
CULTIVO DEL AZAFRAN EN LA MANCHA (1)

ADULTERACION DEL AZAFRAN.

Como consecuencia inmediata del elevado precio que ha conseguido en diferentes épocas este producto; de lo poco que abulta y pesa; de lo limitada que es la zona de su cultivo; lo entretenido y costoso de sus labores; la esposición á las malas cosechas, y su reconocida utilidad por sus diversas aplicaciones, los especuladores de poca conciencia han tratado desde hace mucho tiempo de adulterar esta materia usando para ello de diferentes sustancias.

Efectivamente, se ha solido ver con frecuencia en muchas posadas de los centros de producción á estos especuladores de mala ley que, á la vez que iban comprando el azafran, lo arreglaban ya en las cajas mezclado con ciertas materias, con el muy punible propósito de que aumentase de peso. Como que esta adulteración es sumamente perjudicial, no solo al comercio de buena fé, sino que tambien alcanza á los productores y pudiera llegar por estas causas á desmerecer nuestro azafran de su justa y bien adquirida nombradía en los mercados extranjeros, creemos que las autoridades debieran vigilar y evitar estas sofisticaciones, con tanto más motivo cuanto que muchas de ellas se suelen llevar á cabo casi á la vista de todo el mundo.

Aunque en la actualidad es preciso saberlo adulterar muy bien para poderlo pasar, especialmente en el mercado de Valencia, existe, segun parece, una poblacion que aunque allí no se cultiva ni nunca se ha cultivado el azafran, sin embargo, segun de pú-

(1) Véase la pág. 309.

blico se dice, la posición y fortuna que hoy disfruta una familia ha sido adquirida por la habilidad de su jefe en adulterar el azafran. A esta casa suelen acudir los mismos especuladores que no saben componer el *azafraya*, como le llaman los vascongados, si no es por los medios ordinarios, pero ya conocidos y desechados en el mercado, los cuales, no fiándose en su sistema, entregan las cajas de azafran puro y tienen ya estipulado y como una verdadera tarifa el precio que corresponde á cada libra que le han de hacer aumentar de peso. Como es consiguiente, segun la mejor ó peor clase de esta materia, así admiten y se prestan unas mejor que otras á esta adulteracion, sin conocerse visiblemente á no ser por personas muy espertas. Y aunque el mercado de Valencia es como hemos dicho el depósito general de este producto y desde donde se distribuye á los diferentes puntos de consumo, y por esta causa son muy conocedores y desechan todo aquel que no reune las condiciones necesarias de pureza, á pesar de este conocimiento y de esta escrupulosidad, los adulteradores tratan de burlar, siempre que pueden, la reconocida honradez del comercio de esta plaza.

Las sustancias que se han empleado para la adulteracion del azafran son de distinta naturaleza y han ido variando segun se ha ido descubriendo esta superchería, y segun tambien se ha ido aguzando el ingenio de los especuladores, de continuo estimulados por la codicia. El esparto bien machacado y reducido á suaves, delgadas y cortas hebrillas, las cuales, despues de ligeramente teñidas, se han mezclado convenientemente con el verdadero azafran. Así como además de los filamentos teñidos de las flores del cardo, en la misma localidad ántes mencionada, se ha cultivado exprofesamente la *Caléndula* para emplear sus flores en la adulteracion de este producto. La flor del *Carthamus tinctorius*, llamado vulgarmente cártamo alazor, azafran romí ó bastardo, ó azafranillo de Méjico, se ha utilizado desde muy antiguo para adulterar el azafran; y hasta de las fibras de carne desecadas y teñidas se ha sacado partido para esta defraudacion. Todas estas adulteraciones son fáciles de conocer á beneficio de un buen lente, que desde luego nos marcará la diferencia de forma de cada una de estas sustancias, distintas en un todo de las que afecta el azafran. Así es que, en vez de los hilos entrelazados, muy delgados por la base, formando macitos de tres, y un poco claviformes, que es la forma

en que se nos presenta naturalmente el azafran puro; cuando la mezcla se ha hecho con la primera materia, se verán con el lente las hebritas planas aisladas y uniformes del esparto. Del mismo modo que cuando se verifique con las flores del cardo, del alazor y de la caléndula, observaremos la forma tubulosa de los filamentos, y en su interior restos de los órganos de la reproducción. Para mejor llevar á cabo estas observaciones se deberá mojar ó macerar en agua el azafran que queramos examinar. En cuanto á los medios de reconocer la existencia de las fibras de carne, si por la inspeccion del lente las llegásemos á sospechar, para de ello asegurarnos no tendremos más que colocar el azafran sobre una sartén ó chapa de hierro bien caliente y notaremos que dichas fibras comienzan á arrollarse y á la vez se percibe ese olor tan conocido del pelo, casco ó cuerno quemado.

Una de las sustancias empleadas más generalmente para avivar el color de esta materia, á la vez que para aumentar su peso, es el aceite. Cuando éste se emplea, y para que toda la masa le tome por igual, comienzan por empaparse las manos con aceite, y con suavidad y destreza suma, van revolviendo cuidadosamente el azafran hasta que han conseguido su objeto. Para conocer este fraude no habrá más que colocar dicha sustancia entre dos papeles y prensarla ó apretarla con una plancha ordinaria un poco caliente, en cuyo caso quedará la mancha en el papel. Así como puesto en un vaso que contenga éter, y sabiendo que ésta sustancia que disuelve muy poco los principios inmediatos del azafran, separa con facilidad el aceite, será otro sencillo medio para conocer si se ha mezclado con esta materia.

Sucede algunas veces que por haber estado esperando que el azafran tome precio, se ha guardado, no sólo de una para otra cosecha, sino que se ha solido tener varios años. Ya recordaremos que el principio colorante del azafran, denominado por los químicos *policroita*, es profundamente atacado por la luz, y de aquí la necesidad de conservar dicho azafran encerrado en arcas colocadas en parajes oscuros y secos, sino que además se ha de tener envuelto en telas de color negro. Pues bien; cuando estas precauciones no se han tomado y el tiempo, la humedad y la luz lo han descolorado, los especuladores suelen comprar tambien este azafran, pero á muy bajo precio, con el fin de mezclarlo con el nuevo y

obtener de esta manera una reconocida ganancia. El azafran desvirtuado por estas causas tiene el color muy bajo, y tanto más oscuro, cuanto es más añejo; tiñe muy poco el agua; apenas tiene olor y sabor, y si se masca y paladea, tiñe muy débilmente la saliva. La mezcla que resulta en este caso presenta un aspecto desigual y se distingue tanto más fácilmente, cuanto mayor sea la cantidad de este azafran muerto, añejo ó descolorado.

Tambien suelen mojarlo con el mismo intento, cuando tratan de venderlo; pero esto se conoce muy fácilmente porque tiñe las manos de amarillo, se pone blando y algo pegajoso. Este agua la pierde desde luego teniéndole por algun tiempo en paraje seco y algo caliente. Si bien hay que advertir que para manejarle en cada una de las veces que se ha de embalar para trasportarlo de un punto á otro, se hace preciso humedecerlo ligeramente, ó colocarlo en un sitio fresco y un poco húmedo, porque si está muy seco el azafran al cogerlo se rompe y resquebraja con facilidad. Estendido el azafran en un sitio muy limpio y con las precauciones necesarias, el agua se le arroja con la boca, colocándose á cierta distancia y con tal habilidad, que sale verdaderamente pulverizado y se distribuye con suma igualdad. Verificándolo de la misma manera que lo ejecutan los escultores, cuando modelan en barro, para mantener blandos y humedecidos los modelos.

Por último, la mezcla más fraudulenta porque es tambien la que aumenta más de peso, y suele en algunos casos conocerse ménos á simple vista y la más usada en la actualidad, es la que se lleva á cabo con tierras y materias minerales. Habiendo llegado la codicia al exagerado extremo de haberlo mezclado con arenas del mar, y hasta con el cremor tártaro.

Esta forma de adulteracion es en la que los malos especuladores procuran tener más habilidad en las distintas manipulaciones necesarias para conseguir su objeto. De modo que sea cualquiera la materia mineral que elijan, la emplean en estado de polvo impalpable y para fijarla en el azafran se estienden muy por igual y principian por humedecerlo arrojándole el agua compuesta con la boca en la forma que anteriormente expusimos. Mas con el objeto de que dichas materias minerales queden adheridas al azafran, han usado algunos de agua gomada; pero en este caso se nos presenta con cierto brillo que nos induce á sospechar y conocer la adultera-

cion. Otros sustituyen esta preparacion con agua miel, ni muy líquida ni muy espesa, despues de lo cual espolvorean con gran cuidado é igualdad las materias minerales, y comienzan á revolver con gran maestría todo el azafran y por algun tiempo hasta que consiguen mezclar perfectamente con él este cuerpo extraño.

Para conocer esta forma de adulteracion no hay más que poner á macerar en agua el azafran, en cuyo caso las partículas minerales se irán depositando en el fondo de la vasija. O bien quemando dicha sustancia, allí se nos manifestará por este sistema de incineracion los materiales térreos de que se han valido los falsificadores para adulterar el azafran.

CULTIVO DE ADORNO.

El vulvo del azafran le podemos tambien utilizar como planta de adorno, entrando por consiguiente á formar parte de las cebollas de flor. Bajo este punto de aplicacion se presta para perfilar las platabandas, canastillos y arrietes. Pudiéndose plantar del mismo modo en el centro de los caballetes que forman y dividen las eras de flor, ya tambien trazando estos mismos caballetes alrededor de los macigos, si se quisiese festonearlos.

Estas cebollas se pueden combinar con las del *colchico* ó quita meriendas, y otros bulbos de otoño, para formar pequeños macigos ó dibujar alguna figura en los puntos más visibles de las praderas de raygras. Y por último, en las praderas compuestas de trébol, oxalis ó acederilla, raygras, violetas y otras plantas rastreras, se pueden interpolar con azafran para hacer más variado y vistoso su efecto, no solo con su flor en el otoño, sino tambien con las hojas que duran con su hermoso verde todo el invierno y principio de primavera.

Finalmente, como que ya sabemos que si se dejase á esta cebolla sin plantar floreceria en su época, aún en las mismas cámaras, ó en cualquier habitacion en donde se tuviese guardada, nos es fácil tambien sacar partido, no solo de esta circunstancia, sino la de hacer con el bulbo del azafran lo que con cualquiera otra cebolla de flor. Es decir, que las podemos colocar por el mes de Setiembre sobre la boca de una botella apropósito y llena de agua como se representa en la figura 119, dentro de la cual desarrollará

las raíces, florecerá mucho ántes que si estuviese plantada en tierra y brotará sus finas hojas.

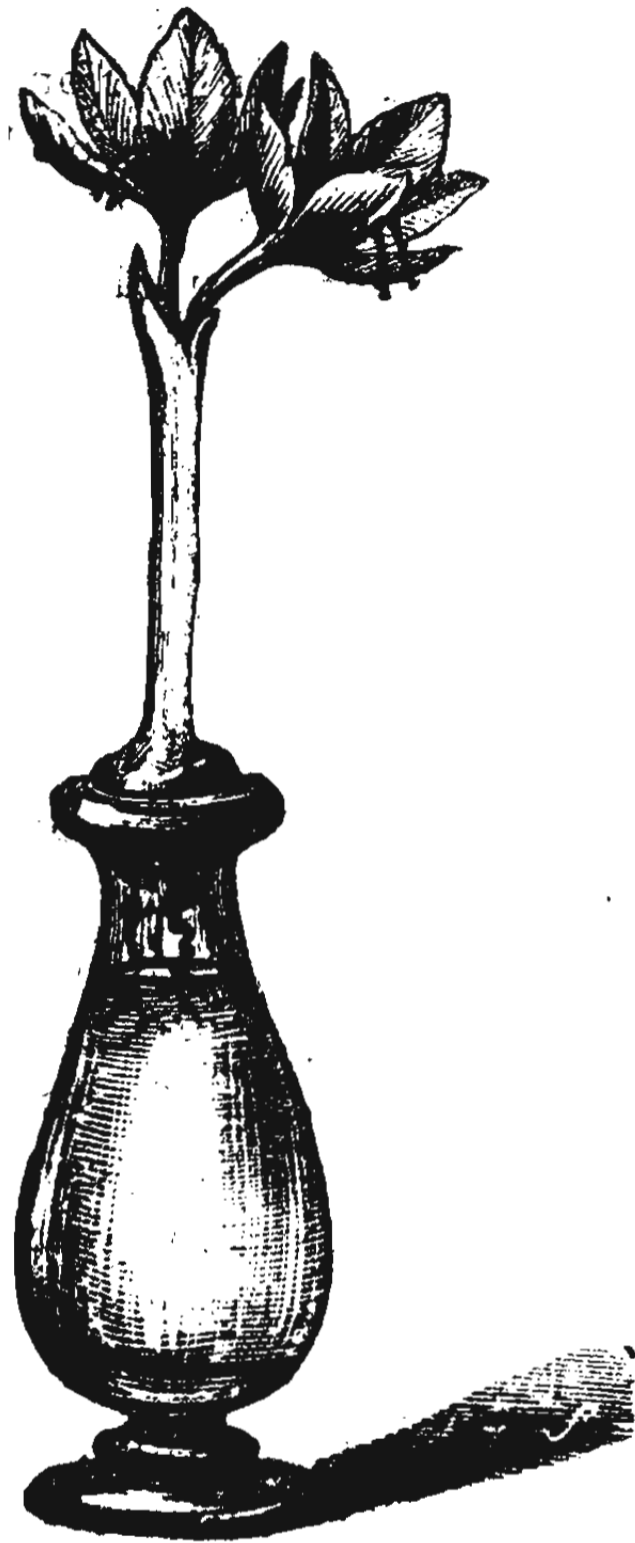


Fig. 119.— Cebolla de azafran colocada en una botella con agua.

Como que la moderna jardinería no solo trata de engrandecer y aumentar el cultivo en los pequeños y grandes jardines, sino que tambien ha introducido multitud de plantas en el interior de las habitaciones para adornar y embellecer nuestra vivienda, con poco gasto, algo de gusto y algun conocimiento del cultivo, nos podemos proporcionar muy fácilmente estos sencillos y naturales

placeres del espíritu. Así es, que del mismo modo que en las botellas, pueden colocarse las cebollas del azafran entre musgo humedecido y dentro de un platillo de porcelana como lo demues-

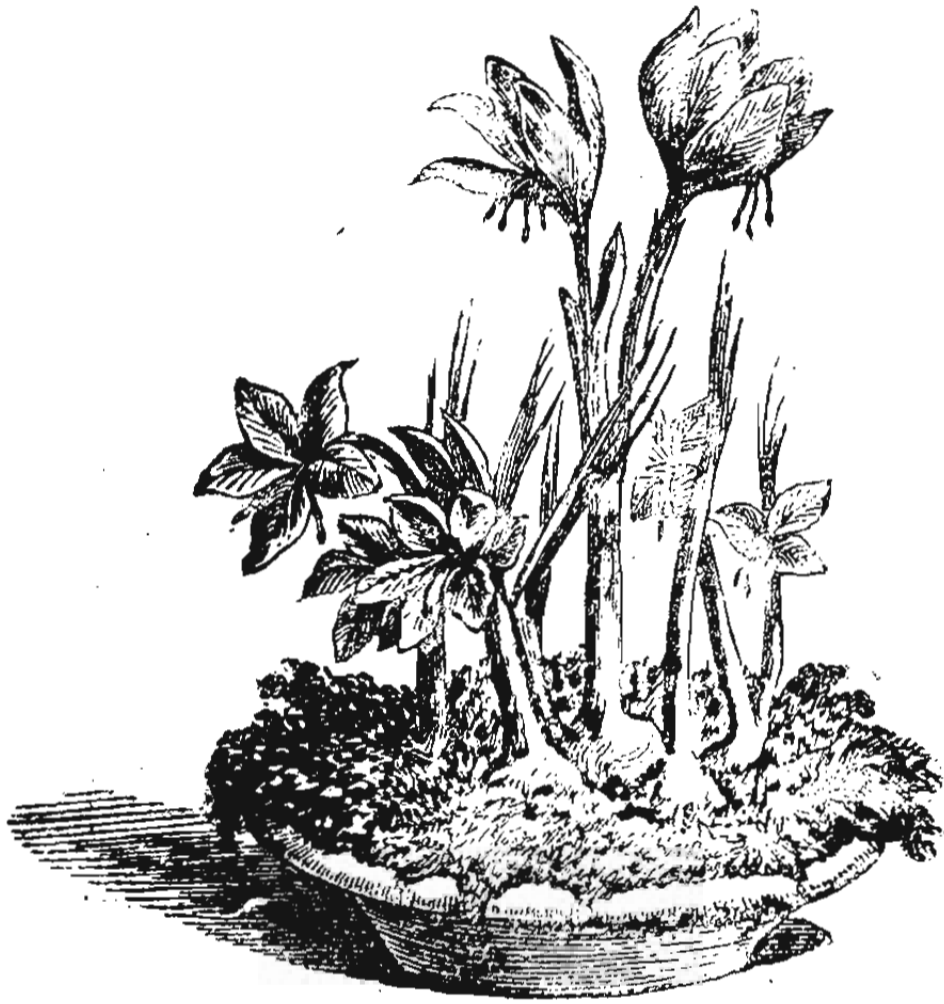


Fig. 120.—Floricultura de salon.

tra en la figura 120, ó de otra cualesquiera basija, con solo el cuidado de echar en el platillo un poco de agua para mantener una constante humedad. Siendo este fácil y económico sistema, así como el de las botellas, un medio que todos nos podemos proporcionar para adornar un velador, una consola, una mesa de despacho, ó simplemente el de colocar en estas formas dicha planta sobre la piedra de una chimenea.

DATOS SOBRE EL CULTIVO Y PRODUCCION DEL AZAFRAN EN ALBACETE.

PARTIDOS JUDICIALES.	HECTÁREAS destinadas al cultivo del azafran.	PRODUCTO por hectárea. — Hectólitros.	PRECIOMEDIO de la hectárea. — Pesetas.
Albacete.	262	18	372
Alcaraz.	16	15	228
Almansa.	93	18	625
Chinchilla.	363	20	525
Hellin.	340	15	450
Jorquera.	525	20	335
La Roda.	200	16	518
Yeste.	»	»	»
TOTAL.	1.767	»	»
MEDIO.		174	438,2

MELITON ATIENZA Y SIRVENT.