

# El azafrán

**M.<sup>a</sup> José Lázaro Burillo**  
**Fotos: M.<sup>a</sup> José Lázaro y Rosa Pérez**

Las flores del azafrán llegan con los primeros fríos, generalmente durante la segunda quincena de octubre hasta los primeros días de noviembre.

Su cultivo requiere unas condiciones climatológicas extremas, tanto en verano como en invierno, por lo que en las tierras de la Ibérica turolense encontramos una de las zonas de mayor producción de todo el país. El azafrán de la provincia de Teruel es conocido por su alta calidad.

En la actualidad su cultivo prácticamente ha desaparecido. El enorme trabajo que conlleva su recolección y la caída de los precios durante la década de los ochenta redujo su presencia a plantaciones difuminadas por el territorio de forma testimonial.

La rosa del azafrán es la flor que produce un bulbo llamado popularmente "cebolla". La primera tarea en el cultivo de dicha planta se realiza a finales del mes de mayo, cuando se "arrancan" las cebollas del campo y se procede a limpiarlas de tierra y de la capa superficial de su piel; esta labor -realizada por las mujeres, que se ayudaban de unas a otras entre la familia- se llama *esgallufar*. Una vez que la cebolla está limpia o esgallufada, se guarda en un lugar fresco hasta me-



diados de septiembre, que es el momento adecuado para proceder a la plantación o asurcado.

Asurcar, como su propio nombre indica, es colocar las cebollas en surcos a una distancia de unos diez o quince centímetros la una de la otra. Posteriormente los surcos eran cubiertos con la ayuda de una caballería y un arado.

Una vez hemos plantado la cebolla, esta debe permanecer tres años en la tierra hasta volver a ser extraída. El primer año se conoce como "plantado" y da muy pocas flores, los dos años siguientes es cuando la cebolla da toda su producción. Al extraerla de nuevo de la tierra, se regenera, se planta y comienza un nuevo ciclo.

La floración, como ya hemos mencionado, tiene lugar desde mediados de octubre hasta pasado el día de Todos los Santos. En la zona hay numerosos refranes que hacen referencia a los días de recolección de la flor, uno de ellos es: "A san Lucas, las flores a pelucas", el día de san Lucas es el 18 de octubre. El día que ha-

bía mayor número de flores en el campo era el día de *la fumada*.

La tediosa labor de recolección debe hacerse de madrugada, puesto que la rosa debe permanecer el menor tiempo posible en el tallo, ya que se marchita muy pronto y corre el riesgo de perder su color característico.

Las flores se "cogen" y una vez cogidas, comienza la labor más delicada. Hay que proceder al *esbrinado*, es decir, a separar los estigmas de la rosa. Para realizar esta labor se reunía alrededor de una mesa toda la familia. Eran necesarias tanto las manos de los mayores como las de los niños, pues la vida de la rosa del azafrán es muy corta y tiende a estropearse de un día para otro. Durante los azafranes, o época que duraba la recolección del azafrán, si era preciso contar con la colaboración de los niños para alguna tarea, no se les enviaba a la escuela. Al igual que, si la cantidad de flores acumuladas era mucha, se llevaban al pueblo de al lado; en el caso de Alacón se bajaban a Oliete,





para que las "esbrinaran", labor que se pagaba a un alto precio.

Una vez esbrinadas las flores y para facilitar su perfecta conservación, es necesario secar los brines o hebras mediante el proceso del tueste. Con el tostado se elimina la humedad de los brines y se consigue su color rojo brillante. Con el tostado también pierde su peso inicial, es decir, cada kilo de azafrán sin tostar se convierte en doscientos gramos de azafrán listo para su consumo. El azafrán tostado se guarda en baúles de madera, evitando de esta forma el frío, el calor y sobre todo la humedad, hasta que llega el momento de su venta.

Con este proceso tan laborioso, no es de extrañar que durante mucho tiempo el precio del azafrán fuera

muy elevado. Era conocido como el oro rojo. En algún momento se llegó a pagar por una libra, es decir 330 gramos, alrededor de 50 000 pesetas.

La gente guardaba el azafrán y lo vendía para realizar compras importantes, casas, caballerías...

Durante los años ochenta la competencia del azafrán procedente de Oriente Medio hizo que el precio cayera en picado y su desaparición fue inmediata. Hoy en día resulta muy complicado conseguir cebolla para plantar. En la provincia de Teruel las plantaciones son muy pequeñas y se pueden contar con los dedos de una mano. Esperemos que estas plantaciones se mantengan para que no se pierda ni la semilla ni la labor de recolección.



## ENTREVISTA A MARÍA CRUZ BURILLO YUS Y JOSÉ LÁZARO OLIETE

### Redacción

**En Alacón era habitual el cultivo del azafrán. En estos momentos sois de los pocos que seguís plantando y recogiendo, casi de forma testimonial. ¿Hace cuánto tiempo se dejó de cultivar?**

Hace unos 28 años. Se ponía por el monte; la cebolla mala, la menudica, en la huerta porque allí se regaba y engordaba más. Cuando se quitaban después de tres años, se tenían que poner en otros campos. El campo en el que había habido azafrán daba dos o tres cosechas de trigo o cebada muy buenas. Una plantación normal podía ser una yunta, 4000 metros de tierra; había gente que tenía más.

**¿Dónde se compraba "la cebolla"?**

Se compraba en Cortes, porque daba más resultado si la planta era "de fuera". Mi padre iba allí con el carro y los machos a buscarla.

Luego se iban limpiando las cebollas, se esgallufaban y se guardaban en el granero destapadas, en un canasto, con un pocico en medio, para que se quedaran exten-



didas y era la nueva planta. Cada año que pasa, la cebolla echa más *grillones*; el primero solo uno, al tercero todavía más pudiendo criar cada cebolla dos o tres, cada grillón es una nueva cebolla... Al final queda una *mazucada* con 12 o 13 cebollas. Ahora la cebolla se puede comprar en Allueva.

**¿Quién realizaba la tarea del asurcado?**

El hombre labraba con la mula, y la que ponía la cebolla normalmente era la mujer... era una tarea que se hacía entre cuatro o cinco, de la familia. Los chicos

pequeños también participaban. Antes de ponerlas había que trabajar el terreno, echando mucho estiércol.

### El día de “la fumada” era muy especial...

Sí, era el día en el que había más flores en el campo, dos o tres flores en cada cerra. La recolección del azafrán iba en quince días y tres de ellos eran los que tenían la fuerza, la fumada. Ese día había más trabajo, así que el madrugón y el rato de estar agachado era mayor. Cogir la rosa de madrugada es más fácil al estar cerrada, se coge de la puntica y sale. Se decía que se avanzaba más a coger cuando la flor estaba capullada, pero también era que se cogía peor cuando estabas más cansado. Al hacer de día, había que estar en el campo, la rosada te caía en las costillas, y podía estar el campo a una hora de distancia, ¡calcula! Cuando había mucha rosa, el día era largo porque se terminaba de esbrinar muy tarde. Eran días fríos, porque la rosa sale aunque hiele. Al tercer año de un campo, cuando estaba en pleno auge la producción, de cada grillón salían tres cerras y tres o cuatro fumadas (flores ese día). Se te apodera si no hay gente, hacen falta manicas para coger la flor y para esbrinar.

La rosa se cogía en cestones, “un cestón de capullao”, y se transportaba en *covanos*, en los machos, hasta el pueblo.

### Pasamos al esbrinado.

Se hacían corros en torno a una mesa, siete u ocho personas, familiares, vecinos o gente del pueblo que se podía ganar un dinero. En los corros se contaban todas las cosas que pasaban en el pueblo, se contaban historias, se les hacía miedo a los chicos y se les mandaba a casa de algún pariente “a buscar la máquina de afilar las flores” y el chico venía con una alpargata vieja envuelta en un trapo. . .

Se sacaban los brines, tres hilos en cada flor, y el amarillo, otros tres, poniéndolos en montones separados. El amarillo, por supuesto de menor calidad, lo compraban en las tiendas en el día, solo valía recién sacado; en cuanto se abre la flor, el amarillo se seca. Algunas veces se arreglaban “por el amarillo” (esbrinar a cuenta del amarillo). Se hacía una estimación de los brines que salían: “Te *flurirán* seis libras”, y también se calculaba real, con peso, diciendo “Ha *flurido* el montón 200 gramos”.

Luego se esmotaba, se quitaba la cosica blanca que sale al salir la flor, el rabo -se decía “paticas”- y algún trozo de amarillo que hubiera caído al montón de los brines. Además de esmotar, se movía en el trapo como si se aventara, de forma que las paticas se separaban de lo rojo por la diferencia de peso. Los brines se tuestan en un cedazo, en la brasa, reduciendo su peso porque pierde el agua. Era un cedazo como el de la era pero más alto, para que no se quemaran los brines; y se tuesta porque, si no, pierde el color. La proporción final es de una medida de seco (tostado) por cinco de verde (lo esbrinado tal cual). Y se guarda en trapos blancos, una pieza de sábana, en el arca.

### ¿Cómo y cuándo se vendía?

El azafrán no mengua ni se echa a perder por tenerlo en casa. Nosotros vendimos hace dos años y vendimos el de once años, porque no venía gente a comprar.

Se vendía cuando se necesitaba, mi madre siempre lo guardaba y el dinero de la venta servía para comprar la casa, el macho, el tractor. . . , se pagaba igual de viejo que de nuevo. Venían a comprar de Monreal, de Valencia, de Albacete. . . , de La Mancha lo que más. Echaban el bando con el precio y acudía quien le interesaba. Venían dos o tres azafraneros a comprar.

El comprador te lo miraba, lo pesaba y lo pagaba. La ceremonia del pesado era importante. Era una balanza con platillos, en uno se echaba el zafrán y en el otro las pesas. Había pesas de comprobación y se cambiaban pesas y zafrán de platillo para comprobar que no estuviera trucada la balanza.

Además, en los pueblos había medidas propiedad del Ayuntamiento, que se sacaban a subasta. Uno o dos en el pueblo eran los medidores, quienes se quedaban con las pesas y acudían con ellas cuando venían los compradores; hacían la medición que fuera y les cobraban por el servicio, pagando el que vendía al medidor la cantidad estipulada. Era una defensa del vendedor. A comprar venían todo el año. Era

una cosecha muy engañadora, porque podía ser que vendieras hoy y mañana fuese más caro; si pasaba eso, era un sofoco. . .

Hay que darse cuenta de que era una riqueza, era lo que más valor tenía en la casa. El precio de 2012, en la feria del Pilar, era de 3000 euros el kilo.

### ¿En qué comidas se utilizaba?

Se echaban unos hilos en el arroz o la sopa o en el rancho cuando el cerdo, por el color. Sorprendía el poco uso alimentario que se daba y que lo pagaran tan caro.

### Una de las faenas más duras era eliminar los ratones del campo del azafrán. ¿Cómo se hacía?

Sí, se echaba mucho tiempo en matar el ratón, pero es que si se metían los ratones en el campo, te dejaban sin nada. El ratón es un minero, hace cuarenta galerías; igual tienes dos ratones, pero hace muchos echadizos. Había épocas en que hacía más mal, desde que empieza a mover la cebolla hasta el mes de abril, porque cortaban los grillones y secaban la cebolla, por lo que no podían salir las flores. Cuanto antes se ataja, mejor; si se *enreligaba*, ya estaba el campo perdido. Cuando se veía la tierra del echadizo fresca, es que llevaba pocos días trabajando el ratón y era más fácil acabar con él. Se levantaba la galería con un palo y podías liquidarlo. O se quemaban hierbas secas del campo o estiércol y con una especie de fuelle se metía el humo por uno de los caños que habían hecho los ratones, un echadizo, tapando los otros para que no pudieran respirar y se murieran asfixiados por el humo.

También se utilizaban cepos: se ponían en el echadizo, con una monedita pequeña. El ratón salía con el morro, tocaba, se disparaba y lo cogía.

Había gente que se comía esos ratones de campo de azafrán, los *espelataba* y se los comía, decían que estaban buenos, que solo habían comido sano.

## VOCABULARIO

**Amarillo.** Pistilos de ese color, que se separan de los brines.

**Brines.** Pistilos de la flor del azafrán de color rojo.

**Cebolla.** Bulbo del azafrán.

**Cerras.** Hojas de color verde que nacen alrededor de la rosa del azafrán haciendo más difícil su recogida, sobre todo cuando se abre una vez que sale el sol.

**Cedazo.** Utensilio de forma circular sobre el que se pone el azafrán para tostarlo.

**Covanos.** Cestos grandes donde se transportan las flores, cargándolos en los machos.

**Echadizos.** Montoncitos de tierra que generan los ratones en los campos.

**Esbrinar.** Separar los brines del resto de la flor.

**Esgallufar.** Limpiar las cebollas de tierra y de la capa superficial de la piel.

**Esmotar.** Quitar las impurezas del azafrán tostado.

**Floraza.** Resto de la flor del azafrán cuando se han quitado los brines.

**Flurir.** Obtener un resultado, salir.

**Fumada.** Día en que hay más número de flores en el campo.

**Libra.** Unidad de medida del azafrán, equivalente a 330 gramos o 12 onzas. Tres libras equivalen a un kilo.

**Paticas.** Trozos blancos que se separan de los brines a modo de desperdicio.

**Zafranes, los.** Se dice de forma genérica en referencia a las tareas relacionadas con el azafrán y también con la época en que se produce.