

El azafrán de la Mancha

SE COGE CON EL ALBA

—Hasta en coplas dicen que anda ahora.

—¿Quién?

—¿Quién ha de ser? El azafrán. Y que ha tenido usted suerte. Hoy es "día de manto".

—Si que parece que va a ser buen día—digo yo, mirando al cielo.

—Pero, ¿a dónde está usted mirando? ¿O es que no sabe lo que quiero decir?

—No. No lo sé. Por eso, este buen hombre que me acompaña tiene que explicarme que cuando se abren muchas flores en el campo de azafrán se dice que es "día de manto", que forman un manto. Así es. La tierra aparece llena de flores, que, sin duda, acaban de abrirse con las primeras luces del alba.

Llegan claras las voces de las recolectoras, que charlan y ríen momentos antes de comenzar la faena. Luego, ya en silencio, sin más que algunas palabras sueltas, estas mujeres, agachadas penosamente, comienzan a cortar flores, rosas, que van depositando en cestas de esparto.

El cielo, blancuzco y rosado por Oriente, anuncia para muy pronto la salida del sol.

—¿Por qué se comienza tan temprano?

—Porque sólo se puede trabajar hasta las diez de la mañana. El sol fuerte no es bueno.

Una vez cortada la flor se coloca sobre esteras para que se airee. Esta flor, que arranca del mismo tronco, directamente del bulbo, sólo tiene aprovechable unos cuantos estigmas, unos cuantos hilillos frágiles. Esos estigmas, esos hilillos, son el azafrán.

Sobre un borriquillo, por una senda estrecha y blanca, que parece encerrada en el estuche verde de la hierba, o correr mansa, sosegada, como un regato, hasta perderse en un recodo, viene una moza cantando. Todos, las recolectoras y nosotros, hemos vuelto la cara, porque la canción, aguda y alegre, asciende gozosa con el sol nuevo que acaba de asomar su coronilla por encima del alcor lejano y azul.

—¿Eh? ¿Juanicaaa!—grita una moza. Juanica mueve su brazo en el aire y canta con más garbo.

MI FRACASO

Por la noche se procede a desbriznar, a separar de la flor los estigmas. Sobre largas mesas se esparcen las flores y las roseras, y estas mozas, que ahora ríen y charlan alegremente, que se atusan el pelo y atienden al rápido retoque frente a la máquina fotográfica que las acecha, van separando con las manos, con las uñas, los estigmas del resto de la flor.

Se necesita maña, habilidad para esta sencilla tarea y no cortar los hilillos demasiado cortos, ni tan largos que se les vea la parte blanca.

Como el hombre es vanidoso por naturaleza, yo, con una sonrisa de suficiencia, he alargado la mano hacia una rosa.

palpitar en el subconsciente. He tomado una rosa con la mano izquierda, y con el índice y el pulgar de la mano derecha extendidos he marcado la

pausa de la expectación. En seguida he hundido índice y pulgar en el cáliz de la flor y he presentado al público un trocito, una verdadera brizna de azafrán. ¿Cómo ha podido ocurrir esto? No lo sé. Consigno el hecho histórico, y tras añadir que mi vanidad sufrió el rudo golpe de las carcajadas femeninas, hago mutis.

OCHENTA MIL FLORES POR KILO

Luego de obtenido el azafrán, procurando mondar las flores por orden de recolección, se procede al tueste. La operación no puede ser más sencilla, ya que consiste en colocar los estigmas en unos cedazos que luego se ponen a un fuego de brasas y ceniza que no produce humo.

El azafrán tostado pesa una quinta parte menos de lo que pesaba antes.

Para que el público profano se haga una idea del porqué de los altos precios que este producto alcanza, diremos que cada cinco hectáreas producen, aproximadamente, dos kilos y medio de azafrán en verde, que queda reducido a medio después de tostado.

Los estigmas tienen de dos a cuatro centímetros de largo. Y para obtener un kilogramo se necesitan los estigmas de setenta u ochenta mil flores.

LA FAENA PREVIA

Nuestro guía, que sostiene en el labio, duro y grueso, un trozo de papel quemado, que bien pudiera ser un cigarrillo, nos toma bajo su protección. Nuestro fracaso como mondar de rosas ha debido darle un pobre concepto de nuestra ciencia azafranera, y ahora, mientras conserva adherida al labio superior la requemada colilla, nos explica cómo se siembra el azafrán.

—Porque usted no lo habrá visto nunca.

—No, la verdad; no lo vi nunca.

El hombre tuerce la cabeza con pesadumbre. Sin duda, es ahora cuando acaba de comprender por qué



Recogiendo flores en los campos de azafrán, de la Mancha.



Roseras de Tarazona de la Mancha, desbriznando las flores, es decir, separando de la flor los estigmas.

van tan mal los asuntos de España. Yo me encojo sumiso, culpable, atento.

—Primeramente—dice—se prepara la tierra. Se bina, se muelle, se arregla. ¿Comprende?

—Sí, sí.

—Después se clavan dos estacas, una enfrente de otra, y se ata una cuerda que las une. Esa cuerda sirve para guiarse, para no torcerse. Cuando ya está la cuerda atada se cava una zanja de veinte a veinticinco centímetros. A esto se llama "abrir caña".

—Muy bien. Se deja la zanja abierta unos días...

—Nada de eso.

Diga. (Pues señor, no doy una en el clavo.)

—Detrás del que abre la zanja van mujeres con las cebollas o bulbos, que ponen en dos hileras, separadas entre sí un palmo, poco más o menos. Y así se quedan hasta el día siguiente, en que se cubren de tierra.

¿Y así todos los años?

—Sí, señor. Sólo que como los bulbos se van plantando encima de los de años anteriores, hay un momento en que están muy cerca de la superficie, y entonces—cada cuatro años—se arrancan todos, se limpian de raíces y los que tienen mejor aspecto se guardan entre arena para volver a plantarlos.

LA LUNA AZAFRANERA

Pero volvamos a la faena.

El azafrán, luego de tostado, hay que conservarlo en sitios muy secos y a bastante altura sobre

el suelo para que no recoja la humedad, porque estos filamentos son tan sensibles que absorben con la mayor avidez el más leve vaho, el más sutil temblor del vapor de agua.

Debe guardarse en cajas revestidas de cine, y luego envolver estas cajas cuidadosamente en paños negros o muy oscuros. La luz ejerce sobre el azafrán una gran influencia y es preciso preservarlo de sus efectos a toda costa.



Separando los hilos de la rosa en Requena.

También se le puede guardar en frascos de tapón esmerilado.

Hay muchas clases de azafrán, según su calidad, su longitud, su color, su olor...

España es el país que más produce en el mundo, aunque no el de mejor calidad.

—¿Se falsifica mucho?—pregunto a mi amigo.

—Soaríe con malicia, trasladada la colilla, que se mantiene inmutable en su labio, de una a otra comisura, y dice:

—Eso no es para contado. Con el precio que tie-

ne el azafrán y lo poco que se recoge, por fuerza le han de falsificar. Además, ahora se falsifica o mixtifica todo. "Cuánti" más esto.

—¿En qué regiones de España se produce?

—En Ciudad Real, Albacete, Toledo, Cuenca, Guadalajara, Valencia, Murcia... ¿Qué sé yo! Hasta en Aragón, Cataluña y Andalucía.

—Pero, habrá uno de mejor calidad.

—Dicen que el de Montilla, Cuenca y Casas Ibáñez es el mejor.

—¿Y el mercado más importante?

Albacete.

En el zaguán de la casa ha cesado la charla de "las roseras". Fuera está el campo lleno de silencio, tendido, alentando quedo, sin estremecerse a las cosquillas blandas que le deben de estar haciendo las estrellas.

Azafrán—quiere decir amarillo—digo yo.

No me contesta. Mi amigo está observando el resplandor de la luna que se anuncia.

—El azafrán se usa para condimento—tor-

no a decir—Para teñir pastas, cremas, dulces, bizcochos. Para iluminar estampas de tono anaranjado. Para teñir sedas...

—Y para pintar la luna. Mire, mire como sale la luna azafranera.

El campo, que parecía desvelado, es ahora cuando se duerme tranquilo, hasta el alba.

F. ASTURIAS

(Fotos Desfilis Barberá y Escribano)

Smith Premier

"La que usted comprará"
para
Oficina,
Viaje,
Contabilidad.

A. Periquet y C.^a
Diamante, 23.—Madrid
Exposición: Caballero de Gracia, 14 y 16.

Yo
he
sido
casada

CINCO pesetas

De venta en todas las Librerías, en la Editorial Madrid, Arenal, 9, y en la Editorial Estampa, Paseo de San Vicente, 18.—MADRID

PELETERIA ALESANCO

SECCIÓN ESPECIAL GUARNICIONES Y PIELES SUELTAS

PELETERIA ALESANCO
CARRETAS, 6