

## Las rosas del azafrán



Del azafrán no acostumbramos a conocer muchos detalles, si exceptuamos que es una de las especias más caras del mundo y que una paella que se precie no puede carecer de él. Sin embargo, el cultivo y recolección del azafrán están documentados desde casi el inicio de la historia y, en torno a ellos, se han generado unas relaciones sociales que han pervivido durante milenios y en las que las mujeres han sido protagonistas.

Existen evidencias que prueban el uso del azafrán en Egipto y en la Grecia antigua. Uno de los bellísimos frescos minoicos de Akrotini, en la isla de Santorini, muestra a dos mujeres recolectando la rosa. En Roma, en Oriente Medio y en toda Europa el azafrán llegó a tener más valor que el oro. En España es posible que el cultivo fuese introducido por los árabes en el siglo X o algo antes.

Actualmente, las principales zonas de cultivo del azafrán en España se encuentran en Castilla-La Mancha, Murcia y Teruel. En la obra *Cultivo del azafrán en la Mancha*, de 1877, de Melitón Atienza Sirvent, encontramos una excelente descripción del ciclo del azafrán a finales del siglo XIX, en una época en que esta era “*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*”.

La primera labor era preparar el terreno, cavando el suelo a la mayor profundidad posible y desmenuzando bien la tierra y limpiándola de piedras y malas hierbas. En esta tarea solía colaborar toda la familia, hombres, mujeres de todas las edades, generalmente durante el mes de enero o principios de febrero, excepto en aquellos lugares en los que las heladas del invierno endurecen demasiado el suelo y debía realizarse en diciembre. Se realizaba a mano, con azadas

cuyo formato y tamaño variaba según las zonas.

En marzo o abril, cuando la yerba ha vuelto a crecer, se realizaba una segunda e incluso una tercera entrecava para dejar el terreno completamente dispuesto. En mayo se procedía a plantar los bulbos, tras limpiarlos y escoger los más sanos. También en esta tarea participaba la familia pero, además, solía contratarse a mujeres de la misma localidad o de otras de la zona. La plantación se realizaba de la siguiente manera: en cada uno de los extremos del campo se clavaba una estaca y entre ellas se extendía un cordel. Las personas que iban a plantar se colocaban frente a la cuerda y, caminando hacia atrás, cavaban una zanja de aproximadamente un palmo de anchura y otro de profundidad. La distancia entre zanjas era de unos cincuenta centímetros. Detrás de los hombres que abrían la zanja -generalmente esta era labor masculina- iban las mujeres enterrando las cebollas, una cada dos o tres centímetros aproximadamente y tapándolas después. Se decía que había mujeres tan hábiles que una sola podía “poner la cebolla” de todo un campo.

En junio y en septiembre se realizaban de nuevo pequeñas entrecavas de limpieza, y en octubre, o cuando la planta está a punto de florecer o en caso de lluvias, se “gancheaba” con rastrillos.

En la recolección, o “monda”, que ha de realizarse muy rápidamente, participaba también toda la familia pero las mujeres eran las grandes protagonistas, ya que llegaban a los campos jornaleras desde poblaciones muy distantes e incluso se hablaba de criadas de casas de ciudad que pedían permiso para acudir a mondar la rosa. Atienza Sirvent cita en su obra que, en los años en que la cosecha era especialmente abundante, se recurría a las casas de misericordia y a las cárceles para conseguir trabajadores. Como puede verse en grabados y fotografías antiguas, las recolectoras, con un cesto en la mano izquierda y siempre inclinadas, iban recogiendo la flor, con cuidado de no romperla, y llenado otros cestos más grandes que se llevaban a la casa. La recogida ha de hacerse desde el amanecer hasta el mediodía, pues con el sol se mustia la flor. Por ello, las roseras debían trabajar muy abrigadas y soportando el frío en sus manos.



Mercedes Rubio Martín, en su obra *La cultura del azafrán en la zona de Monreal del Campo*, explica cómo las épocas de limpieza de la cebolla, siembra y recolección servían también para estrechar lazos de parentesco y amistad, además de laborales, incluso para facilitar los encuentros entre hombres y mujeres jóvenes que podían acabar en matrimonio. Del mismo modo, relaciona también una serie de términos específicos de las tareas relacionadas con el azafrán, muchas de las cuales ya están en completo desuso.

Si en los trabajos del campo las mujeres tenían un papel importante, eran -y aún son- las casi únicas protagonistas en el proceso que en algunas zonas se llamaba “esbrinado”, que consiste en extraer los estambres de la flor sin romperlos. Es un trabajo muy especializado que requiere destreza y experiencia. En una mesa se extiende una capa de rosas, de las que las “esbrinadoras” van sacando los estambres, que colocan en un plato, mientras el resto de la flor

se arroja al suelo. Así, capa tras capa, van desbrinando, teniendo en cuenta que se necesitan unas ochenta y cinco mil flores para un kilo de azafrán ya tostado (en el tueste se pierde un 75% del peso de los estambres).

Como el “desbrine” ha de hacerse también de prisa para evitar que los estambres se sequen, el trabajo se realizaba durante la tarde y la noche, antiguamente a la luz de las velas, y apenas sin descansar hasta que la faena acababa. Esto significaba que, durante las aproximadamente dos semanas que duraba la recolección, las mujeres trabajaban por la mañana en los campos y por la tarde y la noche en casa, además de atender las labores de la casa. Las hijas más pequeñas o las abuelas solían ocuparse de preparar las comidas para el resto de la familia y las jornaleras.

Las jornaleras solían quedarse a vivir los días que duraba la cosecha en las casas donde las contrataban. Solían exigir un trato respetuoso, que se manifestaba comiendo en la misma mesa que la familia, y la mayoría de las veces lo obtenían, ya que de su satisfacción dependía que regresaran al año siguiente o que recomendaran la casa a otras mujeres.

El último trabajo diario del ama de la casa era el tueste, una tarea muy delicada que solía ser realizada por la mujer más experta. Se trataba de colocar los estambres sobre un cedazo para tostarlo lentamente y de manera uniforme. Si se tuesta poco podría estropearse durante el almacenamiento, si se quema en exceso perderá sus característicos sabor y aroma.

Las faenas terminaban con el almacenamiento del azafrán tostado en un lugar seco, protegido de la luz y cubierto con un paño. Y en la mayoría de los lugares, con un baile en el que se celebraba el final de una buena cosecha. En 1930 se estrenó la zarzuela *La rosa del azafrán*, con música de Jacinto Guerrero y libreto de Federico Romero y Guillermo Fernández-Shaw, ambientada en las faenas de recolección de esta especia.

Actualmente, aunque muchas de las tareas ya están mecanizadas, las más delicadas, como la recogida de la rosa y el “desbrine”, continúan realizándose de manera artesanal por las mujeres de cada zona.

Existen dos museos del azafrán en España que merecen una visita: uno en Madridejos (Toledo) y otro en Monreal del Campo (Teruel).

## REFERENCIA CURRICULAR



**Montserrat Cano Guitarte** es escritora. Además, ha sido Coordinadora del Comité de Escritoras del Club PEN de España; Jefa de Prensa de la Asociación de Escritores y Artistas Españoles; Codirectora del Aula de Cine de la Asociación de Escritores y Artistas Españoles; Colaboradora del Departamento de Comunicación de las Editoriales Espasa Calpe y Ediciones B y Profesora de Creación Literaria en distintas entidades públicas y privadas. En 2006, dirigió y organizó el I Congreso Internacional de Escritoras del Club PEN de España “La mujer, artífice y Tema literario”,

celebrado en Las Palmas de Gran Canaria. Ha realizado numerosas colaboraciones con la Secretaría de Igualdad de UGT Madrid y ha dictado conferencias sobre temas literarios y cinematográficos, siendo Jurado en certámenes literarios y de teatro. Asiduamente ha colaborado con la Dirección General de Cooperación y Patrimonio Cultural del Gobierno de Canarias. También fue responsable de la Candidatura ante la UNESCO para la inclusión en la Lista de Patrimonio Cultural Inmaterial del Silbo Gomero. Literariamente, es autora de numerosas publicaciones por las que ha sido premiada tanto en el ámbito nacional como internacional.

Secciones: **Con placer**, **Viajar**