

---

## CULTIVO DEL AZAFRAN EN LA MANCHA.

---

A la familia de las *Irideas* pertenece el *Crocus sativus* ó azafran. Esta planta perenne es originaria de Oriente, aunque tambien parece haberse encontrado en los Alpes y Pirineos y en otros varios puntos.

Plinio habló ya del azafran que se cultivaba en Asia, Africa y Sicilia; Sibthorp encontró la planta en Grecia; Allioni y Tenore en Italia; Bertolini en Ancona, cerca de Ascoli, y los árabes lo introdujeron y propagaron en España.

En Francia, el Sr. Rochefoucault publicó en el siglo pasado un tratado del cultivo del azafran en el Angumés, indicando que en esta provincia se cogia muy poco hasta el año de 1520, pero que era de excelente calidad y se vendia á muy buen precio. Tambien se ha cultivado desde tiempo inmemorial en Gatinais, inmediaciones de París, y otros puntos de Francia, así como en Inglaterra, Alemania é Italia. Este cultivo se encuentra del mismo modo extendido por la Tartaria, puesto que podemos hacer notar que en algunos territorios de este país se pagan los tributos á los príncipes en azafran.

En España se cosecha en la Mancha, en algunas localidades de Andalucía, en un sólo pueblo de Múrcia; en Valencia, en el partido de Requena, y en algunos puntos de Cataluña y Aragon. Y es tal el justo renombre que ha alcanzado nuestro azafran, que muchos de los especuladores extranjeros, especialmente los franceses, tratan de hacer pasar, pero no siempre lo consiguen, como azafran de España, lo más selecto del que se produce en Gatinais, Condado y Angulema. Mas, aunque el azafran cosechado en España es generalmente reconocido por todo el comercio de Europa

como uno de los de primera calidad, sin embargo, no en todos los puntos en donde se produce esta materia tintórea tiene igual bondad y aprecio, ni son del mismo modo valorados sus productos. Estas buenas cualidades son esencialmente debidas, además de las particularidades del clima, á las muy especiales de los terrenos, ayudadas en mucho de su esmeradísimo cultivo.

El nombre de azafran se deriva del árabe *zahafaran* ó de *assafar*, que quiere decir amarillo, por ser este el color que proporcionan á la tintorería los estigmas de esta planta.

Los caracteres botánicos del azafran cultivado, son: tener sus olorosas flores de color purpúreo violáceo, coetáneas con las hojas, las cuales nacen de un bulbo ó cebolla maciza y achatada por la parte inferior, y sus renuevos ó bulbulos se presentan sobrepuestos en la parte superior. El bulbo está cubierto de túnicas filamentosas, que los cultivadores llaman perifolla ó camisa; las hojas son lineares con un nérvio blanco y la márgen revuelta y pestañosa y los del país las denominan *espartillo*. El escapo es corto; la espata monófila membranosa y blanca; perigonio con el tubo muy prolongado y el limbo con las seis divisiones ovales oblongas; estambres con las anteras asaetadas y más cortos que tres estigmas denticuladitos en el ápice muy olorosos y de color rojo. Estos tres estigmas, desecados convenientemente, constituyen el azafran del comercio que todos conocemos.

La principal zona de España en donde se cosecha el azafran de primera calidad para los tintes comprende las provincias de Albacete, Cuenca, Ciudad-Real y Toledo, constituyendo un gran recurso para la clase jornalera y pequeños propietarios que son los que con casi exclusiva preferencia se dedican á esta explotación. La índole especial y las entretenidas manipulaciones de su cultivo, y las muy perentorias y exigentes de su recolección, hacen que sea, como dicen muy bien en el país, cultivo exclusivo de los pobres. No pudiendo por estas causas dicha planta entrar á formar parte de las cosechas de gran cultivo.

En cuanto al orden de clasificación que por su calidad puede establecerse, en esta zona del cultivo del *safrá*, como le llaman los valencianos, en cuyo mercado es muy conocido este producto, deberemos consignar: que el cosechado en la redonda de Albacete y el del Campillo de Alto Buey, en la provincia de Cuenca,

son los primeros de España. El de las inmediaciones de Albacete, en todas las Exposiciones que se ha presentado ha obtenido el primer premio; por eso sus cosecheros dicen con cierto noble orgullo, y fundados en este honroso privilegio, que su azafran es el primero del mundo. Bastante parecidos á éstos son el de la Motilla del Palancar, de la provincia de Cuenca, el de Campo Robles, partido de Requena, correspondiente á Valencia, y los de Barrax y Casas Ibañez, y todo el del Estado de Jorquera, especialmente el de su primera floracion. El de segunda clase, pero tambien muy superior, es el de Madrigueras, Tinajeros, Peñas de San Pedro, Pozohondo, Villarrobledo, Bonillo y otros varios. Los del resto de la provincia de Albacete, aunque algo más inferiores á los enumerados anteriormente, no desmerecen mucho, sin embargo, de los de primera de Ciudad-Real y Toledo.

El cultivado en Bulla, pueblo de la provincia de Murcia, se prefiere para la especiería por tener más cortos y delgados sus estigmas.

El cultivo del azafran puede ser de secano y de regadío. El de regadío es el que se lleva á cabo en las huertas ó en terreno en que se riega con agua de pié, como sucede en las inmediaciones de Albacete con los situados cerca de la acequia, en el regadío de Tobarra, en Alcalá del Júcar, Jorquera, Villa de Ves, Alborea, Casas de Ves y Casas del Rio. Tambien pueden hacerse de riego todos aquellos que encontrándose el agua cerca de la superficie de la tierra, el cultivador con su incansable laboriosidad abre un pozo para regar á mano con un caldero. O bien colocando una tosca rueda de noria portátil, con la cual para elevar el agua, se pone sentado en el borde del pozo frente á la rueda, y con las piernas colgando la hace girar, imprimiéndola el movimiento con los piés y con las manos. Operacion incómoda y trabajosa, pero muy comun en las inmediaciones de Albacete entre la gente bracerá para regar los pequeños cultivos de judías, melones, patatas y maíz. La mujer en ámbos casos con su correspondiente legona va dirigiendo el agua abriendo y cerrando las tornas ó boqueras y haciendo, en una palabra, de regador.

Los terrenos que más convienen para la plantacion del azafranal y los que los cultivadores tratan de elegir siempre que pueden, son los sustanciosos de algun fondo y los suelos ligeros y algo

areniscos. El demasiado compacto necesita muchas más labores; se cultiva muy bien en todos los terrenos frescos y sueltos; pero el exceso de humedad le perjudica mucho. Mas como todo lo vence la inteligencia, la constancia y el trabajo, es decir, el arte bien comprendido y aplicado, se ven con mucha frecuencia buenos azafranales en el Estado de Jorquera en los terrenos arcillosos de Casas de Ves y Alborea; siendo tan compacto el de Campiñana, que todo el que puede ara con bueyes por exigirlo así la naturaleza de estos terrenos. Lo mismo sucede en las tierras fuertes del Bonillo; y hasta es muy digno de observarse que en terrenos yesosos como los de Casas del Rio, aldea del partido de Requena, y en muchos de los de Tobarra, esta planta végeta perfectamente por lo esmerado de su cultivo. Teniendo la particularidad los de Casas del Rio, que sobre ser de buena calidad su azafran, la cebolla es muy sana, se pierde poco y se reproduce mucho. Cosa que por regla general no acontece con los inmediatos azafranales del Estado de Jorquera.

Sucede tambien, que por la índole especial de los cultivadores, ó sea la clase jornalera de Albacete, tiene forzosamente que aprovechar para este objeto los terrenos que buenamente se le presentan; puesto que lo ordinario es, que arrendando por cuatro ó cinco años ó verduras, los rastrojos y resiembros de tres años de cereales, ó las tierras que están empradizadas de grama ó de malas yerbas, no pueden en la generalidad de los casos elegir otros terrenos. Siendo muy frecuentes los casos en que, como en el Bonillo y otros puntos, por ejemplo, se suele plantar de viña un terreno pedregoso, sin más labor ni preparacion de tierra que el hoyo ó zanjilla para colocar el sarmiento. Despues de plantado, se cede sin estipendio alguno este terreno para el que lo quiera cultivar de azafran, pero con la imprescindible obligacion de sacar los cantos á los lindes del plantío y formar con ellos lo que en el país llaman pedrizas. De esta manera es como suple la asiduidad del cultivo á lo desventajoso que pudiera ser la calidad de los terrenos; porque el azafranal es, para la gente pobre de este país, su codiciada esperanza, el halagüeño recuerdo de su porvenir y el sueño dorado con que adormece y mitiga sus aflicciones. Por eso vereis allí con frecuencia á la familia entera pasar desde por la mañana hasta la noche, y como, en agradable solaz, ocupan los dias en que no

tienen á donde ir á trabajar. El hombre cava ó bina; la mujer dispone la frugal comida y roza tambien las malas yerbas, y los pequeños, jugueteando, van á la vez recojiendo la broza y sacando fuera del haza los cantos de estos terrenos, que llegan á estar tan limpios y bien cuidados como si fueran jardines.

#### LABORES DE PREPARACION.

Teniendo ya elegido el terreno, *se saca de suelo* cavándolo á pala de legona, cuanto más profundo mejor; desmenuzando bien la tierra, dejándola, como dicen en el país, como si fuera ceniza, y limpiándola perfectamente de cantos y malas yerbas. Las herramientas usadas para esta operacion varían de forma, segun las localidades y naturaleza de los terrenos. En la redonda de Albacete se usa la legona que representa la fig. 17; en las Peñas de San Pedro, por ser terreno pedregoso, se usa azada de pala bo-

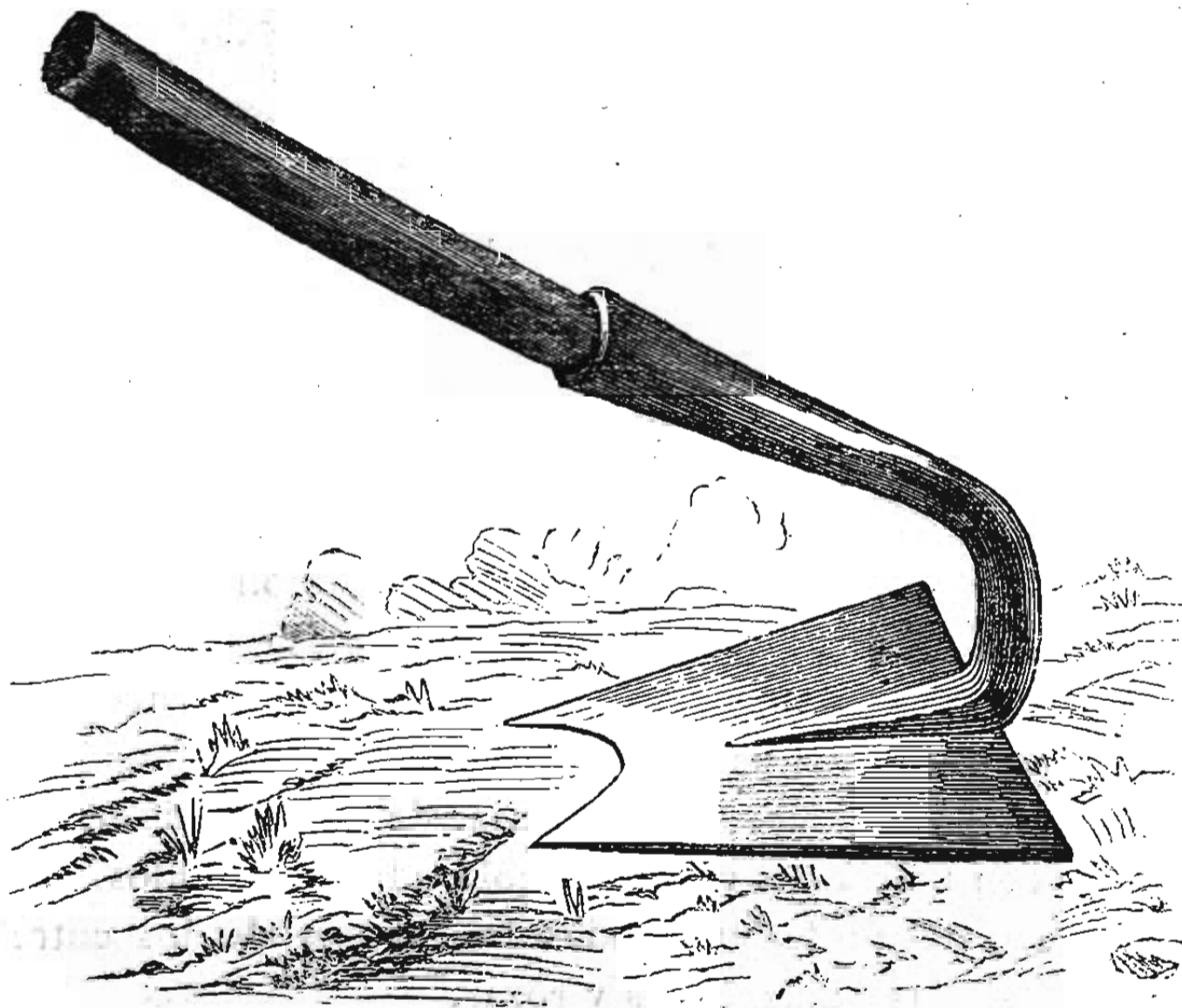


Fig. 17.---Legona para cavar y abrir caña ó zanjilla para la plantacion del azafran en Albacete.

quiestrecha, siendo parecida á esta la que tienen en Pozohondo. En la provincia de Cuenca, son azadas con cotillo ó mocho, unas con pala recta, y otras con gavilanes ó media luna; en Valencia, en el partido de Requena, utilizan para esta labor la legona de pala ancha y astil corto, con que generalmente cavan los viñedos, patatares y azafranales, que es la que se demuestra en la fig. 18. En el Bonillo, como que las tierras son muy fuertes, tienen azadones de pala estrecha y con picola.

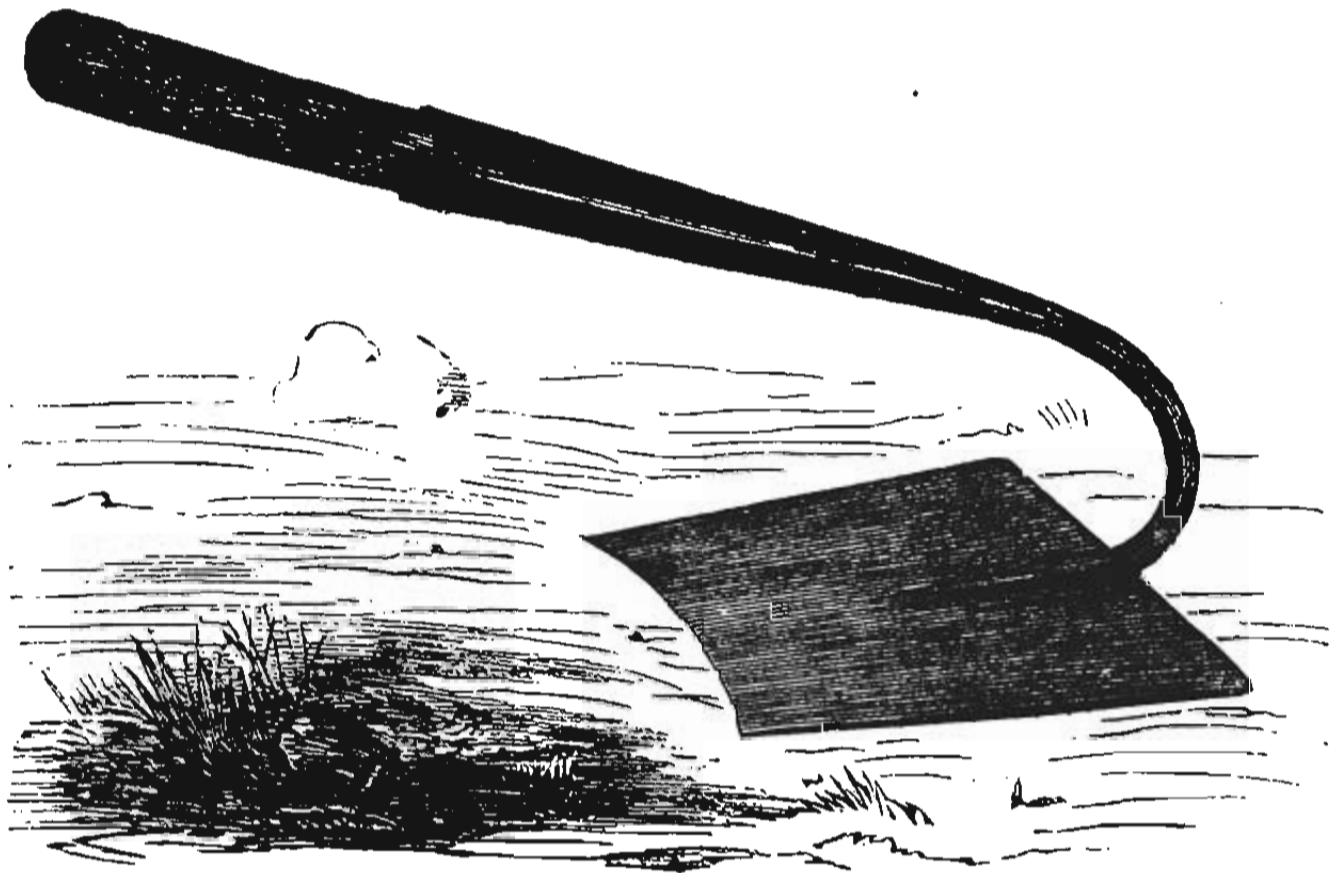


Fig. 18.—Legona del partido de Requena para binar y cavar.

En otras épocas, y cuando estimulados por el buen precio alcanzado por el azafran en el mercado, quisieron llevar al gran cultivo esta cebolla, usaron algunos, como más económico, si bien no siempre de tan buenos resultados como la labor de la legona, el arado ordinario del país, dando primero dos labores yuntas y profundas y para la tercera solian usar de una reja de hechura de bacalada, con una ó dos cuchillas colocadas á los lados. Con este mismo arado daban despues todas las labores de los entrehilos, equivalentes á las binas, cavas y rozas.

Esta primera labor, ó sacado de suelo, la ejecutan los más entendidos y codiciosos por este cultivo, por el mes de Enero, fundándose en el adagio del país que dice: *la labor de Enero para mí*

*la quiero*. Otros la hacen por Febrero, habiendo quien, por distintas circunstancias, no la comienzan hasta Marzo ó Abril. Con todo, para que este terreno mullido se meteorice durante el mayor espacio de tiempo, pudiera cavarse despues de las lluvias del otoño, allá para últimos de Noviembre ó principios de Diciembre, por si en Enero estuviera el tiempo demasiado frio y no hubiese blandura, imposibilitándose por esta causa el poder trabajar en un terreno escesivamente endurecido por las heladas.

La segunda labor de preparacion la constituye una roza profunda dada en Marzo ó Abril, cuando el terreno se suele cubrir de yerba; y con dicha labor dejan ya muchos cultivadores preparado el terreno para la plantacion. Otros, sin embargo, y cuando las tierras son fuertes, dan á fines de Abril ó principios de Mayo y poco antes de la plantacion una entrecava ó bina, la cual constituye la tercera y última labor de preparacion.

Está probado hasta la evidencia, que es muy conveniente el embasurar el azafranal, mas no en todas partes donde esta planta se cultiva tienen por regla general la costumbre de abonar. En las inmediaciones de Albacete, en el Bonillo y en algunos otros puntos, son muy pocos los que se embasuran, porque abrigan la falsa creencia de que la cebolla se pierde, se abrasa y se desmedra. El Sr. Rochefoucault dice que en el Gatinais, Francia, nunca embasuran los azafranales; debiéndose tal vez á esta circunstancia la ventajosa estimacion que logra el azafran de esta provincia respecto del de otros países. Sin embargo de esta respetable opinion, y desconociendo, por otra parte, las cualidades de aquel terreno, ó si por los cultivos establecidos anteriormente al del azafran, pudiera éste no encontrar tan desprovistas las tierras de elementos nutritivos como á primera vista pudiera creerse, y sobre todo, teniendo presente lo que sucede en los alrededores de Albacete, opinamos que es muy conveniente el embasurar los terrenos destinados al cultivo de esta cebolla.

Efectivamente, aunque en el campo de Albacete sólo se encuentran algunos cultivadores, especialmente en regadío, y algunos, aunque pocos, en secano, que embasuran y la generalidad no lo hace, y sin embargo, el azafran es de primera calidad, hay que tener presentes las razones del por qué esto sucede así. En primer lugar, las condiciones del terreno son inmejorables, y lo más á

propósito y en un todo adecuadas para la especialidad de este cultivo. Puesto que las tierras son ligeras, algo areniscas, pero con arenas calizo-arcillosas, que resultan mucho más ventajosas para este cultivo; y en segundo lugar, que suelen llevar por primera vez este producto, ó ha pasado ya el tiempo suficiente para poderle producir de nuevo y que están muy bien trabajados y con un esmeradísimo cultivo. Todo lo cual constituye un concurso de especiales circunstancias para que la calidad del azafran no decaiga visiblemente; porque las continuadas labores hacen que aumentándose los puntos de contacto, se bonifiquen estos terrenos con los abonos naturales de la atmósfera. Mas á pesar de todo, siempre existe una notable diferencia entre estos mismos productos y los que resultan de los terrenos que, bajo iguales condiciones, tienen en Albacete la ventajosa cualidad de embasurarse. Por eso todos pueden notar la mejor calidad y cantidad de las cosechas de estos azafranales que se embasuran.

En las comarcas en que se tiene costumbre de abonar, lo verifican de diferentes maneras; en unas, como en Requena, por ejemplo, que es una de las cosechas en que se gasta más beneficio, embasuran á manta todo el terreno; otros no benefician más que el espacio que ha de ocupar la cebolla, como inmediatamente demostraremos. Cuando se verifica de la primera forma debe hacerse al dar la tercera y última labor de preparacion y poco ántes de la plantacion, con cuya bina ó entrecava se mezclará la basura con la tierra á la profundidad necesaria.

En cuanto á la calidad y estado de los abonos, se ha de tener en cuenta que es sumamente perjudicial el usar para este, y para todos los cultivos de bulbos ó cebollas en general, las basuras recién hechas ó enterizas, porque estas son las que verdaderamente pueden ocasionar el que el bulbo se abra ó se pudra, y usando de la palabra de los cultivadores, el que se *abone la cebolla*. Esta es, sin duda alguna, la causa del mal resultado obtenido por los prácticos que aún sostienen que el azafranal no se debe embasurar; porque si se hubiesen servido, como lo hacen los demás, de estiércoles bien repodridos, hubieran obtenido los ventajosos resultados que siempre proporciona la basura bien consumida. Ventaja por otra parte que pueden reconocer constantemente con lo que sucede en los azafranales que se suelen plantar algunas veces en los



corralazos y en los sitios en donde se ha ido depositando basura por espacio de mucho tiempo en las afueras de las poblaciones. Cuando en cualesquiera de estos sitios se cultiva un azafranal, como que encuentra una gran capa de verdadero mantillo que se ha ido formando con el trascurso del tiempo, la producción es admirable; y sin embargo, como no se toman la molestia de querer observar las especiales condiciones de aquel terreno abundantemente bonificado por estas causas, se obstinan en no querer reconocer los grandes resultados de los estiércoles consumidos.

Por esta razón aconsejaremos siempre que las basuras sean de cuadra, bien consumidas y reducidas á verdadero mantillo. También, como experimento propio, nos atreveremos á recomendar á los cultivadores de azafran, que al recortar la basura para facilitar su descomposición, mezclen con ella en la última vuelta una octava parte de ceniza del hogar. O lo que es lo mismo, calcular que para cada ocho espuestas de esta basura de cuadra casi del todo descompuesta se le ponga una de ceniza. Y si no lo hiciesen así, cuando ya está en completa sazón y bien repodrida la basura en el estercolero, se saca y amontona, y entónces puede ponerse para cada diez espuestas de basura una de ceniza, mezclándola perfectamente, amontonándola después y guardándola cuanto más tiempo mejor, en sitio fresco, húmedo y resguardado de la humedad. Con esta mezcla bien esparcida por la superficie del terreno y bien mezclada inmediatamente á beneficio de la última entrecava de preparación, queda el haza en disposición de poderse plantar al día siguiente. Del mismo modo hemos utilizado, reducida también á ceniza, parte de la mucha flor que se arroja después de haber separado los mazos ó estigmas, ó sea el verdadero azafran. Esta gran cantidad de flor, en vez de desperdiciarse como sucede, debiera recogerse y descomponerse con los estiércoles de cuadra, y de este modo se aumentaría notablemente, y con suma facilidad, la masa de este útil y necesario beneficio.

#### PLANTACION DEL AZAFRANAL.

En el mes de Mayo, arrancada la cebolla que se ha de plantar y conducida á la casa, y algunas veces en el mismo campo, si es que está cerca el sitio en donde se va á poner de donde se ha sa-

çado, se comienza por limpiarla de sus primeras cubiertas ó camisa, separando las picadas y desmedradas y eligiendo las más sanas y mejores. Este trabajo se lleva á cabo por los hombres, mujeres y chicos, ya en la casa y hasta por la noche, ya en el campo, como ántes digimos; y si no es suficiente la gente de la familia, se alquilan mujeres que la limpien, pagándoles una cantidad por fanega de cebolla, que suele variar segun las localidades.

La eleccion del bulbo para la plantacion ha de ser, como dicen en Cuenca y Requena, *cebolla de buena postura*, es decir, que sea de mediano tamaño y no muy gruesa, pero sí muy igual. En Albacete prefieren tambien esta clase de cebolla; y tanto en los puntos de la provincia de Cuenca en donde se cosecha este producto, como en el partido de Requena y en los distintos puntos de Albacete, se fundan, y con razon, para esta preferencia, en que los búlbulos ó hijuelos que producen al segundo año esta clase de cebolla, si bien son en menor número, engordan más, arrojan mayor número de tallos, y llegan en el tercero á encepar el terreno de mucha y buena cebolla, aumentando considerable y gradualmente la floracion por este medio. Tambien hay algunos cultivadores cuyo principal objeto es el obtener cebolla para la plantacion, y para este caso la eligen gruesa, á fin de que dé mayor número de hijuelos y poderlos utilizar en el trasplanto.

La cantidad de cebolla empleada en la plantacion es, por regla general, para cada celemin de tierra, diez fanegas; así es que, teniendo ya la suficiente para la extension de terreno que se piensa cultivar, se procede inmediatamente á la plantacion. Pero si, para esta manipulacion, no son suficientes los hijos y la mujer, ó se prestan mútuo apoyo entre los amigos ó parientes, ó pagan quien les ayude, siendo á la vez entre sí jornaleros unos de otros.

Para llevar á cabo esta operacion clavan en uno de los extremos del terreno por donde quieren comenzar dos estacas, á las cuales atan una cuerda; y colocándose el trabajador al frente de ella y no al hilo, pero un poco sesgado, y guiándose siempre por dicha cuerda, clava fuertemente la legona abriendo la tierra hácia sí mismo, es decir, hácia atrás, y volviendo de costado la herramienta, va separando y arreglando el terreno, resultando una pequeña zanjilla de unos veintiun centímetros de profundidad, cosa de un palmo y poco más del ancho de la legona. A esta operacion

llaman en el país *abrir caña*; y para regularizar la distancia que ha de haber entre zanjilla y zanjilla, se lleva una caña ó palo cualesquiera, de unos cuarenta y siete á cincuenta centímetros (unas diez y ocho á veinte pulgadas), cuya longitud la mide el cultivador con sus propios dedos colocados encima de la caña y contando hasta veinte ó veintiun dedos.

En algunos puntos del Estado de Jorquera siguen la costumbre de embasurar en esta ocasion, echando á chorrillo en la zanja la basura, bajo y sobre las cebollas; para lo cual tienen que usar precisamente de estiércol de cuadra sumamente repodrido, á fin de que no perjudique al bulbo. Hay también que tener presente que todos estos terrenos suelen ser muy frescos y que permiten poder utilizar bajo esta forma, y sin perjuicio alguno, este sistema de embasurar, que pudiera ocasionar malos resultados en otra clase de terrenos.

A medida que el hombre va abriendo caña ó zanjilla, las mujeres, con una destreza sin igual y llevando unas cestos y otras espuestas llenas de cebollas, las van colocando á una distancia de unos tres centímetros (cosa de dos dedos unas de otras) como representa el grabado núm. 19. La colocacion de la cebolla varía segun las localidades en las inmediaciones de Albacete; en el partido de Requena, y en muchos puntos de Cuenca, lo ponen en dos hiladas ó sea marco-real; en las Peñas de San Pedro y en el Estado de Jorquera, á tresbolillo ó en trébedes, como dicen los cultivadores. En muchos puntos del dicho Estado de Jorquera, llèvan la cebolla dentro de unos sombreros viejos, y tienen tal habilidad para irla vertiendo en la zanjilla con solo ladear y abocar ligeramente el sombrero, que no echan más que la necesaria para cubrir el espacio que se proponen colocar. En Camporrobles, Requena y otros de la misma zona, antes de distribuir la cebolla allanan con suma rapidez y con ámbas manos el fondo de la caña ó zanjilla, é inmediatamente reparten y colocan la cebolla. Cuando el bulbo es muy pequeño, se pone á chorrillo y por consiguiente muy junta. En Albacete y otros puntos, para cada hombre que va abriendo caña van tres mujeres poniendo cebolla. En la zona de la provincia de Cuenca, en el partido de Requena y en el de Casas Ibañez y otros pueblos, solo van dos; observará algunos casos en que una sola mujer es suficiente por su habilidad y desenvoltura para poner la cebolla.

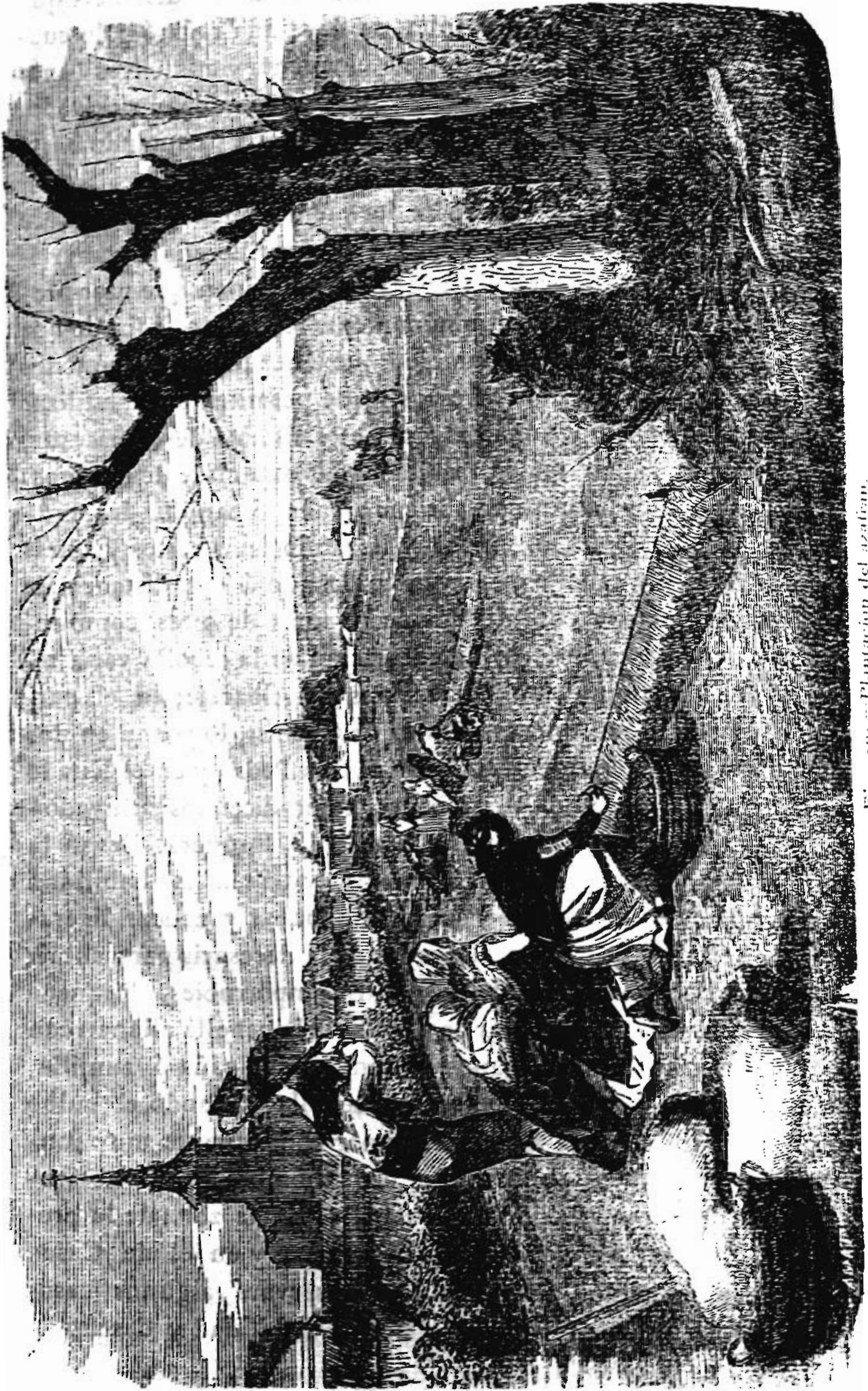


Fig. 19. — Plantación del azafian.

Así que el trabajador ha llegado abriendo caña hasta el extremo del terreno, y medida y señalada la distancia á que se ha de abrir la segunda caña, arranca la estaca con la cuerda, haciendo lo mismo con el extremo opuesto una de las mujeres y la clavan en el sitio que le corresponde. Despues de lo cual comienza nuevamente á abrir caña; pero con la particularidad de que con la tierra que saca de la segunda zanjilla ó caña va tapando y cubriendo la cebolla colocada en la primera. De este modo van continuando estas mismas operaciones hasta terminar por completo la plantacion del azafranal. Lo más comun es dejar la tierra sin allanar y con los pequeños lomos que van resultando en cada una de las cañas ó zanjillas; pero otros inmediatamente allanan ó emparejan, como ellos dicen, el terreno recién plantado.

Los cultivadores de azafran tienen por costumbre general, especialmente en el primer año, é inmediatamente despues de puesta la cebolla, plantar ó sembrar á golpes de cuatro en cuatro entrehilos patatas, judías y melones. Entre estas diferentes plantas el melon y la patata son las más perjudiciales al azafranal y las que desde luego se deben proscribir; por más que se encuentren algunos privilegiados terrenos, sustanciosos de fondo y hasta bien abonados, que produzcan estos frutos sin gran detrimento del cultivo principal. En los azafranales de regadío suelen poner algunas hortalizas y legumbres, además de las patatas y melones. Y como ya hemos dicho que este cultivo es exclusivo de pequeños propietarios y de la gente bracera, suele haber algunos pobres jornaleros que el primero y cuarto año de este cultivo lo utilizan además para patatas como medio de atender á su alimentacion durante el invierno. Otras veces se suelen poner, de trecho en trecho, estos golpes de patatas con el fin de evitar la entrada de los ganados; puesto que viendo plantas cultivadas los pastores se abstienen de penetrar en esos terrenos, en los que habiéndose ya segado las hojas ó sea el espartillo, aparecen como si no estuviesen cultivados. Tal es lo que se esmeran en cuidar en este país los azafranales, que no quieren que les pisen el terreno, siendo en esta parte y con razon, de diferente opinión que el célebre Plinio, que aconsejaba que los ganados entrasen y pisoteasen las tierras plantadas de azafranal.

Por último, deberemos advertir, que si por circunstancias particulares no se planta ó no se puede plantar el azafranal en el mes de

Mayo, se guarda la cebolla limpia y como se ha de poner en el terreno, hasta Setiembre, que es la segunda época en que tambien se acostumbra á verificar la plantacion, por más que el mes de Mayo se reconozca que es la estacion más oportuna. Tanto en una ocasion como en otra, al limpiar las cebollas de sus túnicas ó camisas, no se las debe despojar del todo completamente, sino que se les ha de dejar siempre la última película ó envoltura.

#### LABORES DE CULTIVO.

Llegado que es el mes de Junio, se iguala el terreno que quedó sin allanar, si es que ya no se hizo antes, y se le dá una bina ó fuerte entrecava, no al hilo, sino atravesada, y de paso se binan tambien las legumbres y patatas, que se han plantado de cuatro en cuatro entrehilos, y muy claras.

A últimos de Setiembre se le dá una cava por los entrehilos, si es que antes no se le han dado dos binas para destruir las malas yerbas que suelen criar, en cuyo caso á principios de Octubre le suelen dar una ligera entrecava para facilitar la floracion. Si llueve por esta época y la tierra forma costra, se ganchean los azafranales, usando de unos rastros de madera con dientes de hierro, unos rectos y otros ligeramente arqueados como el que representamos en el grabado núm. 20.

Esta operacion de ganchear no solo se repite en el mes de Octubre, cuando está á punto de florecer y cuantas veces llueva, sino

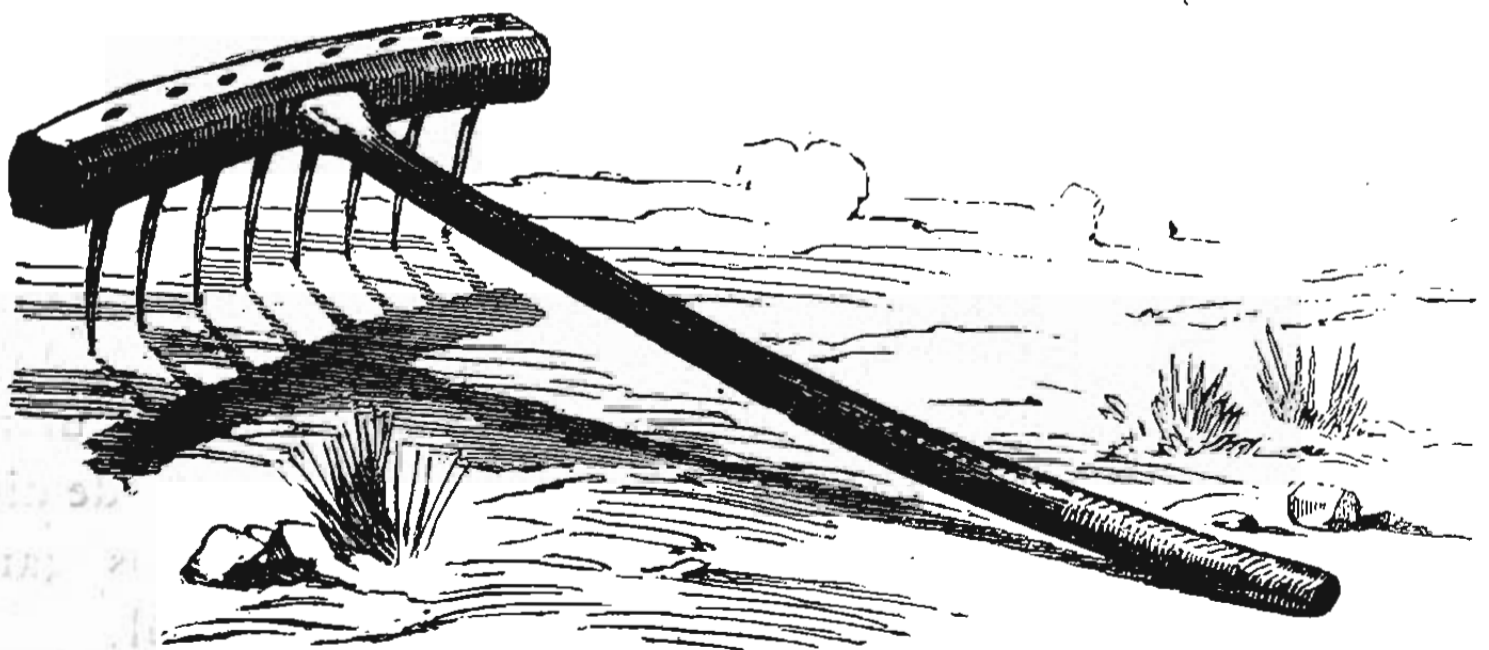


Fig. 20.—Rastro para ganchear los azafranales.

que con el tiempo seco y en los primeros dias de la floracion, despues de cogida la rosa por la mañana, por la tarde se ganchean, si se cree que la tierra puede estar algo endurecida, á fin de facilitar más y más el brote de la flor.

Las labores de cultivo del segundo año comienzan con una cava profunda que se dá en Noviembre, despues que se ha recolectado la rosa y arrancado las patatas de los entrehilos. Esta cava, que se dá cuando ya el espartillo está crecido, la ejecuta el cultivador marchando y llevando un pié por cada hilo, y cavando alternativa-mente á derecha é izquierda, por cuya razon vá labrando dos hilos á la vez. Otras veces, si bien son las ménos, cava un solo entrehilo, lo cual suele acontecer cuando el terreno está muy endurecido. En la provincia de Albacete se llama á esta operacion cavar por hilos; en Requena, Camporrobles y en toda la zona azafra-nera de la provincia de Cuenca, se la denomina *entrehilar*, y usan para dar esta labor de una legona muy parecida á la que hemos dicho y representado en el dibujo núm. 17, que es la que tienen en Albacete para todas estas operaciones.

La segunda labor de cultivo es una cava-bina, tambien al hilo, que se da despues de segado el espartillo, lo cual se verifica en Abril ó primeros de Mayo.

La tercera labor, y á la cual le dan en el país tan gran impor-tancia que constituye el aforismo agrícola de *bina por San Juan todos la saben y pocos la dan*, se lleva á cabo á mediados de Junio, y ya recordaremos que es la única labor que se da, no al hilo, sino atravesada. Como para entónces se ha secado ya la parte de tallos ó espartillo que no se pudo segar por estar junto á la tierra, se rozan al mismo tiempo que se da esta labor, cortándolos entre dos tierras, pero sin ofender á las cebollas, lo cual se denomina en el país cortar ó rozar el penacho.

La cuarta y última labor de cultivo se da, como ya hemos dicho, por Setiembre para facilitar la floracion. Así como en Octu-bre, cuando van á dar ó están dando ya la flor los azafrañales, se ganchean para facilitar el brote de los tallos.

Estas mismas labores que acabamos de describir son las que se repiten durante el tercer y cuarto año, que es el tiempo máximo que dura en un mismo sitio la plantacion del azafrañal.

Sin embargo de este gran perfeccionamiento del cultivo del

azafran, como que la clase bracera de Albacete tiene la costumbre durante todo el año, de llegarse por las mañanas á la puerta de la casa de sus respectivos mayores, para ver si éstos les ocupan para ir con él á trabajar, siempre que no tienen amo para dar su jornal, se van á trabajar á lo suyo; es decir, á los pequeños terrenos que suelen llevar en arrendamiento, y con predileccion á su cuidado azafranal. Por esta causa las cavas, las binas, las rozas y la limpieza del terreno son casi una continua labor en que, con verdadero afan, toma parte toda la familia.

Ya hemos manifestado anteriormente que el cultivo del azafran es de regadío ó de secano, siendo este último el que se lleva á cabo en más grande escala que el primero, por más que éste se deba preferir siempre que sea posible, puesto que es más segura, abundante y de mejor calidad la cosecha, y hasta es el primero que principia á florecer. En el cultivo de regadío, siempre que á la vez no haya en el azafranal otros esquilmos, se tiene por costumbre en Albacete darle dos riegos; uno por Marzo para nutrir y contribuir al crecimiento de los hijuelos ó búlbulos, y el otro por Setiembre para la produccion de la rosa, ó sea para facilitar la floracion. Por esta causa son más regulares y constantes estas cosechas, y mucho más si se embasuran, cual debe hacerse y hemos siempre recomendado, como podemos tambien recomendar que en dichos cultivos, ántes de darles cada uno de los dos riegos, se espolvoreen los entrehilos con un poco de ceniza, y en los de secano se haga esta misma operacion en la cava de Setiembre, á fin de mezclarla bien con la tierra. Si las lluvias sobrevienen en seguida, esta labor produce muy buenos efectos; para lo cual seria muy conveniente que, recogida y desecada la flor que se tira del azafran, se quemase y se guardara esta ceniza para despues esparcirla en las épocas oportunas.

Cuando en los azafranales se cultivan legumbres y hortalizas, entónces se suelen regar con más frecuencia, más bien por los productos accesorios que por la cosecha principal; pero no deberemos olvidar que de secano ó de regadío, es siempre perjudicial el mezclar con el azafran otro cualquier cultivo á no ser en el primer año de su postura.

Deberemos tambien recordar que segándose el espartillo en Abril ó Mayo, éste se aprovecha, por ser un excelente pasto, para



la alimentacion del ganado; por esta ventajosa cualidad es muy utilizado en el país para la oveja, cabra, mula y asno, comiéndole tambien con avidez el ganado vacuno.

## RECOLECCION DE LA ROSA.

Época de gran animacion es para los pueblos en donde se cosecha el azafran, la de la recoleccion de este producto. Mujeres, hombres y muchachos de ambos sexos y diferentes edades, salen de la poblacion cantando alegremente antes del amanecer y se dispersan en distintas direcciones por los campos. En esta época bulliciosa del otoño, en que aún dura la animacion de las vendimias, ni aún las criadas de servir suelen estar á gusto con sus amos, y, ó piden permiso para ir á coger y mondar rosa, ó se despiden de las casas para tomar parte muy activa en la general alegría que día y noche reina en estas ruidosas reuniones. Hasta las mismas señoritas de las poblaciones no se desdeñan de reunirse en familia ó en casa de sus amigas para mondar rosa, pues nunca falta algun criado que ha sido de la casa, que teniendo su correspondiente azafranal, lleva á la casa de sus antiguos amos algunos cestos de rosa para que la monden las señoras. Sucediendo tambien que este pequeño trabajo se hace voluntariamente, por simple conocimiento de vecindad, y siempre con gusto, por favorecer los intereses de la clase jornalera cuando se la vé muy atareada por la abundancia de la cosecha. En los grandes años de mucha rosa, en los cuales la poblacion es insuficiente para la recoleccion y la monda, se lleva á las casas de misericordia y hasta á la cárcel, para que los penados y asilados monden la flor, pagándoles este trabajo y proporcionándole por este medio un pequeño alivio á sus desgracias. Cuando algunos pueblos de la zona azafranera no disponen de la poblacion necesaria para esta operacion, como sucede por ejemplo á todo el Estado de Jorquera, llegan por esta época todos los años en alegres caravanas, constituyendo verdaderas romerías agrícolas, sobre seiscientas personas, pero muchas más mujeres que hombres, procedentes de Jalance, Cofrentes, Teresa, Zarra, Jarajuel y Dos Aguas, las cuales se distribuyen por los distintos pueblos de dicho partido, y casi siempre con los mismos amos, á fin de cumplir sus compromisos; puesto que muchas de

ellos los tienen ya contraídos desde la anterior cosecha y hasta tomado dinero adelantado, que es á lo que llaman en el país empeñarse ó tomarse empeño para la rosa. Otro tanto sucede en Requena á cuyo partido acuden de Chelva, Calles, Domeño, Chera, Siete Aguas, y otros pueblos inmediatos al rio Blanco. En cuanto á la zona azafranera de la provincia de Cuenca, bajan de la parte de su serranía.

Una vez en el azafranal estas alegres cuadrillas, se distribuyen y eolocan en fila, alternando los hombres, los chicos, pero más comunmente las mujeres, las cuales, poniendo un pié en cada entrehilo y la espuerta ó cesto cogido en la mano izquierda y colocada entre las piernas, van recogiendo con la derecha, con suma destreza y prontitud la rosa, quebrándola por más abajo de su base, como se demuestra en el grabado figura 20. Segun está hecha la plantacion de la cebolla, así cada rosera ó rosero, va recogiendo la flor de tres hilos, si está puesta á marco real ó en dos carreras; y de cuatro si está al tresbolillo, porque siempre estas plantaciones resultan un poco más estrechas que las primeras. Así que han terminado de coger la flor de los primeros hilos, continúan por los inmediatos, subiendo y bajando, y llevándolo todo á hecho hasta terminar por aquel dia la cogida del azafranal. Y á medida que van llenando los cestos los suelen ir desocupando en otros mayores, continuando de este mismo modo su operacion, llevando cada rosera llena su espuerta ó cesto hasta la casa en donde la ha de mondar, para volver al amanecer del siguiente dia á repetir todas aquellas mismas operaciones hasta la terminacion de la cosecha.

Las horas de la cogida son desde el amanecer hasta el medio dia; porque por la tarde se mustia un poco la flor con el calor del sol y únicamente se coge, ó cuando hay mucha rosa, porque entónces no es posible ni conveniente dejarla para el siguiente dia, ó cuando estando el dia fresco ha quedado alguna poca por recoger. Pues la esperiencia ha demostrado que lo conveniente y necesario es coger por la mañana toda la rosa que ha dado el azafranal y no dejarla nunca cuando es mucha, para que se junte con la que ha de salir al dia siguiente; porque entónces se corre el grave riesgo de que teniéndola que recolectar junta, de una vez y toda á hecho, al mezclarse si no se mondan inmediatamente, ámbas se pueden echar á perder. Cuando son fuertes las escarchas y por

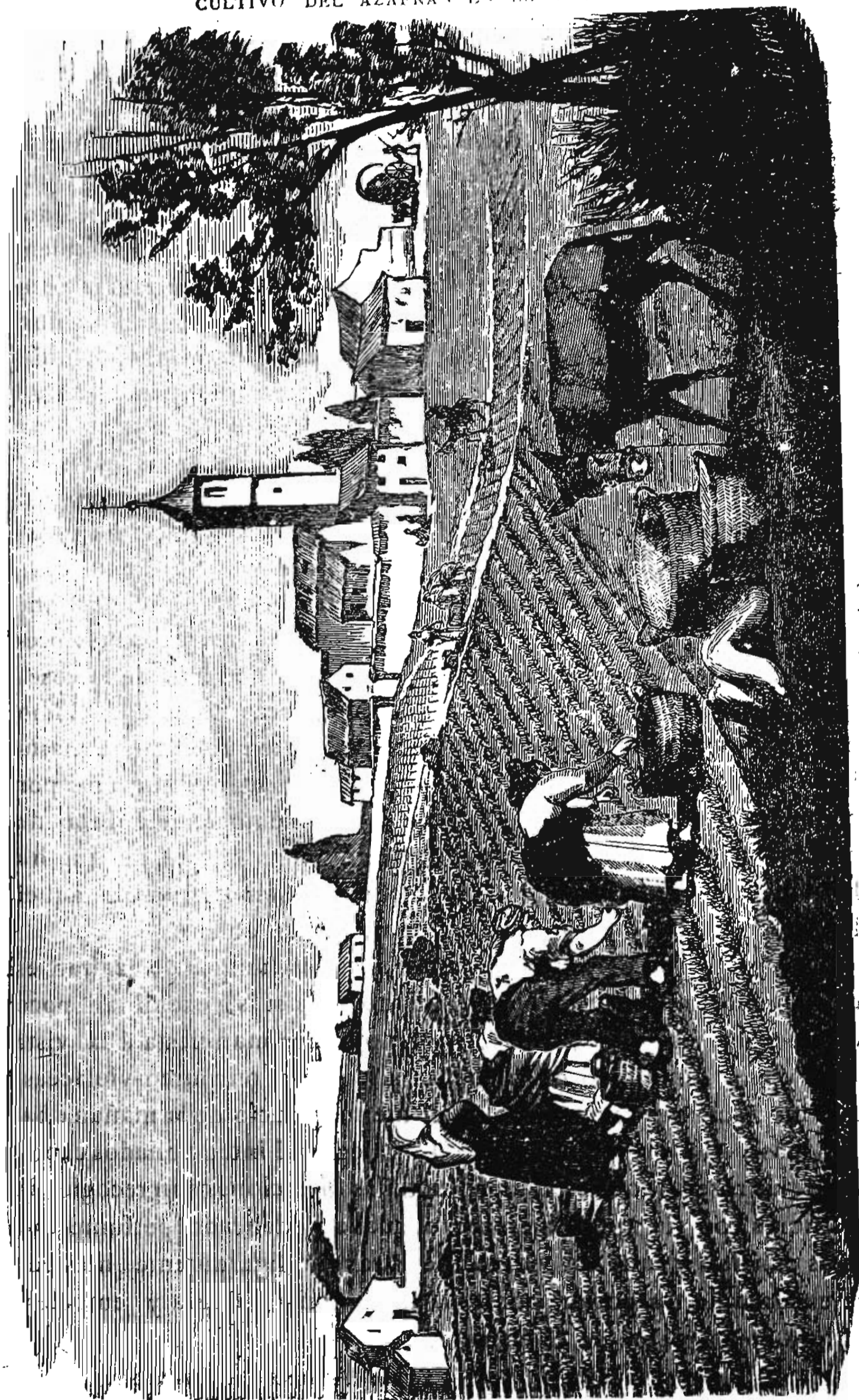


Fig. 20.—Recoleccion de la rosa.

consiguiente muy frias las mañanas, conviene retrasarse un poco, y por esta circunstancia, los roseros no salen hasta despues de la salida del sol.

La fuerza de la floracion del azafranal viene á durar quince ó veinte dias próximamente; pero no es con igual abundancia en todos ellos, y las circunstancias climatológicas que se han sucedido en el trascurso de la cosecha, la modifican y la hacen tambien variar. Ya digimos ántes que los cultivos de regadío comenzaban á florecer los primeros; así como, segun los años más ó menos abundantes de aguas y que éstas sobrevienen con más oportunidad, así tambien es más ó menos abundante la cosecha y se retrasa más ó menos en florecer. En los años secos, especialmente por la primavera, puesto que el azafranal agradece mucho las aguas de Marzo y Abril, la cosecha disminuye notablemente y principia á florecer más tarde y con desigualdad, como por desgracia ha sucedido en el presente. Mas por regla general, poco ántes de mediados de Octubre se puede decir que comienza á florecer el azafran, por más que desde mucho ántes se suela ver aparecer los más precoces capullos, como sucede tambien despues de recogida la cosecha, que todavía van apareciendo algunas pocas florecillas. Como es consiguiente, la floracion va sucesivamente aumentando hasta llegar á su máximum de produccion, para despues extinguirse por completo. Este máximum de floracion, que siempre suele durar de dos á cuatro ó más dias, segun la mejor ó peor cosecha que ha habido, se le denomina en el país, *el dia del manto*, porque aquel ha sido el en que mayor número de flores han abierto.

El aspecto que presentan en esta época los campos de azafran es ciertamente muy agradable, y mucho más si se examinan poco despues de la salida del sol. El terreno se nos manifiesta á la vista aquí y allá esmaltado de risueñas alfombras purpureo-violáceas, que los nacientes rayos del sol y el menudo rocío de la mañana hacen más bello y resplandeciente. Los alegres é intencionados cantares de las roseras, que esparcidas en todas direcciones van recogiendo las flores con sin igual ligereza, el suave y delicado perfume que estas exhalan y que un vientecillo suave y ligeramente húmedo se encarga de trasportar por toda la campiña, alegre y embelesa al que atentamente de él disfruta.

M. ATIENZA Y SIRVENT.