinar y hacer montones con los brines, tirando al suelo el resto de la flor. Así durante todo el día y muchas veces por la noche, hasta que terminabas, empalmando con el tostado.

Recuerdo que hace muchos años, los hombres cogían el azafrán y lo metían en arguiños de vendimiar y se marchaban a otros pueblos para esbrinar, pues había mucha cantidad y no se podía hacer en casa. Así iban a Aguilón, a Herrera de los Navarros, al Villar, a Plenas y a otros pueblos de alrededor. A veces, el lugar de encuentro de estos hombres y su familia era el campo de azafrán donde se juntaban para llevar la comida, recoger el azafrán esbrinado, volver a tomar el cogido en el campo y de nuevo al pueblo de alrededor a esbrinar con peones. Eso se hacía porque en esos pueblos no había tanto azafrán y encontraban gente que esbrinaba por un jornal. Normalmente eran mujeres que se

avisaban unas a otras cuando llegaban. Se ponían en mesas grandes y se cobraba según lo que se esbrinaba (se onceaba).

Llegó un momento que incluso se aprovechaban los drogues.

J.- He oído que también se esbrinaba con peones.

A.- Sí, poco a poco ya no se iba a otros pueblos y venía gente a trabajar a Moyuela. Venían de Herrera, del Villar, de Mezquita, de Badenas e incluso de Albalate del Arzobispo. Venían a trabajar a jornal, pues se les pagaba en dinero; la comida y alojamiento eran por cuenta de la casa para la que trabajaban. También había gente del pueblo que esbrinaba por jornal, éstas dormían en su casa.

J.- ¿Y no había ningún momento de descanso?

A.- Hombre, las peonas forasteras tenían algún rato de diversión: al anochecer tenían un rato de fiesta, se marchaban por las calles a pasear y alternar un poco con los mozos del pueblo. La juventud siempre encuentra algún escape.

J.- ¿El tostado o secado sería mas descansado?

A.- No creas, porque ya estabas muy cansada y lo tenías que hacer con prisa. Cogías el rescoldo y lo ponías en terrizas para poder tostar el azafrán que colocabas en el ciazó, terminando bien entrada la noche, pues había que tostar todo lo que habías esbrinado y guardarlo.

J.- ¿Y al día siguiente?

A.- Pues a levantarte muy temprano y comenzar otra vez el día de la misma manera: si te había quedado algo de esbrinar lo hacías antes de ir al campo, te ibas a coger, para volver cargados, esbrinar, tostar, estreñar y madrugar, con lo que el sueño iba bien apurado.

Pero lo malo es que había días que no te daba tiempo de esbrinar todo, ibas al campo y estaba todo lleno de nuevas flores, por lo que tenías que llevar las cestas llenas a las bodegas para que se conservara y te diera tiempo a esbrinar, pues al ser de cueva y el suelo de tierra te permitía tenderlo y conservarlo.

J.- ¿Y duraba mucho esta faena?

A.- Duraba unos veinte días. Se llevaba una temporada muy mala, pues además este trabajo se juntaba con la vendimia y la siembra, por lo que el cansancio y las prisas eran mayores para llegar a todo. Por eso había que repartirse el trabajo los hombre y las mujeres, los pequeños y los mayores. En fin, que se pasaban unos quince días malos, sobre todo en las casas que se cogía mucho azafrán, porque no daban abasto, tanto para esbrinar como a tostar, siempre a vueltas con los terrizos y el rescoldo del fuego, llegando a veces a sudar el azafrán y después a ponerlo en los cañizos en el granero, esparcido en capas muy finas sobre unas sábanas para que terminara de secarse.

J.- Me parece que era un oficio bastante duro, ¿no?

A.- Era un oficio muy niquitoso: se tenía que hacer todo a mano, no había maquinaria. Además tenías que ir con la faena al día, porque todos los días florecía y todos los días había que tostar y seguir haciendo el resto de las faenas.

Y como he dicho antes, te mataba el frío y las rosadas, que te ponían las manos y los pies helados y húmedos. Y para postre el resto de las faenas de la casa. Como todos un trabajo muy duro, y de nuevo también para las mujeres de los pueblos, aunque los hombre también pasaban una temporada mala.

J.- ¿Duraba mucho el azafrán plantado?

A.- Se le llamaba según los años que llevaba plantado: el plantao, el de planta de uno, planta de dos, planta de tres, había algunos de cuatro, pero lo mejor era arrancarlo en este último año, que aún producía flores, en lo que se llamaban sacadizos, o sea las cebollas que se quedaban después de arrancarlas.

J.- Pero, a pesar de todo, ¿era buen negocio?

A.- Pues según se mire. Te ayudaba mucho a la economía familiar, aunque casi siempre lo guardabas si te permitía el bolsillo y lo intentabas vender cuando subía o en el peor de los casos cuando lo necesitabas. Era como un ahorro en casa. Había gente que tenía mucho. Mas que negocio, sacrificio, mucho sacrificio, aunque una ayuda buena.

J.- ¿Que utilidades tenía, además de la venta?

A.- Pues sobre todo se utilizaba en la cocina, para darle color y sabor a diversos platos, sobre todo en los que se utilizaba el arroz y en el cocido. También como tinte o colorante, aún recuerdo que en la guerra ya lo utilizábamos para colorear y tintar camisas, faldas, etc...

J.- ¿Y ahora?

A.- Pues ya nadie lo cultiva. Por eso te vienen muchos recuerdos, buenos y malos. Lo importante es que formó parte de nuestras vidas y por eso siempre lo recordaremos y lo llevaremos con nosotros.

- ANGEL LÓPEZ BELLO, noviembre de 2002, de 72 años de edad, natural y residente en Moyuela y LORENZO CRESPO AZNAR, de 48 años de edad, natural de Moyuela y residente en Zaragoza, por José Abadía Tirado.

J.- ¿Desde qué edad has trabajado el azafrán?

A.- Desde antes de tener diez años, porque había que ayudar en casa, pues había mucho azafrán en las casas de los pobres.

J.- ¿Qué lugares eran los mejores para plantar?

A.- Las orillas mejor que los hoyos, porque no retenían agua, pero no había un lugar predeterminado porque en un mismo campo se daban distintos resultados. Se plantaba en general en todo el término.

J.- ¿Cómo y de donde se obtenía la cebolla?

A y L.- Sobre todo en el mismo pueblo, de la misma tierra tras sacar la cebolla. En menor cantidad de fuera del pueblo. Se procuraba, eso sí, cambiar de zona, cruzar la cebolla de un campo a otro.

J.- ¿Que trabajos requería el azafrán antes de plantar?

A y L.- Limpiar la cebolla, seleccionarla y prepararla en el granero. Después labrar la tierra, preparar el barbecho y estercolar.

J.- ¿Que trabajos requería después de la plantación?

A. y L.- Rader (pasar la azada), acabar con los ratones, quitar las hierbas, mullir la tierra.

J.- ¿Cómo se plantaba en Moyuela?

A. y L.- Al principio con azada, luego con arado (caballería y tractor). Se abría el surco y en el lado se plantaban las cebollas de dos en dos, dejando unos 15 – 20 cm para permitir crecer y extenderse a la planta. Se plantaba de uno en uno, es decir, plantao el primer año; al siguiente se plantaba otro, teniendo un nuevo plantao y el del año anterior que era el de planta de uno; al año siguiente nuevo plantao y el primero pasaba a ser planta de dos y el otro planta de uno; al año siguiente, nuevo plantao y los anteriores pasaban a ser planta de tres y de dos, respectivamente.

En definitiva, se tercian: el plantao da poco azafrán, el de uno y de dos dan bastante y el de tres poco, por lo que ya se arrancaba.

J.- Calendario de las faenas.

A. y L.- En mayo se arrancan las cebollas, se esgallufan y se dejan en el granero (hasta San Juan). Se prepara el barbecho de febrero a marzo; se estercola en agosto y se volteja la tierra. En septiembre se planta y en octubre se rade y se coge el zafrán. Luego labores de mantenimiento y cuidar el ratón.

J.- ¿Que rendimiento se da por plantación?

A y L.- Unos tres cahíces. La proporción general es de 5 a 1: de flor a verde, de verde a seco,... se reduce de 5 a 1 siempre.

J.- ¿Se llevaba azafrán a esbrinar a otros pueblos?

A. y L.- Sí, a pueblos de los alrededores, por ejemplo a Azuara, y se bajaba en el coche de línea. Se pagaba a peso, según las onzas que se esbrinaba. Pero se pagaba siempre en dinero.

J.- ¿Hasta que año tuvistes azafrán?

A. y L.- Hasta principios de los años 90. Fuimos de los últimos que plantamos y recogimos azafrán en el pueblo.

J.- ¿Que recuerdos mejores y peores tenéis del azafrán?

A. y L.- Lo peor el frío, porque además en los pasados otoños hacía mas frío, de manera que a veces se tenía que volver a terminar de coger por

la tarde. También destacaría de lo malo, los picotazos de las abejas escondidas en las flores que estaban abiertas.

Lo mejor, la venta y ayuda que suponía y también el chocolate que te comías al volver del campo.

J.- ¿Que precios recordáis en los últimos años?

A. y L.- En los años 90 se vendía a 75000 pts. el kilo.

J.- ¿Quiénes fueron los últimos plantadores de azafrán en Moyuela?

A. y L.- Jesús Sancho, Manuel Lázar, Dionisio Royo,... y nosotros.

J.- ¿Creéis que podría volver otra vez el cultivo del azafrán en nuestro pueblo?

A. y L.- No, rotundamente no. No hay mano de obra apropiada, supone mucho sacrificio,... y los jóvenes ya no lo quieren.

- *MANUEL LÁZARO DUESO, noviembre de 2002, de 55 años de edad, natural y residente en Moyuela, por José Abadía Tirado.*

J.- ¿Qué tipo de explotación era habitual en Moyuela?

M.- Aproximadamente en torno a una junta, por término medio. (2,5 juntas = 1 Ha.).

J.- ¿Y en qué terreno: secano o regadío?

M.- Prácticamente la totalidad en secano, teniendo en cuenta que la zona de regadío en Moyuela ha sido siempre muy pequeña y dedicada a pequeños huertos familiares.

J.- ¿En qué términos puede cifrarse el rendimiento de la tierra?

M.- El rendimiento por cahíz de planta puede estimarse en apenas nada para el plantao, en 1,5 libras por cahíz de planta el 1º año; en 1,5 libras por cahíz de planta para el 2º; y 0.5 – 1 para el 3º. Si llega a 2 libras en seco por cahíz estaríamos ante un azafrán muy bueno y algo raro.

(1 cahíz es igual a 8 anegas de cebolla plantada, en las tres plantas).

J.- ¿Se puede hablar de un mínimo y máximo?

M.- Estaría entre 2 y 3 libras.

J.- ¿Se puede distinguir entre azafrán en verde y azafrán en seco?

M.- De cinco libras de azafrán en verde suele quedar 1 libra en seco o tostado.

J.- ¿El rendimiento económico para cada uno de los 3 años de azafrán, en cuanto podría cifrarse?

M.- En 2 libras por cahíz.

J.- El precio de venta, en torno a qué cantidades y años lo recuerdas como mas significativo? M.- Hace diez años estaría en torno a las 45.000 pts. por libra. Ahora, en torno a las 30.000 pts. por libra.

J.- ¿Cuántas explotaciones familiares habría en Moyuela, en el momento de máximo cultivo?

M.- Pues alcanzaría las 200 familias. Lo que supondría unas 1000 personas dedicadas al cultivo directa e indirectamente (peones).

- J.- ¿Se llevaba a otros pueblos a esbrinar, hace cuanto tiempo?
- M.- Sí, porque era necesario llevar la faena al día. Aunque podríamos decir que se utilizó este complemento para esbrinar hasta los años 60.
- J.- A pesar de las dificultades para hacer una estimación sobre un producto cuya superficie no se declaraba en los censos agrario y su venta tenía unas circunstancias especiales de discreción y cierto secreto, ¿en cuanto se podría calcular la producción anual de Moyuela (explotación media por numero de casas o familias)?
- M.- Pues en torno a las 6 libras por familia, lo que en los años de mayor población (200 familias) nos daría 1200 libras por año. Por lo tanto, se podría calcular el rendimiento anual medio multiplicando por los precios anuales de venta, según las tablas disponibles.
- J.- ¿Qué suponía el azafrán en los ingresos de una familia, sobre todo en relación a la viña y cereal? ¿Cual era mas importante?
- M.- En la hacienda de los pequeños agricultores, que eran la mayoría se pueden cifrar los ingresos provenientes de la viña y el azafrán en torno al 50 – 60 %, lo que situaría al azafrán en el 2º o 3º lugar, tras el cereal.
- J.- ¿Que suponía, pues el azafrán para una casa?
- M.- Era un ahorro o reserva importante en la vida de una familia, que le permitía disponer de un margen y de un cierto optimismo para afrontar gastos extraordinarios en algún momento.
- J.- ¿Puede hablarse de los últimos zafraneros?
- M.- Sí, y en ese grupo estarían, que yo recuerde, Dionisio Royo, Jesús Sancho, Angel López y nosotros.
- J.- Sabes que en los últimos años se está produciendo en otras regiones de España (La Mancha), y en el extranjero (países árabes) una cierta recuperación y apoyo al cultivo del azafrán, ¿puede imaginarse una nueva etapa del azafrán en nuestros pueblos?
- M.- Desde mi punto de vista, rotundamente no.
- J.- ¿Aun contando con nueva aportación de mano de obra (inmigrantes), mecanización y nuevas formas de cultivo (viveros) y de conservación (frigoríficos)?
- M.- Sigo pensando que no, a no ser que se dieran un conjunto de circunstancias muy favorables, sobre todo de apoyo económico europeo y mano de obra abundante y barata.
- J.- ¿Qué ha supuesto el azafrán para ti?
- M.- Una fuente de ahorro.
- J.- ¿Qué recuerdos guardas del mismo?
- M.- Muy pocos, y sobre todo los peores: las madrugadas y el frío.

- *DIONISIO ROYO SÁNCHEZ, diciembre de 2002, de 65 años de edad, natural y residente en Moyuela, por José Abadía Tirado.*

J.- Dionisio, según creo eres también uno de los últimos que han cultivado el azafrán en Moyuela.

D.- Así es, junto con un pequeño grupo, Angel, Jesús, Manuel, llegamos hasta la primera mitad de los años 90 del siglo pasado. Parece que está ya tan lejos y hemos pasado una gran parte de nuestra vida con el azafrán.

J.- Secano o regadío, ¿qué utilizaste?

D.- Sobre todo plantamos en secano, pero también lo hicimos en pequeñas zonas de regadío, dándole al azafrán un par de riegos en primavera, que luego se notaban en la producción que mejoraba, de manera que se cogía mas azafrán.

J.- Ha sido una constante el hablar de las madrugadas en las conversaciones que hemos tenido con otras personas, pero resulta obligado preguntar una y otra vez sobre ese momento tan crucial y duro, por ello ¿cómo las recuerdas tú?

D.- Llenas de esfuerzo y tensión, porque había que dejar la casa en marcha, incluso los chicos pequeños en la cama, ir pronto al campo y comenzar a recoger, alumbrándote con cualquier medio, al final sirviéndote de las luces del tractor, pues era importante que al salir el sol estuviera ya cogida una parte del azafrán.

J.- ¿Qué rendimiento solías tener por año?

D.- Pues entre 8 y 10 libras, trabajando mucho.

J.- ¿El resultado era económicamente importante?

D.- Muy importante, porque los precios eran mas altos que en la actualidad, como ejemplo te diré que con la cosecha de los dos primeros años de recién casados nos pudimos comprar la casa para vivir, a diferencia de lo que podríamos comprar en los últimos años. Además los costes eran mínimos, porque tras poner la cebolla, los cuidados del azafrán eran manuales, algo de estiércol y nada más. Al final utilizabas el tractor pero el gasto era mínimo. Esto era una de las cosas mas importantes: la relación entre coste y rendimiento.

J.- ¿Los precios del azafrán solían ser estables o variaban mucho?

D.- Cambiaban mucho, no eran conocidos por los agricultores hasta que no te lo venían a comprar y además no podías influir en nada.

Una de las veces vinieron a comprar de Albacete a 3000 pesetas, y hubo gente que vendió porque no estaba el panorama muy claro, a los pocas semanas subió a 6000 y otros vendieron creyendo que habían hecho negocio comparando con los anteriores, pues bien, al poco tiempo se

había colocado a 30000 pesetas la libra, con lo que terminas pensando que el mercado estaba loco y que nunca te podías fiar.

J.- ¿Para esbrinar, cómo te las arreglabas?

D.- Pues se pedía ayuda a toda la familia, trabajaban pequeños y abuelos, y muchas veces había que acudir a peones. Nosotros llevábamos azafrán a esbrinar a Azuara, lo mandábamos en el coche de línea para que nos lo recogieran en Azuara, lo esbrinaban y luego lo devolvieran en el coche esbrinado a casa.

J.- ¿Qué medios mecánicos utilizaste?

D.- Poco a poco se incorporó el tractor, y lo mas curioso es que llegué a utilizar el rusal con el tractor, dando un buen resultado.

J.- ¿Cómo ves el cultivo del azafrán en Moyuela?

D.- Pues desaparecido y con nulas posibilidades de volver a verlo.

J.- Finalmente, qué destacarías de positivo y de negativo de tu experiencia con el azafrán.

D.- Pues lo mas positivo y mi mejor recuerdo, como ya te he dicho antes, era las posibilidades que te daba su venta para adquirir otros bienes importantes –como la casa, un piso en la ciudad, maquinaria agrícola, gastos extraordinarios como bodas, ...-, debido a la relación del precio del azafrán con el resto de artículos. Puede ser que de aquí le haya venido el apelativo de “oro del pobre”.

Lo mas negativo a su vez, la inseguridad que te daba la variación de los precios, el cambio al alza o a la baja, que te quitaba al sueño muchas veces sin saber por donde iba a salir.

Ahora bien, hay que reconocer que ha supuesto un ahorro importante para muchas familias y un complemento de nuestras economías, del que nos acordamos sin olvidar el sacrificio que conllevaba. Pero, ahora son otros tiempos y el azafrán cosa del pasado.

APENDICE II

EL AZAFRAN EN LA COCINA: RECETARIO

Si bien en un primer momento resultó difícil la recopilación de recetas que utilizaran el azafrán, tras un exhaustivo análisis de diferentes publicaciones, con agradable sorpresa fueron apareciendo un número importante y representativo, que ha permitido presentarlas en un apéndice del presente trabajo con el convencimiento de su utilidad para los amantes de la buena cocina.

Así pues, teniendo en cuenta la diversidad culinaria, se han seleccionado, con la colaboración de María Antonia Durango Ronco, una serie de recetas, que responden tanto a la cocina tradicional, como a la moderna, aragonesa y española, puesto que ambas tributan un homenaje merecido al azafrán al utilizarlo en platos variados. Para que la presentación resulte más práctica se han agrupado por conceptos ya clásicos.

*ENSALADAS

ENSALADA A LA VINAGRETA DE AZAFRÁN

Ingredientes:

50 g de jamón de pato	para la vinagreta:
1/2 pepino	6 cuch. de aceite de oliva
1 tomate	2 cuch. de vinagre de vino
1 lechuga rizada	6 hebras de azafrán
100 g de berros	1 diente de ajo picado
maíz cocido	sal
4 champiñones	

Elaboración:

Limpieza de ingredientes. Se coloca las hojas de lechuga en círculo sobre el plato. Se corta un tomate en gajos y se coloca encima la lechuga y en el centro un puñado de berros. Se filetean aparte los champiñones y se corta en rodajas el pepino. Se coloca todo sobre el tomate y se cubre con los granos de maíz. Se hace la vinagreta y se rocía con ella la ensalada. Finalmente, se coloca el jamón de pato haciendo rollitos con las lonchas y se sirve. (Arguiñano, K. 1996).

***VERDURAS Y HORTALIZAS**

CARDOS DE MONFLORITE

Ingredientes:

1 cardo de dos kilos	1 diente de ajo
1 vasito de harina	un poco de azafrán
2 cucharadas soperas de cebolla picada	medio limón
1/2 litro de caldo de carne	agua
1/2 litro de leche	aceite
3 nueces	huevo
	sal

Elaboración:

Una vez tierno y escurrido el caldo, tras cocerlo, se pasa por harina y huevo batido con sal y se fríe en la sartén ligeramente –hasta que el huevo cuaje–, reservándolo luego en una tartera de barro. Después se prepara un sofrito con la cebolla picada y cuando ésta toma color se agrega harina, mientras se revuelve el conjunto. Seguidamente se moja con el caldo y la leche, se mezcla con un batidor de alambre y se le añade un majado hecho con nueces, diente de ajo, azafrán y un pellizco de sal. Esta salsa se vierte sobre el cardo y se deja cocer todo durante quince minutos con el recipiente tapado. (Porquet Gombau, J.M. 1984).

COLIFLOR CON AZAFRÁN

Ingredientes:

1 coliflor de 800 g	50 g de queso rallado
40 g de mantequilla	1 cucharadita de azafrán
40 g de harina	sal, agua
2 vasos de caldo de verduras	perejil picado

Elaboración:

Se limpia la coliflor y se sacan sus ramitos, cociéndola al vapor en una vaporera con agua y sal. Una vez cocida se reserva. Para hacer la salsa se derrite en una cazuela la mantequilla, añadiendo la harina y tostándola un poco. Se agrega poco a poco el caldo de verduras y se pone a cocer a fuego suave junto con el queso rallado y el azafrán. Rectifica de sal y se espolvorea con el perejil picado. Se coloca la coliflor en una fuente y se salsea. (Arguiñano, K. 1996).

PATATAS A LA PASTORA DEL ALTO ARAGÓN

Ingredientes:

1 kilo de patatas	1 hoja de laurel
150 g de cebolla	1 vasito de aceite
2 dientes de ajo	1 vasito de vino blanco
200 g de panceta de cerdo	perejil
1 docena de almendras tostadas	azafrán
1 tomate	agua y sal
2 pimientos morrones	

Elaboración:

Se cortan las patatas en gajos y se trocea la panceta, poniendo ambos en una tartera de barro. Aparte se hace un sofrito de cebolla picada y tomate y cuando está listo se añade el vino blanco, incorporando después todo a la tartera, que se llena de agua hasta que quedan cubiertas las patatas. Al guiso se le agrega después el laurel y el pimiento asado cortado a tiras. Con los ajos, las almendras y el azafrán se prepara una picada que se añade a la cazuela, dejando que cueza todo hasta que las patatas están en su punto. En algunos lugares se termina el plato agregando unos huevos en crudo poco antes de finalizar la cocción. (Porquet Gombau, J.M. 1984).

PUERROS AL AZAFRÁN

Ingredientes:

1/2 kg de puerros	una ramita de tomillo
1/2 kg de tomates	azafrán
2 huevos duros	pimienta
1 litro de caldo de ave	aceite, sal
un ramito de perejil	
2 hojas de laurel	

Elaboración:

Se suprime parte de lo verde en los puerros, dejándolos enteros y se lavan cuidadosamente. Se engrasa ligeramente una fuente para gratinar y se coloca en ella los puerros bien escurridos. Se moja algo mas de su altura con el caldo, se cubren los tomates pelados, sin semillas y cortados en pequeños trozos. Se distribuyen algunos hilos de azafrán sobre los puerros, se sazonan con sal y pimienta, agregando un ramito de tomillo y las dos hojas de laurel. Se introduce la fuente en el horno a temperatura suave y se deja cocer durante 45 minutos; el caldo se evaporará casi completamente durante la cocción. Se sirven los puerros en la misma fuente espolvoreados con huevo duro picado y perejil. (La Buena Cocina. VIII, 1735. Sarpe, Madrid, 1985)

*SOPAS

CREMA DE HINOJO AL AZAFRÁN CON OSTRAS

Ingredientes:

8 piezas de ostra	1 cucharada de mantequilla
1 bulbo de hinojo	1 copita de vino blanco
1 patata pequeña	12 hebras de azafrán
1 l de caldo de pescado	sal

Elaboración:

Se rehoga en la mantequilla el hinojo y la patata troceados, se añade el vino, luego el caldo de pescado y se deja cocer. Se pone a punto de sazón, se tritura y cuela. Se disponen en los platos las ostras ya limpias con agua. Se vierte la crema bien caliente y se perfuma con el azafrán. (Martín, Manuel en Selección de Barbacil, Juan, 2000).

SOPA DE AZAFRÁN

Ingredientes:

1/2 cucharadita de azafrán	1 litro de caldo de verduras
1 cebolleta	100 g de pan casero tostado
2 puerros	5 rebanadas de pan
2 dientes de ajo	sal y aceite

Elaboración:

Se pone al fuego una cazuela con el caldo. Se pica muy fina la cebolleta, los puerros y el ajo. Se pone todo a pochar con aceite en una cazuela. Cuando se doren, se añade el pan tostado y troceado. Se rehoga bien y agrega el azafrán y el caldo hirviendo. Se puede dejar cocer a fuego suave 30 minutos o meter en horno caliente a 180º, también 30 minutos. Cuando la sopa esté lista, se fríen las rebanadas de pan y se untan con ajo colocándolas en la sopa. (Arguiñano, K. 1996).

SOPA BELSETANA

Ingredientes:

100 g de carne de cerdo	50 g de queso rallado
1 panecillo	50 g de harina
1 litro de caldo de carne	perejil
1 cebolla	pimienta blanca
1 huevo	una brizna de azafrán
1 diente de ajo	aceite y sal

Elaboración:

Se hace una pelota con la carne, preparando unas albóndigas con el cerdo, el perejil, las migas del panecillo mojadas, el huevo, la sal y la pimienta. Se pasan por harina y se frien, antes de trasladarlas a otra cazuela en la que se habrá rehogado la cebolla picada. Se cubre con el caldo y cuando comience a hervir se agrega el azafrán, previamente tostado, y el queso rallado, manteniendo la cocción durante unos cinco minutos. (Porquet Gombau, J.M., 1984).

SOPA DE PESCADO

Ingredientes:

1/2 kg de gambas	2 cucharadas de salsa de tomate
1/2 kg de almejas	1 cucharada de harina
1/2 kg de merluza, rape o mero	2 dientes de ajo
1 zanahoria	vino blanco, coñac
1 cebolla pequeña	azafrán
1 puerro	sal, aceite, pan

Elaboración:

En una cazuela de barro con seis cucharadas de aceite se pone a freír a fuego muy lento el puerro muy picado, la zanahoria y la cebolla muy picadas también. Antes de dorar se agregan la harina, el tomate, el pescado partido en trozos, las almejas –bien lavadas y abiertas al vapor, reservando el caldo que han soltado y sin cáscara-, las gambas peladas y un vaso pequeño de vino blanco y media copa de coñac. Se deja cocer 5 minutos, tras los que se echa litro y medio de agua hirviendo, sal y ajos previamente machacados en el mortero con un poco de caldo y azafrán. Se deja cocer todo un cuarto de hora y se servirá muy caliente en la misma cazuela añadiendo en el último momento unos trozos de pan tostado al horno. (Pesquera Herrero, N. en Selección de Alvaro Castillo, V. 2001.)

SOPA DE VIEIRAS AL AZAFRÁN

Ingredientes:

12 vieiras	2 cucharadas soperas de nata
1/2 litro de vino blanco	1 puerro
2 zanahorias	1 pizca de azafrán
3 chalotas	1 litro de caldo

Elaboración:

Se pican las chalotas y se ponen a hervir en el vino blanco, hasta que quede reducido a la mitad. Se prepara una juliana de zanahoria y puerros (trocitos de 1 mm de ancho por 5 cm de largo). Se pone a hervir al vapor cada hortaliza por separado. Se mezcla todo y se añade, junto con la nata y el azafrán, al caldo caliente. Se ponen las vieiras a escalfar en la sopa, sin que hierva, durante 2 minutos y se sirve. (Cocina para adelgazar, 1984)

***ARROCES Y PASTAS**

ARROZ A LAS CINCO VILLAS

Ingredientes:

3 muslos de gallina	3 dientes de ajo
250 g de caracoles	1 tomate maduro
8 carabineros	azafrán
2 pimientos verdes	500 g de arroz
1 pimiento rojo	1 litro de caldo
1 cebolla	sal

Elaboración:

Se deshuesan los muslos de gallina y se trocean a dados, rehogándolos con aceite. Se añade el pimiento verde, la cebolla, el ajo, y el pimiento rojo previamente asado, todo picado muy fino. Por último se añade el tomate rallado. Se agregan los caracoles "engañados", el azafrán machacado a mortero y los carabineros. Se rehoga un rato hasta que la gallina esté tierna. Se retiran los carabineros y se añade el arroz. Se moja con el caldo obtenido con los huesos de gallina. Se disponen los carabineros por encima y se dejan cocer a fuego moderado de 18 a 20 minutos. (Sicilia, Rafael en Selección de Barbacil, Juan, 2000).

ARROZ DULCE AL AZAFRÁN

Ingredientes:

2 vasos grandes de zumo de naranja	1 puñado de almendras fileteadas y tostadas
ralladura de una naranja	gajos de naranja sin piel
1/2 vaso de arroz	3 cuch. de azúcar o miel (al gusto)
4 hebras de azafrán	

Elaboración:

Se cuece el arroz con el zumo y la ralladura y se remueve a fuego suave. Cuando está casi cocido, unos 15 minutos, se añade la miel o el azúcar con el azafrán y se deja unos 5 minutos mas al fuego hasta que esté a punto. Se reparte en cazuelitas individuales y cuando está frío se decora con la almendra tostada y unos gajos de naranja sin piel. (Arguiñano, K. 1996).

ARROZ CON CALAMARES AL AZAFRÁN

Ingredientes:

350 g de arroz	1 puerro
300 g de calamares	1 pimiento morrón asado y pelado
unas hebras de azafrán	aceite de oliva, agua, sal
1 cebolleta o cebolla	

Elaboración:

Se pica la cebolla y el puerro y se rehogan en una sartén con aceite. Cuando están pochados se añaden los calamares troceados y se rehogan

bien. Se sazona, después se agrega el arroz y se vuelve a rehogar y cubre todo con agua (el doble que de arroz y un poco mas). Se echa el azafrán y deja cocer a fuego medio unos 15 minutos. Pasado este tiempo, se decora el plato con unas tiras de pimiento morrón asado y se deja reposar 5 minutos fuera del fuego, para servirlo. (Arguiñano, K. 1996).

ARROZ CREMOSO CON RIÑONES DE CORDERO Y TRUFA

Ingredientes:

400 g de arroz	aceite de oliva virgen, sal
1/2 pimiento rojo	1/2 pimiento verde
2 dientes de ajo	1/2 cebolla
1/2 trufa	8 riñones de cordero
4 dl de nata	6 dl de caldo de ave
50 g de queso de cabra curado	unas hebras de azafrán

Elaboración:

Se trocean los riñones y se ponen en abundante agua fría con zumo de limón y vinagre para que suelten el fuerte sabor. Pasadas 4 horas se lavan bien y se dejan escurrir.

Se hace un sofrito con la cebolla, el pimiento rojo y verde y el ajo picado. Se saltean aparte los riñones en aceite de oliva y se añaden al sofrito.

En una cazuela se sofríe el ajo picado hasta que se dore, se añade el arroz y seguidamente el sofrito con los riñones. Se moja con el caldo de ave y con la nata, se cuece a fuego fuerte durante 5 minutos, se añade el queso rallado y la trufa picada, se baja el fuego y se deja cocer 10 minutos mas sin dejar de remover para que no se pegue. Es conveniente que el arroz quede cremoso. Reposar 5 minutos y se sirve. (Martín, Manuel en Selección de Barbacil, Juan, 2000).

PAELLA VALENCIANA

Ingredientes:

20 almejas pequeñas vivas	125 g de arvejas frescas
250 g de chauchas largas sin hilo	2 dientes de ajo bien picados
175 g de tomates perita	1 ramita de romero fresco
sal	1,4 litros de caldo de pollo
1 pollo de 1,75 kg, en 16 trozos	1/2 cucharadita de azafrán
250 g de chorizo de cocina	500 g de arroz de grano corto
125 ml de aceite de oliva	2 limones, en gajos

Elaboración:

Se limpian las almejas, se cortan las chauchas en trozos de 3,5 cm y los tomates. Se sala el pollo y se corta el chorizo. Se calienta el aceite en paellera, se agrega el pollo y chorizo y se frien durante 5 minutos, dando vueltas hasta que se doren. Se agregan las chauchas, arvejas, tomates cortados,

el ajo, el romero y el caldo. Se deja hervir y se agrega el azafrán. Se tapa y se deja cocinar a fuego lento 10 minutos. Se agrega el arroz y sal a gusto. Se unen los ingredientes y se pone a hervir, tapando y dejando cocinar a fuego lento 10 minutos. Se retira la tapa y se agregan las almejas, se tapa y se deja cocinar otros diez minutos hasta que el arroz absorba el líquido. Se saca la olla, se tapa y deja reposar antes de servir con los gajos del limón. (Woodward, Sarah, 1999).

PASTA CON SARDINA

Ingredientes:

750 g de sardinas frescas	1 cebolla grande, picada fino
400 g de hinojo verde o bronce	6 filetes de anchoa salada
100 g de pasas de uva	100 g de piñones
6 hebras de azafrán	500 g de macarrones o bucatini
125 ml de aceite de oliva	

Elaboración:

Se limpian las sardinas, se enjuagan con agua fría y se cortan en filetes, sin cabezas y sin espina. Se eliminan los tallos gruesos de hinojo y se hierven las hojas 8-10 minutos en agua con sal. Se escurren y se guarda el líquido para cocinar la pasta. Luego se pica el hinojo. Se ponen las pasas en agua caliente y se rompe el azafrán con un poco de agua. Se calienta el aceite y se dora la cebolla, se añaden los filetes de anchoa, los pichones, pasas y azafrán. Se tapa y cocina a fuego lento 10-15 minutos. Se fríen hasta dorar las sardinas. Se cocina la pasta al dente. Se escurre y se mezcla con la salsa de sardinas (hecha previamente con la mitad). Se coloca por capas los macarrones, sardinas y macarrones y en una fuente se mete al horno (190º) y se hornea durante 15 minutos. Se sirve frío o caliente. (Norman, Jill, 1999).

RISOTTO DE BACALAO DESALADO Y BORRAJAS CON CAPAS DE ACELGAS

Ingredientes:

1 kg de borraja	un vaso de vino blanco
1 kg de hojas de acelga	aceite de oliva, laurel, sal
1/2 kg de arroz bomba	2 dientes de ajo
1/2 morro de bacalao desalado	2 zanahorias
unas hebras de azafrán	1 puerro
1 ñora remojada	2 cebollas

Elaboración:

Fumet de bacalao: se hierven las espinas y las pieles de bacalao con cebolla, zanahoria, puerro y laurel. Se deja cocer lentamente 20 minutos y se reserva. Arroz: se pone en una cazuela la cebolla muy picada con la ñora y el ajo muy picado; cuando se dore, se añade el arroz y la sal. Cuando el arroz esté un poco tostado, añadimos el fumet y el vino blanco (un poco

mas del doble de arroz). Cuando rompa a hervir se baja el fuego y se cuece 20 minutos, echando 5 minutos antes el bacalao desmenuzado y limpio y las borrajas ya cocidas al vapor. Se cuecen las hojas de acelga aparte. En un molde circular se coloca por capas el risotto y las acelgas. (Arrojo, Luis en Selección de Barbacil, Juan, 2000).

***LEGUMBRES**

COCIDO DE GARBANZOS DEL JILOCA

Ingredientes:

500 g de garbanzos	100 g de chorizo
1 muslo de gallina	300 g de patatas
200 g de tajo bajo de cordero	unas hebras de azafrán
100 g de espinazo de cerdo fresco	aceite de oliva, sal y agua
100 g de judías verdes	

Elaboración:

Tras estar a remojo una noche, los garbanzos se cuecen a fuego lento y en agua ya sazonada junto con las carnes. Cuando está tierna la legumbre se añaden las judías verdes y las patatas troceadas, siguiendo cociendo hasta que las patatas están tiernas. Entonces se añaden las hebras e azafrán y un poco de aceite crudo, estando listo el plato para servir, incluso al modo del cocido, es decir por separado el caldo, los garbanzos y judías, las carnes gratinadas en el horno o refritas en aceite, como plato fuerte. (Porquet Gombau, J.M., 1984).

GARBANZOS AL AZAFRÁN

Ingredientes:

300 g de garbanzos	pimentón
1 cuch. de aceite de oliva virgen	sal
3 tomates maduros	2 zanahorias
1 pellizco de azafrán	1 puerro

Elaboración:

Se remojan los garbanzos durante 12 horas. Después, se colocan en una cazuela con agua hirviendo, sal, un par de zanahorias, un puerro y los tomates en trozos. Se mantiene el hervor durante unos 45 minutos (según el tipo de garbanzo), añadiendo, si fuera necesario, mas agua hirviendo. Mientras se cuecen los garbanzos, se coloca el azafrán envuelto en papel de aluminio sobre la tapa del recipiente. Tras este tiempo de cocción, se añade el azafrán y se deja cocer los garbanzos a fuego lento otros 20-25 minutos. (Arguiñano, K. 1996).

*PESCADOS

ABADEJO AL AZAFRÁN

Ingredientes:

800 g de bacalao en salazón	harina
2 cucharaditas de azúcar	azafrán al gusto
2 huevos	aceite de oliva y agua

Elaboración:

Se cuece ligeramente el bacalao desalado, se escurre y se reserva. Se mezclan en un cuenco la harina, los huevos batidos, el azafrán y el azúcar hasta conseguir una pasta densa aunque fluida, que se puede aligerar con un poco de agua. Cuando está lista se reboza el abadejo con dicha pasta y se fríe en aceite hirviendo durante cuatro o cinco minutos. En otros lugares se cambian los huevos, el azafrán y el azúcar por medio vaso de miel. (Porquet Gombau, J.M. 1984).

BACALAO NOLA

Ingredientes:

12 trozos de bacalao	un vasito de vinagre
1/2 litro de caldo de pescado	perejil picado fino al gusto
10 g de piñones	Para la salsa "Nola":
20 g de pasas	25 g de jengibre
Para la picada:	5 g de canela
10 g de almendra cruda	3 g de pimienta blanca
15 g de avellana tostada	5 g de azafrán
5 g de piñones	3 g de clavo
4 rebanadas de pan	1 g de nuez moscada

Elaboración:

Se vierte el caldo (corto) en una cacerola y se deja cocer lentamente unos minutos antes de añadir la picada hecha con los ingredientes relacionados bien mezclados y las pasas. Mientras sigue cociendo a fuego lento se fríe el bacalao bien escurrecido y se coloca en una fuente resistente al fuego. La salsa, una vez espesada, se vierte por encima del pescado y se deja cocer muy lentamente. Un par de minutos después se espolvorea por encima la salsa "Nola" –preparada machacando por separado las especias y mezclándolas después –, se añaden los piñones, se retira la fuente del fuego y se agrega un poco de perejil picado. (Porquet Gombau, J.M., 1984,).

CARPA AL AZAFRÁN CON ALMEJAS

Ingredientes:

2 carpas	16 almejas
1 cebolla	1 diente de ajo
unas hebras de azafrán	perejil picado
1 tomate	1 cuch. de harina
1 1/2 vaso de caldo de pescado	sal, aceite

Elaboración:

Se limpia el pescado y se hacen tajadas. En una cazuela con aceite y un diente de ajo fileteado, se pocha la cebolla picada y el tomate en dados. Después, se añade la harina rehogando y se moja con el caldo de pescado. Se agregan las almejas, esperando se abran. Se sazona las tajadas de pescado y se añaden a la cazuela junto con unas hebras de azafrán. Se guisan 4 minutos por cada lado, espolvoreando con perejil picado y se sirven. (Arguiñano, K. 1996).

CONGRIO AL AZAFRÁN

Ingredientes:

1/2 kg de congrio	harina
1 pimienta verde	unas hebras de azafrán
1 cebolleta	aceite de oliva
1 tomate	sal
2 dientes de ajo	perejil picado
1 vaso de txakolí o vino blanco	caldo de pescado o agua

Elaboración:

En una cazuela con aceite se pocha el ajo en láminas y el pimienta troceado. Se sazona y añade, rehogando, una cucharada de harina. Se agrega también la cebolleta picada y el tomate en dados. Se sazona el congrio partido en rodajas, pasándolo por harina, se coloca sobre la verdura pochada. Se espolvorea con el azafrán y se moja con el txakolí y un chorro de caldo o agua. Se deja hacer 4 o 5 minutos por cada lado, se espolvorea con perejil picado y se sirve. (Arguiñano, K. 1996).

CONGRIO EN ASADOR

Ingredientes:

1 kilo de congrio en salazón	azafrán
1/2 litro de zumo de naranja	tomillo
pimienta blanca molida	perejil
un vasito de aceite	sal

Elaboración:

Una vez desalado el congrio y bien escurrido se prepara a la parrilla, rociado con aceite o bien en espiedo. Mientras tanto se prepara una salsa fría con el zumo de naranja, la pimienta y las hierbas aromáticas bien picadas, con la que se rocía el pescado a la hora de consumirlo. (Porquet Gombau, J.M., 1984).

RODAJAS DE MERLUZA AL AZAFRÁN

Ingredientes:

4 rodajas de merluza	harina
2 o 3 cebollas	aceite
4 rodajas de pan frito	sal
2 dientes de ajo	caldo de pescado
1 pellizco de azafrán	perejil picado

Elaboración:

Se pone a pochar en aceite un diente de ajo y las cebolletas picadas y se sazona. Se machaca en un mortero un diente de ajo, el pan frito y el azafrán y se añade un poco de caldo. Se pasan las rodajas de merluza ya sazonadas por harina y se fríen vuelta y vuelta en el aceite donde previamente se ha frito el ajo y la cebolleta. Se añade después el majado del mortero junto con 1/2 vaso de caldo de pescado. Se prueba la sal y se espolvorea con perejil picado, dejando cocer durante 8 minutos a fuego lento hasta que la merluza esté a punto. (Arguiñano, K. 1996).

SALMONETES AL AZAFRÁN

Ingredientes:

4 salmonetes de 200 g	sal
2 tomates	1/2 litro de agua
azafrán	aceite

Elaboración:

Se filetean los salmonetes quitando bien las espinas. Con las cabezas y las espinas se hace el caldo. Para ello se sofríe cabezas y espinas, en un poco de aceite, cubriendo de agua y dejando hervir, esperando a que se reduzca a la mitad. En otra sartén, se pone aceite y se sofríe el tomate pelado y cortado en cuadraditos, añadiendo el azafrán y esperando 10 minutos a que se rehogue perfectamente. Después se agrega el caldo de pescado. Se sazonan los filetes de salmonetes y se ponen en la sartén, dejando que se hagan un par de minutos por cada lado y se sirven. (Arguiñano, K. 1996).

*CARNES

CONEJO AL AZAFRÁN

Ingredientes:

1 kg de conejo	1 vaso de vino blanco
4 rebanadas de pan	1 cuch. de harina
unas hebras de azafrán	pimienta, aceite, sal
2 cebolletas o 1 cebolla	2 dientes de ajo
1 pimienta verde	agua o caldo

Elaboración:

Una vez troceado el conejo se salpimenta. En una cazuela con aceite se fríe las rebanadas de pan junto con unos granos de pimienta. Después, se machacan en un mortero junto con los dos dientes de ajo y el azafrán. Añade vino blanco. En el aceite donde se ha frito el pan, se dora el conejo, y se añaden luego las cebolletas y el pimienta picados y se rehoga bien. Se agrega un poco de harina y se vuelve a rehogar. A continuación se añade el majado junto con el vino y se rehoga. Se cubre casi de agua y se deja que se haga hasta que quede tierno; tardará unos 30 minutos aproximadamente. Tras probar de sal se sirve. (Arguiñano, K. 1996).

CONEJO CON CARACOLAS

Ingredientes:

1 conejo	una cucharadita de perejil
250 g de caracoles	una brizna de azafrán
1 cebolla mediana	un vasito de harina
2 tomates pequeños	18 almendras tostadas
un ramillete de perejil y tomillo	un vaso de vino rancio
un pellizco de canela en polvo	una copa de aguardiente
1 diente de ajo	aceite de oliva, sal

Elaboración:

Una vez limpio y troceado se enharina el conejo y se fríe en abundante aceite en una tartera de barro, reservando el hígado. A continuación se añaden a la tartera la cebolla picada, el tomate pelado y triturado, el vino, el anís y agua suficiente para cubrir los ingredientes sólidos, dejando que cueza a fuego lento durante cuarenta minutos. Tras ello, se prepara una picada con el hígado frito, el diente de ajo, el azafrán las almendras, el perejil y una cucharada de harina, y se incorpora al guiso junto con el ramillete de hierbas y los caracoles previamente cocidos y bien escurrido. Se remueve el guiso y se deja que siga cociendo a fuego lento unos diez minutos mas, o lo que cueste enternecer el arroz, si se opta por la variante de agregar un par de tazas de arroz a la hora de echar la picada. (Porquet Gombau, J.M., 1984.).

*AVES Y CAZA

HUEVOS MOLLETS AL AZAFRÁN

Ingredientes:

4 huevos	1 pizca de azafrán
4 cucharadas soperas de nata	sal
líquida	4 rebanadas de pan de molde

Elaboración:

Se meten los huevos en agua fría. Se ponen al fuego y, cuando rompen a hervir, se cuentan de 5 a 6 minutos de cocción. Se escurren. Se tuestan las rebanadas de pan de molde. Se quita la cáscara a los huevos y se colocan sobre las rebanadas. Se deslién, a fuego lento, la nata y el azafrán y se sala ligeramente. Se cubren los huevos y se sirve. (Cocina para adelgazar, 1984)

PERDICES AL RESCOLD

Ingredientes:

4 perdices	2 cebollas medianas
2 dientes de ajo	una hoja de laurel
4 granos de pimienta negra	2 clavos
1 cucharadita de pimentón dulce	aceite de oliva, sal
1/2 litro de vino blanco	una brizna de azafrán

Elaboración:

Las perdices limpias y flameadas se atan para evitar se deformen y se sazonan. Se colocan luego en el fondo de una olla donde quepan ajustadas y se cubren con la cebolla bien picada, los ajos enteros, el laurel, los clavos, la pimienta, el azafrán machacado, el pimentón, el aceite crudo y el vino. Se tapa el recipiente y se pone al fuego del hogar hasta que comienza la ebullición, momento en que se retira y se deja al calor del rescoldo para que se cuezan lentamente. Una vez hechas, como dos horas después como mínimo, se sacan las perdices de la olla y se pasa la salsa por un tamiz, vertiéndola de nuevo sobre aquellas en la fuente de servir, junto a unas patatas asadas con su piel. El secreto de la receta está en su lenta cocción, que se conseguía en el hogar tradicional de antaño y para la que hoy existen artefactos adecuados. (Porquet Gombau, J.M., 1984).

PICHONES DEL CURA A LA ANTIGUA

Ingredientes:

6 pichones tiernos	10 hebras de azafrán
1 zanahoria	un trozo de pan duro
1 puerro	1 decilitro de coñac
2 cebollas	un vaso de vino blanco
una rama de apio	1 litro de caldo suave
1/2 hoja de laurel	pimienta blanca
una cabeza de ajos	50 g de harina
30 g de nueces	aceite de oliva, sal

Elaboración:

En una cacerola echar un decilitro de aceite de oliva; salpimentar los pichones, pasarlos por harina y dorarlos. Se añade el puerro, la zanahoria, las cebollas, el apio, dos dientes de ajo y el laurel, cortado todo ello a dados, se rehoga todo y se añade harina, removiéndolo. Se flambea a continuación con el brandy y el vino blanco, se añade el caldo y se deja cocer durante treinta minutos a fuego muy suave. En una sartén, se fríe el pan a trocitos, cuatro dientes de ajo, las nueces y el perejil y una vez frito todo ello, se traslada a un recipiente junto con un poco de aceite y el azafrán, triturándolo y añadiéndolo a los pichones para que cueza el conjunto durante cinco minutos. Pasado ese tiempo, se sacan los pichones, se deshuesan y se colocan en una fuente por mitades. Se echan los huesos a la salsa de la cocción y se dejan cocer durante cinco minutos. Se cuele la salsa con un colador no muy fino y se vierte sobre los pichones, que pueden llevar como guarnición zanahorias y nabitos cocidos. (Porquet Gombau, J.M., 1984).

*POSTRES

PERAS COCIDAS

Ingredientes:

8 peras aún no maduras	2 clavos de olor
jugo y cáscara rallada de limón	1 rama de canela
250 g de miel	una buena pizca de azafrán
175 ml de jerez oloroso	8 almendras peladas -opcional-

Elaboración:

Se pelan las peras y se colocan con los cabos hacia arriba en una olla pesada. Se echa encima el jugo de limón. Se mezclan juntos los restantes ingredientes con 600 ml de agua y se hierve 5-10 minutos hasta tener un almíbar. Se vierte la mezcla sobre las peras, se lleva al hervor de nuevo y se baja el fuego para cocinar lentamente, durante 20 minutos, dejando la olla sin tapar. Se desecha la rama de canela y los clavos de olor. Se retiran las peras y reduce el almíbar con un hervor rápido de 5 minutos. Se vuelven a colocar las peras en el líquido y se deja enfriar. Antes de servir, se reemplazan los cabos de las peras con almendras enteras si se desea. (Woodward, Sarah, 1999).

BIBLIOGRAFÍA

- Abadía Tirado, Joaquín. (1989). *Flor de un Día*. Zaragoza.
- Alvaro Castillo, V. (2001). *Segovia, las primeras recetas del siglo XXI, sus Restaurantes y sus Chefs*. Segovia.
- Archivo Diocesano. *Visitas Pastorales: Moyuela. 1565. folio 230*.
- Arguiñano, Karlos. (1996). *1069 recetas. Asegarce Debate*. Madrid.
- Asso, Ignacio de. (1798). *Historia de la Economía Política de Aragón*. Guara Editorial. Zaragoza. 1983.
- Barbacil Pérez, Juan. (2000). *La Gran Cocina Aragonesa*. Aneto Publicaciones. Zaragoza.
- Carbonell, Joaquín. (2002) *El Periódico de Aragón*, 18 de octubre de 2002. *Gastronomía*.
- Cocina para adelgazar*. (1984). Servilibro. Madrid.
- Correas, Gonzalo. (1992). *Vocabulario de refranes y frases proverbiales*. Madrid.
- Diarte Lorente, Pascual. (1993). *La Comunidad de Daroca Plenitud y crisis (1500 – 1837)*. Centro de Estudios Darocenses. I. F. C. Zaragoza.
- Doval, Gregorio. (1997). *Refranero Temático Español*. Ediciones del Prado.
- Economistas Asociados. (1973). *Estudio Económico Financiero de la Provincia de Zaragoza*. Moyuela. Diputación Provincial de Zaragoza.
- Esteban Redondo, Cecilia. (2001). *Estudio antropológico sobre la convivencia y el cambio social en la comarca del Jiloca. El Cultivo del Azafrán en Monreal del Campo*. Zaragoza.
- Gobierno de Aragón. Departamento de Agricultura. (2002). *Servicio de Estadística*.
- Gran Enciclopedia Aragonesa 2000. Tomo III. *Voz Azafrán*. Zaragoza. 2000.
- H.A. (1992). *Heraldo de Aragón*. Alfonso Zapater. 6 de diciembre de 1992.
- H.A. (2002). *Heraldo de Aragón*. Alimentos de Aragón. 29 de noviembre de 2002.
- Internet (páginas varias Azafrán).
- La Buena Cocina*. (1985). VIII, 1735. Fichero Sarpe, Madrid.
- Madoz, Pascual. *Diccionario Geográfico*. 1848. Diputación General de Aragón. Edición Facsímil, 1985.
- Maldonado, R. (1989). *Refranero clásico español y otros dichos*.
- Martínez Kleiser, Luis. (1986). *Refranero General Ideológico*.

- Ministerio de Agricultura (1978). *Evaluación de Recursos Agrarios. Mapa de cultivos y aprovechamientos. Moyuela. Madrid.*
- Miñana, Juan (2002). *Especial Gourmet. Dominical.*
- Murga Carazo, J. y Ferrandez del Cacho, J.(1984). *El Azafrán en Aragón. D.G.A. Zaragoza.*
- Museo Monográfico de Azafrán. Folleto. Ayuntamiento de Monreal del Campo.
- Norman, Jill. (1999). *La Cocina clásica con hierbas aromáticas. Nº 8. Primera Plana, Barcelona.*
- Pérez Bueno, Manuel.(1989). *El Azafrán. Edic. Mundi prensa. Agroguías. Madrid.*
- Ponz, Antonio. *Viaje por España. 1788.*
- Porquet Gombau, José Manuel.(1984). *Enciclopedia Temática de Aragón. Gastronomía. Ediciones Moncayo. Zaragoza.*
- Royo García, Juan Ramón.(1999). *Evolución histórica de Moyuela (Zaragoza) entre los siglos XVI – XIX. A.C. Arbir Malena. Cuadernos Pedro Apaolaza, nº 10.*
- Rubio Terrado, Pascual. (1997). *El azafrán y la comarca del Jiloca. Centro de Estudios del Jiloca, Calamocha.*
- Woodward, Sarah.(1999). *La Cocina Mediterránea clásica. Nº 2. Primera Plana, Barcelona.*

CUADERNOS PEDRO APAOLAZA es una publicación de carácter anual, de la Asociación Cultural "Arbir-Malena", que pretende recoger los distintos trabajos y estudios que tengan como objetivo las señas de identidad, costumbres, historia, arte y cultura de Moyuela, y servir de estímulo para dicha labor, contando con el apoyo de todos los que se sienten unidos por el amor y respeto a nuestras raíces.

Material editado por la Asociación

- **CUADERNOS "PEDRO APAOLAZA":**
 - 1 GUÍA PARA CONOCER MOYUELA.
A.A.V.V. 1989
 - 2 ASPECTOS DEL HABLA Y VIDA DE MOYUELA
Angela Ena Bordonada. 1990
 - 3 ASPECTOS NATURALÍSTICOS DEL TÉRMINO DE MOYUELA
Manuel Lou Felipe. 1991
 - 4 LA CASA. TÉCNICAS DE CONSTRUCCIÓN POPULAR EN MOYUELA
Manuel Gargallo Lozano. 1992
 - 5 POESÍA POPULAR Y CANCIÓN TRADICIONAL EN MOYUELA
Joaquín Abadía Tirado. 1993
 - 6 MISCELÁNEAS DE MOYUELA
Joaquín Bielsa Vispe. 1994
 - 7 IMÁGENES, ESTAMPAS Y RECUERDOS DE MOYUELA (1)
Selección de Joaquín y José Abadía, Joaquín Bielsa y Lorenzo Crespo. 1995
 - 8 ASOCIACIONISMO EN MOYUELA
José Abadía Tirado. 1996
 - 9 IMÁGENES, ESTAMPAS Y RECUERDOS DE MOYUELA (2)
Selección de Joaquín y José Abadía, Joaquín Bielsa y Lorenzo Crespo. 1998
 - 10 EVOLUCIÓN HISTÓRICA DE MOYUELA (ZARAGOZA), ENTRE LOS SIGLOS XVI Y XIX
Juan Ramón Royo García. 1999
 - 11 IMÁGENES, ESTAMPAS Y RECUERDOS DE MOYUELA (3)
Selección de Joaquín Abadía Tirado, José Abadía Tirado y Lorenzo Crespo Aznar. 2000.
 - 12 IGLESIA PARROQUIAL DE NUESTRA SEÑORA DE LA PIEDAD DE MOYUELA (ZARAGOZA)
José Abadía Tirado. 2001
- **REVISTA "EL GALLICO"**
En el año 2002 se alcanzará el número 48
- **COLECCIÓN DE LÁMINAS.** Dibujos a plumilla de Vicente González

1 Torre Mudéjar (Iglesia)	3 Vista General (Moyuela)
2 Ermita de Santa María de Allende	4 Ermita de San Clemente
- **POSTAL DE MOYUELA**
- **VÍDEO "MOYUELA, UN PUEBLO EN MARCHA"**
- **MAQUETAS DE SAN CLEMENTE, SANTA MARÍA DE ALLENDE Y TORRE MUDÉJAR**

