

LA RECOLECCION DEL AZAFRAN



Recogiendo la "rosa", ó flor de azafrán

He aquí un asunto que parece de escasa importancia, pero que la tiene muy grande, aunque solo sea por el número crecido de brazos que ocupa. La hermosa y fértil región de la Mancha de Cuenca aparece sembrada de la planta que Linneo llamó *crocus sativus*, vulgarmente conocida con el nombre de *azafrán*; y la cosecha abundante y escogida que en aquel lugar se recoge, significa una regular fortuna para la referida provincia, que juntamente con las de Albacete, Toledo y Ciudad Real exporta á Europa y América importante cantidad de la flor de dicha planta, considerada en el Extranjero como la mejor de cuantas de su especie llegan á los referidos mercados, debiéndose esto, además de su buena calidad, á su pureza. En efecto, siendo el azafrán de los artículos comerciales más apreciados, la adulteración que la avaricia emplea para aumentar su peso es causa de que haya desmerecido con harta frecuencia en los mercados. Esta adulteración se ha hecho unas veces con miel, la cual, dándole un brillo y suavidad artificial, le impide secarse aumentando su peso, y otras mezclando sus estambres ó filamentos con las del alazor ó azafrán bastardo.

Vamos á dar ahora algunos detalles referentes á la plantación y cuidado del azafrán, concretándonos para ello á las noticias que nos remite nuestro corresponsal fotográfico D. Manuel Soler, que ha hecho esta curiosa y bonita información en Sisamón para los lectores de Nuevo Mundo.

El azafrán necesita clima templado y seco, terreno ligero, arenoso y poco abonado, preconiéndole una labor profunda y dos someras. Se plantan sus cebollas á distancia de dos á tres pulgadas una de otra, en surcos que disten entre sí un pie, escogiendo al efecto un día seco de Agosto ó Septiembre; se rastrea la tierra siempre que forme corteza, se escarda en primavera ó bien se ara entre surcos á horeate, debiéndose ejecutar todas estas labores en tiempo seco. Se cosecha ó recolecta el azafrán saliendo en las mañanitas de Octubre y á son de caracol gran tropel de mujeres y chicos á coger en cestillos las flores abiertas, y separando después en casa los pistilos, que son tres hilitos muy encarnados, los cuales se tuestan á la lumbre en cedazos para secarlos, ó bien se curan al sol con aceite; operaciones que exigen gran cuidado y esmero para que no se malogre la flor. El azafrán que se tuesta ó seca al calor del fuego moderado disminuye en cuatro quintas partes, y el que se cura al sol en tres cuartas partes. En unos países cogen las cebollas del azafrán después de la cosecha del segundo año; en otros, después de la del tercero ó cuarto y hasta el sexto; pero en todas partes, en días secos de Junio ó Julio.

Perjudican á esta utilísima planta las frecuentes lluvias y humedades, los ratones, que apeteecen con afán la cebolla, por lo que hay que destruirlos sin descanso, haciéndoles salir de sus madrigueras, lo que se consigue con humo de paja húmeda encendida, dirigido hacia adentro y soplando con un fuelle; y finalmente, el *rizóctono*, que es una planta parásita que vive á expensas de ella. Las plantas de azafrán atacadas por esta parásita se vuelven amarillas, y deben arrancarse con las demás cebollas que las rodean, para que no se propague el daño.

Cada tres años se separan los bulbillos en Junio y se vuelven á plantar en Septiembre, pero en terreno ligero ó arenoso, como queda dicho. La vecindad de los árboles es perjudicial al plantío de azafrán, según varios agrónomos, así como los lugares en donde el agua puede estancarse; en cambio, las tierras plantadas de viña le convienen particularmente.

Recogidas las corolas y la parte herbácea de esta preciosa planta, que fué cantada por Homero y que introducida en España por los árabes se extendió á Italia, Francia y Austria, sirven de un excelente y apetitoso alimento para las vacas en invierno, que les aumenta la cantidad y aun la bondad de la leche.



Tipo de manchega con la planta del azafrán





Mondando la "rosa", operación que consiste en desprender los estambres de la flor, que son el azafrán

Como se vé, es más importante de lo que á primera vista parece la información nuestra, ya que en ella se contienen datos, muy útiles de tener en cuenta y de sumo interés para fomentar el cultivo de esta planta, de la cual puede decirse sin temor á caer en exageraciones que es de necesaria aplicación para la medicina, para la industria y para la economía doméstica. En este punto, ¿quién es el valiente que se atreve á suprimir el azafrán del tan modesto como sabroso cocido que comen diariamente los obreros y los pobres? ¡Náyanles ustedes á los trabajadores que á medio día gustan de ese

clásico plato, á quitarles el color amarillento que el azafrán dá al caldo y el sabor que proporciona al condimento!

Nada más hemos de decir, como no sea que en el cultivo de esta planta tienen cifrado su amor propio, para mejorarlo de vez en vez y llegar en la flor á mayor perfección que ahora si es posible, pueblos tan laboriosos como los de Motilla del Palancar, Sisante, Villarrobledo, San Clemente, Buenache de Alarcón, Valverde de Júcar, Campillo de Altobuey y otros manchegos, que se enriquecen exportando á la Argentina y á Europa gran cantidad de esta cosecha.



Tastado de los estambres que constituyen el azafrán, á fin de quitarles la humedad