
CULTIVO DEL AZAFRAN EN LA MANCHA. (1)

MONDA DE LA ROSA Ó SEPARACION DE LOS ESTIGMAS Ó AZAFRAN.

Así que ya están de vuelta los roseras con su correspondiente cesto de flor y mientras toman un muy frugal refrigerio (porque salieron sin tomar ningun alimento á causa de la hora, y sobre todo de la violenta postura por lo mucho que tienen que bajarse para recoger la flor), se les va pesando á cada una la rosa que ha recogido y se anota desde luego en un cuaderno. Esto se hace siempre que se tienen alquiladas roseras, por no ser suficiente la familia del cultivador para cogerla y mondarla.

Lo primero que hay que hacer es separar la flor de cada una de las cogidas para ir la limpiando sucesivamente y por riguroso turno. Puesto que lo más que puede resistir la flor sin deteriorarse y sin sacar de ella el azafran son dos dias, y para esto no ha de estar ni muy estendida ni muy amontonada. Porque en el primer caso, se suele desecar demasiado, y en el segundo, cuando hay mucha y con ella se forman grandes montones, con el peso y la humedad, fermenta, se hace una pasta y hay que tirarla, porque nada de ella se puede aprovechar. Si la flor se hubiese cogido durante los dias lluviosos, porque aunque llueva no se puede dejar de coger, entónces hay que estenderla encima de una estera y removerla suavemente de cuando en cuando, para que se oree ántes de mondarla. El mejor medio de conservarla durante estos dos dias, es en los mismos capachos ó espuestas en que se ha traído, siempre que no esté muy apretada y sí algo hueca. Cuando ya la cantidad es mayor, se va amontonando sobre una estera, procurando que no

(1) Continuacion de la página 57 de este tomo.

esté muy apretada, que tenga poco espesor, que no se recaliente y que se conserve fresca.

Así que se ha pesado la rosa, hombres, chicos y mujeres se sientan al rededor de una larga mesa, sobre la cual tienen estendida la flor que se va á mondar, colocando cada cual á su frente una limpia y no estrenada cazuela, en donde van echando los mazos, como ellos llaman, ó sea los estigmas, que es el azafran, sacándolos con esa extraordinaria facilidad y ligereza que proporciona la práctica de muchas cosechas. Mientras tanto, se prepara la comida, y entre doce y una se ponen todos alegremente á comer, exceptuando las que solo mondan rosa y no la cogen, porque estas se van á comer á su casa. Por la tarde continúa la limpia de la rosa, y cuando la cosecha es abundante, se verifica tambien por la noche, habiendo algunos dias en que no se desnudan y apenas pueden descansar un par de horas, siendo así que ántes de ser de dia tienen que emprender de nuevo la caminata hácia los azafranales para continuar la recoleccion. En cambio, la animacion y jovialidad de la juventud, propia de estas reuniones, hace olvidar bien pronto estos, para ellos, pequeños malos ratos, y cada dia se toman con más aficion y mayor alegría las entretenidas manipulaciones de esta especial recoleccion.

La costumbre y el estímulo de la pequeña ganancia que obtienen en este trabajo hace que, tanto en la cogida como en la separacion del azafran, lleguen á adquirir una extraordinaria destreza. Así que es muy frecuente el encontrar roseras que habiendo abundancia de flor cogen hasta el medio dia veinticuatro y hasta treinta y más libras de rosa, y sacan, velando por la noche, más de doce onzas de azafran. Así que se ha terminado la monda de la flor, se pesa el azafran que cada una ha sacado y se anota en el cuaderno ó simplemente en un papel, de la misma manera que anteriormente se hizo con la rosa.

TOSTADO DEL AZAFRAN.

Durante la florescencia del azafran, todas las poblaciones y alrededores de la zona azafranera se encuentran agradable y suavemente embalsamadas; pues por donde quiera que se vaya durante esta bulliciosa época se encuentran los odoríferos despojos de

esta cosecha por todas partes desparramados. A medida que se van sacando los estigmas de la flor, la rosa luego de mondada se va amontonando debajo de la mesa y despues, ó se arroja al basurero de la casa ó se saca por las mañanas, por las mismas roseras, cuando marchan al campo para verterla en las afueras de la poblacion. Sucediendo muchas veces que estas alegres cuadrillas la van sembrando por la calle y arrojándola á propio intento en los portales y en los huecos de las ventanas de los pisos bajos. Mas la autoridad suele de cuando en cuando intervenir, castigando con pequeñas multas estos inocentes entretenimientos de las roseras.

En los pueblos pequeños, sin embargo, la mayoría de las calles se encuentran alfombradas con los restos de la flor, que allí mismo se descompone y consume.

Todas las noches, despues de concluida la monda de la rosa y despues de haber pesado á cada rosera el azafran que ha sacado, se va reuniendo por tandas para inmediatamente tostarlo. Esta operacion, propia, por lo regular, de las amas de casa, á cuyo cuidado y direccion suelen estar todas las manipulaciones de la recoleccion, y con más especialidad esta del tostado, la llevan á cabo con una precision admirable, porque saben que de ella depende el poderle vender mejor y el darle más fácilmente salida.

Usan para tostar el azafran verde, en Albacete, de un sencillo barreño ó cazuela hornilla, que es la que se encuentra representada en el dibujo núm. 64 y que suelen llamar tostadera. Esta,

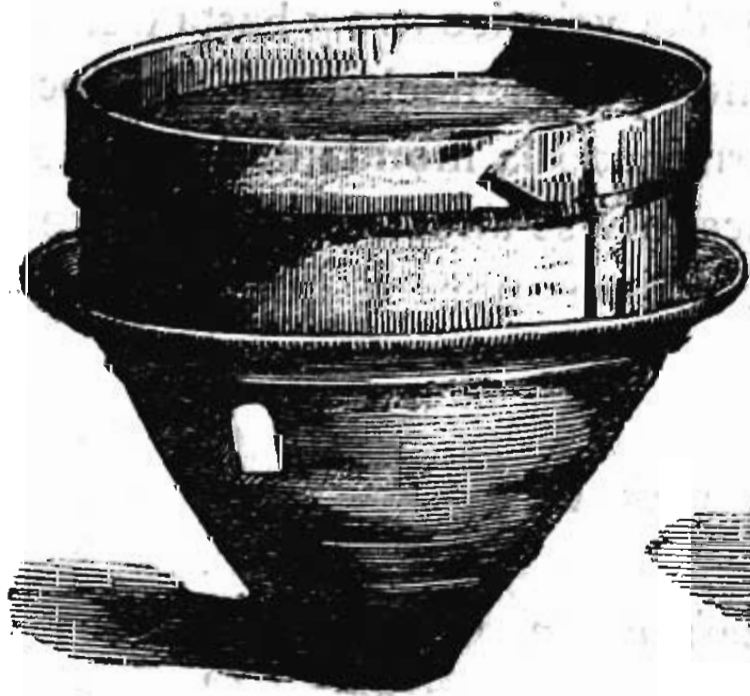


Fig. 65.—Hornilla con el cedazo, dentro del cual se colocá el azafran.

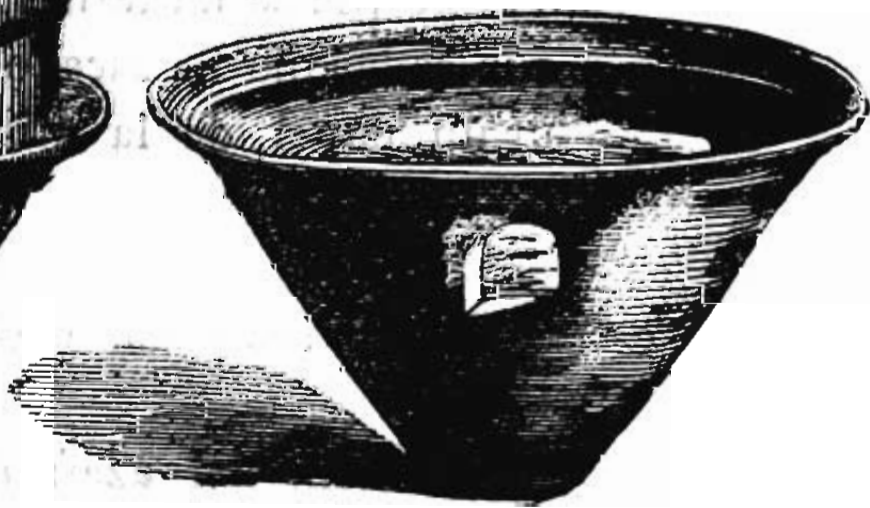


Fig. 64.—Barreño-hornilla ó tostadera.

como á simple vista puede observarse, no es más que una cazuela ó perolilla de barro de las comunmente usadas en el país, á la cual el alfarero le ha hecho una pequeña abertura para que penetre el aire y facilite mantener encendida la lumbre, y por la cual se pueda tambien remover, atizar y desalojar la ceniza cuando convenga. Para tostar el azafran no hay más que colocar en el fondo de la hornilla una poca ceniza, encima de la cual se pone una capa de lumbre bien pasada y no muy fuerte, regularmente con las ascuas que resultan de una gavilla de leña que se quema por separado en la chimenea. En esta disposicion se coloca encima y tapando la hornilla un cedazo ordinario, dentro del cual se pone bien estendido el azafran, como lo manifiesta la figura 65. Cuando ya se ha desecado lo bastante por la superficie expuesta al fuego, cosa que sabe muy bien, por su constante práctica, la mujer que lleva á cabo esta operacion, coge otro cedazo que tiene ya preparado, y colocándole encima del primero, lo levanta de la hornilla y vuelve el de arriba á bajo, dejando caer dentro del segundo el azafran que estaba en el primero, y de este modo queda encima la capa que anteriormente se encontraba expuesta sobre la lumbre. Cuando ya se ha desecado lo necesario por esta parte, se separa de la hornilla, se vuelca en un trapo negro, en el cual cuidadosamente se envuelve, así que se ha tostado, el azafran y se encierra dentro del arca donde se guarda la ropa de la familia. En esta disposicion se conserva fuera de la accion de la luz, que está probado que lo descolora, y por eso, aunque esté encerrado, se tiene la buena precaucion de envolverlo en una tela negra hasta que se presenta ocasion de venderlo. Como que el azafran tiene un penetrante olor, que á todo se comunica, esta es la causa por la que la ropa de los aldeanos huele constantemente á azafran y durante la época y más de la cosecha, hasta la moneda participa de este olor en todos los pueblos en donde se recolecta este producto.

En Requena y otros puntos usan para el tostado del azafran de la hornilla que figuramos en el grabado núm. 66, y en muchos otros, en vez de hornilla, arriman dos ladrillos de canto á la pared, echan en el hueco que resulta la lumbre y colocan encima los cedazos.

En algunas aldeas de la provincia de Albacete hemos visto que tienen la costumbre de tostar el azafran preparando de antemano

el pequeño horno que les sirve para cocer el pan, templándolo suavemente con una gavilla de romero. Cuando ya está en disposición, suelen tener unas tablas á propósito y con sus asas, encima de las cuales colocan estendido el azafran que quieren tostar, é inmediatamente las introducen de esta manera en el horno; así que ya conocen que está suficientemente desecado, agarran por las asas estas tablas, las retiran, guardan el azafran y repiten la operación hasta terminar por completo la cantidad que tienen que tostar. Este sistema, que no es muy conocido y por consiguiente está muy poco generalizado, necesita mucha prevision y un tacto especial, porque el más leve descuido puede pasar y áun carbonizar el azafran. Pero sea cualquiera el método, siempre se ha de procurar el separar la tierra y demás cuerpos extraños cuando se tueste, á fin de que el azafran resulte lo más limpio y puro que sea posible. Si esta cosecha pudiera llevarse al gran cultivo, entónces se podría facilitar el tostado en grande escala, usando para ello bastidores convenientemente colocados dentro de estufas, construidas especialmente para este objeto.

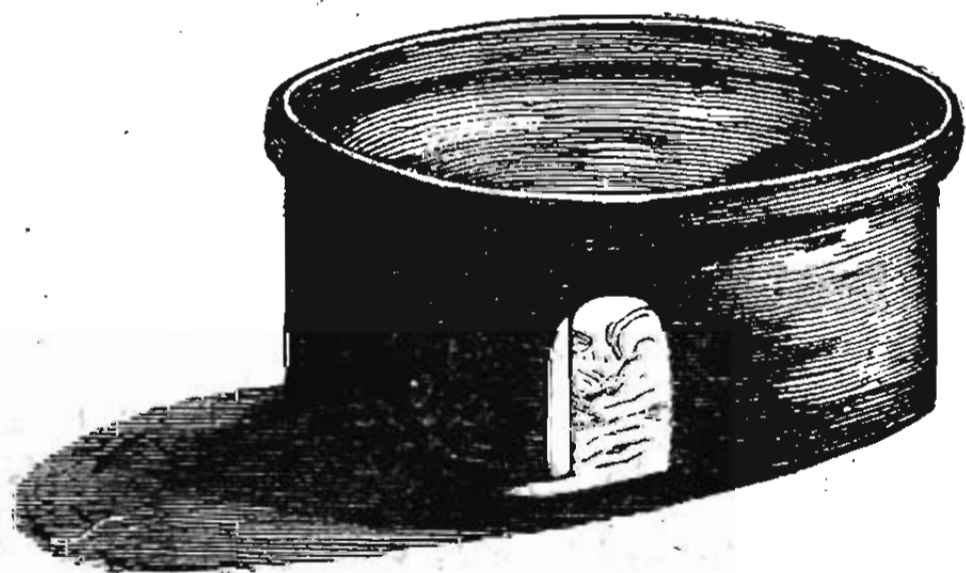


Fig. 66.—Hornilla usada en el partido de Requena para tostar el azafran.

ENFERMEDADES Y ENEMIGOS DE LA CEBOLLA DEL AZAFRAN.

Como todas las plantas, está propenso á padecer este bulbo graves enfermedades que pueden ocasionarle la muerte, estando tambien espuesto á la voracidad de animales dañinos que, si no se les persiguiese sin tregua ni descanso, harian casi del todo inútil su cultivo.

Entre las alteraciones morbosas que puede experimentar esta planta, se encuentra el monstruoso desarrollo que adquiere algunas veces el bulbo, llamado por los cultivadores *tumor*, y el cual se desarrolla al lado de los búlbulos ó cebolla nueva, impidiéndola su nutrición. Esta enfermedad, sin embargo, no ocasiona por regla general á la planta perjuicios de consideración. La *cáries*, que ataca y destruye la parte carnosa de la cebolla, por fortuna se suele presentar muy raras veces y no se propaga á las demás, quedando limitado el daño á la pérdida del bulbo que ha sido atacado. Las verdaderamente temibles son las plantas parásitas, que se apoderan y destruyen la cebolla comunicando el contagio á todas las demás. Entre estas criptogamas, el más común y el que causa mayores estragos es el *Sclerotium crocorum*, denominado por otros botánicos *Rhizoctonia crocorum*, vulgarmente llamado hongo del azafran.

Esta parásita se nos manifiesta rodeando circularmente á la cebolla, á espensas de la cual vive y por último destruye, reduciéndola á una materia terrosa. El mal se propaga á las inmediatas por medio de unas hebritas moradas celulares y vellosas que no son más que el *mycelio* de la criptogama que hace en estas plantas parásitas el oficio de raíces. De modo que si observamos con algun detenimiento el aumento progresivo de esta enfermedad, desde luego notaremos varios ó numerosos cuerpos glandulosos ó vellosos del tamaño de una avellana y de color rojo-oscuro, unas veces adheridos á los bulbos y otras esparcidos á pequeñas distancias; tienen el sabor de tierra y el peculiar olor de los hongos. Los micelios ó hilitos se ramifican en todas direcciones, penetrando en las primeras capas de los bulbos y formando una directa comunicación entre sí. Ya también distribuyéndose por los huecos y pequeñas hoquedades del terreno, desarrollando en ellos nuevos hongos que, con sus correspondientes micelios, constituyen un fino entretejido que penetrando y saliendo de las cubiertas de las cebollas, les van consumiendo completamente á medida que la parásita se desarrolla y aumenta. Esta terrible enfermedad, en los puntos en donde se presenta, constituye una verdadera plaga mortífera y contagiosa, si bien por fortuna casi del todo desconocida en nuestra zona azafranera, se inicia ó aparece en el otoño, y á la siguiente primavera llega á su mayor grado de incremento. Como que el mal es de funestas consecuencias y el contagio es evidente

y manifiesto, no hay más remedio que hacer una zanja que limite y separe todo al rededor la parte sana de la atacada, arrancar toda la cebolla enferma y con paja ó broza quemarla, haciendo en todo este terreno hormigueros, con el fin de destruir hasta los *esporulas*, que son los que en estos parásitos vejetales sustituyen á las semillas, y cuyo medio de multiplicacion es tan prodigiosamente numeroso como admirable.

Como ya hemos dicho, esta contagiosa enfermedad se presenta muy raras veces, siendo casi completamente desconocida en este país, áun cuando los otoños é inviernos hayan sido excesivamente lluviosos. Unicamente hemos tenido ocasion de observar esta enfermedad en todos sus períodos, en un pequeño azafranal abandonado y plantado por entretenimiento por los hijos de un molinero, en un terreno frecuentemente inundado por una de las lagunas de Ruidera.

La consuncion de la cebolla y su putrefaccion, por el exceso de humedad ó por el encharcamiento de las aguas de lluvia y muy especialmente de tormentas y granizadas, algo frecuentes en este país, son por desgracia enfermedades más comunes, y que suelen destruir muchos azafranales, haciendo infructíferos los afanes, las esperanzas y los asíduos trabajos del cultivador.

El encharcamiento de las aguas en los plantíos de azafran es verdaderamente tanto más perjudicial, cuanto más compacta sea la naturaleza del terreno, aumentada por un sub-suelo poco permeable.

Por esta razon haremos notar que en algunos puntos del partido de Requena, en donde tienen dispuestas las tierras para poderse regar por encharcamiento durante las lluvias, práctica heredada de los árabes, como que las aguas van pasando de unos á otros terrenos, cuando entra en los plantados de azafran, tienen buen cuidado de destapar la boquera y de darla prontamente salida con el fin de que no duerman allí mucho las aguas. En Albacete cuando hay algunos terrenos de azafranal situados en bajo, y por esta causa expuestos en las grandes lluvias á encharcarse, inmediatamente que se han desecado, se abren zanjillas en los entrehilos para facilitar la evaporacion, ó se arranca la cebolla, y cuando ésta y el terreno están secos y oreados, se vuelve á plantar, y merced á este improbo trabajo consiguen salvar la plantacion. Repitiéndose

estas mismas operaciones hasta en los terrenos altos cuantas veces se sobrecargan de una excesiva humedad demasiado permanente. Otro tanto sucede á consecuencia de los grandes aguaceros producidos por las tormentas y granizadas, que como ya hemos dicho, son algo frecuentes en el país, porque el encharcamiento ocasionado por esta agua demasiadamente oxigenada, suele perjudicar bastante á la cebolla y hasta á la cantidad y calidad de la cosecha. Así es que debido en un todo á estas causas, hemos observado algunas veces y en distintos puntos de esta zona azafranera, que á consecuencia de haberse inundado algunos azafranales con el agua de tormenta, ha resultado la particularidad de haber abierto la flor sin los estigmas, es decir, sin verdadero azafran.

En cuanto á los enemigos de las plantaciones de azafran, muchos escritores y todos los cultivadores, consideran al topo como el más perjudicial. Los hombres de ciencia dicen que áun cuando el topo no se alimenta de la cebolla, no solo destruye las raices de esta planta, sino que por sus galerías, pueden penetrar en los puntos inmediatos á las poblaciones las ratas y ratones domésticos y roer estas cebollas, pero que de todas maneras él es el único que ocasiona los grandes perjuicios al bulbo. Los cultivadores por el contrario se obstinan en asegurar que el que come y por consiguiente destruye la cebolla del azafran es el topo. Todas estas suposiciones son hasta cierto punto gratuitas, y destituidas por consiguiente de verdadera observacion y sólido fundamento. Efectivamente, podemos asegurar que en todas las investigaciones que hemos hecho en el país, no hemos encontrado un solo topo en ninguno de los azafranales. Respecto á las ratas y ratones domésticos, si han podido roer la cebolla habrá sido cuando la llevaron á la casa del cultivador para limpiarla, cosa muy secundaria y accidental; ni tampoco hemos reconocido ningun caso en que aquellos penetren y puedan vivir en las galerías del verdadero devastador de los azafranales. Así, pues, para fijar esta importante cuestion bajo su verdadero punto de vista y deshacer las equivocaciones que por ámbas partes se han presentado hasta aquí, diremos que el animal que se encuentra en toda la zona azafranera que nosotros conocemos y que positivamente ocasiona daños de consideracion, minando y alimentándose de la cebolla, es el *arvícola de los azafranales*, que representamos en el grabado núm. 67, copiado del

natural, y que todos los cultivadores del país le denominan impropia-
piamente topo.

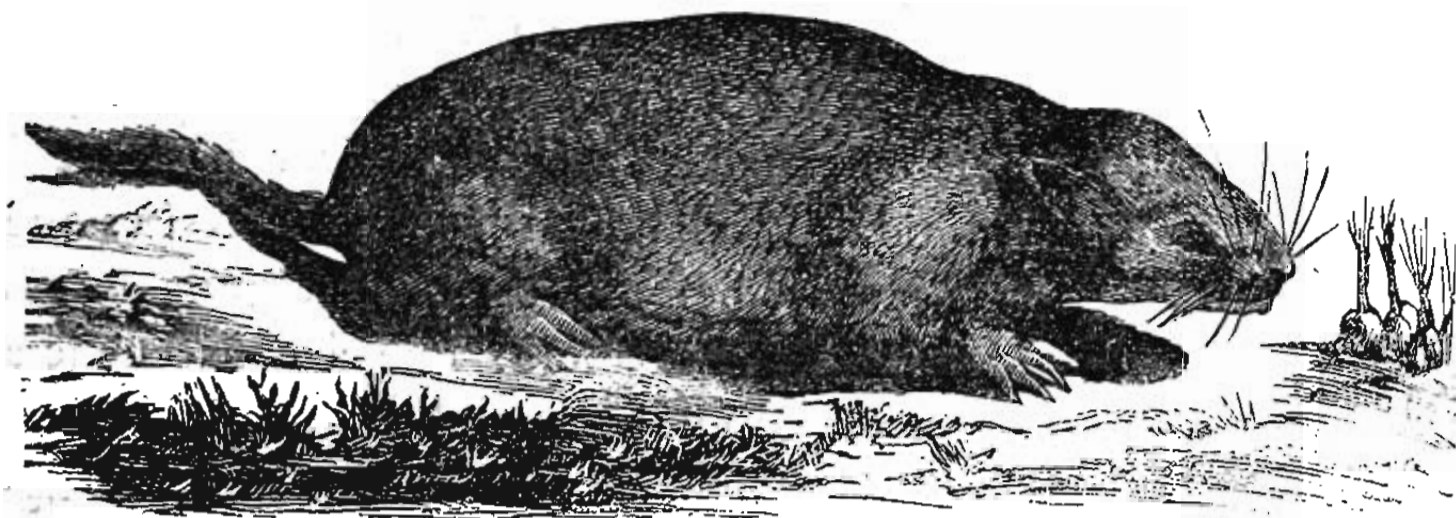


Fig. 67.—Arvícola de los azafranales (copiado del natural).

De modo que por esta equivocacion aseguran más y más que dicho animal no se alimenta de insectos y sí únicamente de la cebolla del azafran. Así como los autores y escritores que han tratado de esta materia no deben haber examinado y por consiguiente conocido á este pequeño roedor, y por tradicion y error de copia, de unos en otros se ha ido falsamente suponiendo que el topo era el verdadero dañador de los azafranales, los cuales en parte destruia al ir buscando los insectos para su alimentacion al través de las sinuosidades de sus galerías. Como que el arvícola de los azafranales vive y construye galerías subterráneas y saca al exterior la tierra formando montones como lo verifica el topo, de aquí indudablemente ha nacido la equivocacion general de prácticos y teóricos.

El arvícola de los azafranales es un pequeño roedor de unos once á doce centímetros de largo de los cuales corresponden dos y medio á tres á la cola. El lomo es pardo oscuro y el vientre blanquecino; el hocico es obtuso y con cerdas á los lados formando bigote. Además de los pequeños molares, á simple vista se distinguen cuatro largos dientes incisivos, dos en cada mandíbula; los de la superior más cortos y formando por la parte interna un hueco ó desgaste en forma de cuchara y terminados con borde recto y cortante; los de la inferior aparentemente más largos que los de la superior, y con el desgaste de su parte interna en bisel con poco hueco y terminados en punta. Tiene cuatro dedos en las extre-

midades anteriores y cinco en las posteriores, los externos más cortos, y todos ellos terminados en uñas sumamente finas, y por último, la cola de dos á tres centímetros de larga, bastante blanquecina y cubierta de pelo hasta la punta.

En que este pequeño roedor se alimenta de la cebolla del azafran no existe duda alguna, porque además del daño bien manifiesto por su constante permanencia en las plantaciones de azafran, en todas las disecciones que hemos llevado á cabo para convencernos de este hecho hemos encontrado en su aparato digestivo, únicamente la cebolla de esta planta rizocarpia, más ó ménos descompuesta segun era el período de la digestion. Esto sin entrar en los caractéres y pormenores anatómico-fisiológicos que pudiéramos aducir en apoyo de esta verdad.

Las galerías que construye este arvícola, que por lo regular suelen estar á unos diez y seis centímetros de profundidad, siguen unas veces la direccion de los hilos de la plantacion, y en este caso minan á la profundidad de la cebolla, ó suben hasta el nacimiento de los tallos que roen y cortan para despues buzar y marchar por la direccion primitiva. Otras veces cortan trasversalmente los hilos marchando en todas direcciones y pasando de unos á otros plantíos. Con la tierra que sacan de estas galerías forman montoncitos de tierra mucho más pequeños que los que construyen los topos, habiendo en ocasiones dos, tres y hasta cuatro montoncitos reunidos. Entre la tierra de estos montoncitos se encuentra parte de la perifolla ó cubierta del bulbo que han destruido; así como en el interior se ven los nidos de sus hijuelos contruidos con esta misma materia. Tambien se encuentran algunas aberturas al exterior que comunican con las galerías, y cuando el tiempo cambia y está próximo á la lluvia, este pequeño animal mina con pasmosa rapidez, como si presintiese la inundacion de su guarida, y al extraer la tierra al exterior suele sacar fuera casi todo el cuerpo, como si quisiese respirar el aire libre. En esta disposicion le hemos visto muchas veces que ha sido esperado y sorprendido por algun celoso cultivador que acechándole de antemano por el movimiento de la tierra, y teniendo allí una escopeta, ha sido muerto de un tiro con pólvora sola debido á su proximidad y poca resistencia. Fuera de sus galerías, en el campo es torpe, á no ser que encuentre pronto el agujero de su guarida, por el cual rápidamente

se desliza. Es débil, y el más ligero golpe le quebranta y le ocasiona la muerte.

En cuanto á los medios empleados en el país para la destrucción de este dañino roedor, son varios los que se suelen poner en práctica. Unas veces se procura ahogarlos en el interior de sus galerías ahumándolos, habiendo quien para este objeto usa hasta de guindilla pulverizada, pimenton picante y puntas de cigarros.

Este sistema suele dar buenos resultados en algunas ocasiones, porque se asfixian en el interior, ó se les obliga á salir, y entónces se les destruye. Esta operacion la suele favorecer muchas veces la ventajosa direccion del viento. Cuando la demasiada longitud y diversas sinuosidades de sus galerías que comunican con el exterior imposibilitan el darles *humazo*, como dicen en el país, entónces los suelen ir buscando por las direcciones que siguen las minas salvando la plantacion y cavando por los entrehilos hasta acorralarle en el último rincon de su madriguera. De la misma manera hay muchos que se toman el penoso trabajo de escavar una zanja algo profunda en uno de los costados para aislar el azafranal si en el inmediato de aquel lado estuviese infestado y por allí pudieran invadir la plantacion. Claro es que para conseguir la destrucción general, se hace preciso que todos los cultivadores sean igualmente cuidadosos, porque del plantío descuidado se pasan al inmediato, y de nada serviria que algunos los persiguiesen si todos no lo hacen á la vez; porque de no hacerlo así, la plaga siempre iria en aumento.

Otro de los medios muy generalizados consiste en la colocacion de cepos en las bocas de las últimas galerías que va construyendo y por las cuales saca la tierra al exterior, las cuales fácilmente se conocen ya por la direccion de los montones de tierra, en que ésta tiene el color propio de tierra recién sacada del fondo, y en que estos montoncitos son más pequeños y se van formando á nuestra vista.

Este cepo no consiste más que en un trozo de alambre un poco grueso de unas veintiuna á veintidos pulgadas de largo, doblado por su mitad, formando una especie de ojo en el centro y con dos ramas laterales y paralelas terminadas en gancho, montadas la una sobre la otra, afectando el todo la forma de unas rústicas tenacillas. Tiene además en las ramas laterales unas pequeñas muescas ó

bendiduras que se harán con una lima, y que sirven para asegurar muy finamente, cuando se abre la tenaza apretándola por su base, una laminilla de hoja de lata que la mantiene abierta. En esta disposición, se introduce en el interior de la boca de la galería y se tapa con tierra ó simplemente con un poco de césped ó yerba que ofrezca oscuridad. Cuando el arvícola llega empujando la yerba con el hocico, tropieza con la laminilla, haciéndola saltar, y es cogido generalmente por el cuello y otras veces por una de las extremidades anteriores.

M. ATIENZA Y SERVENT.