

**El cultivo del
Azafrán en
Fuenterrobles**

FRANCISCO ARROYO MARTÍNEZ

En la década de 1960 radicales cambios acabaron con la agricultura tradicional fuerterobleña para dejar paso a la agricultura moderna. Esta transformación afectó a todas las estructuras agrarias:

- en la mecanización: de dos tractores en 1960 se pasan a treinta en 1969, mientras que en el mismo periodo las caballerías disminuyen de 223 a 153;

- en las técnicas de cultivo: se evoluciona desde las viejas trillas de pedernal a las cosechadoras o desde el sulfatado de la viña con un caldero y un tomillo a las sulfatadoras acopladas al tractor;

- en la distribución de los cultivos: el cereal pierde importancia en beneficio del viñedo y del almendro. Se abandona el cultivo del trigo por la cebada, se introducen nuevos cultivos como el girasol y el espliego y se abandona definitivamente el cultivo del azafrán.

Ya no se han vuelto a ver aquellas flores violetas que en los fríos amaneceres del otoño salpicaban las pardas tierras de los alrededores del pueblo. Por ello queremos rescatar del olvido este cultivo que formaba una corona circular de un color morado intenso en cuyo centro se alzaba Fuenterroble.

El azafrán es una especie muy apreciada en la gastronomía mediterránea y la única autóctona de la

cocina europea. Además de usarse como saborizante, colorante y aromatizante, se le han atribuido cualidades terapéuticas. Se usó para tratar la disentería y el sarampión e incluso como afrodisíaco.

El azafrán, que los naturalistas llaman *crocus sativus*, procede del griego *krokom* y del latín *crocus*, y es una planta originaria del Oriente Medio, de Grecia y Turquía. A Hispania llegó a través de los árabes que la llamaban *az-zahfaram*, que quiere decir amarillo.

El cultivo del azafrán era de tipo familiar, por lo que no requería el pago de jornales por mano de obra, pues aunque era mucha la que intervenía en la monda, en estos trabajos se ayudaban familiares y vecinos y en torno a la mesa de sacar rosa se consolidaban las relaciones de convivencia.

Estas personas que ayudaban a sacar la rosa decían que iban a "echar el clavo", ya que clavo se llama el estigma de la flor, por tener la forma de un pequeño clavo de herrero. Antiguamente como los novios no tenían facilidad de entrar en casa de los futuros suegros, la monda de la rosa brindaba la oportunidad de colarse. Pero siempre había alguna vieja socarrona que gustaba de hacer bromas con lo de "echar el clavo", por lo que el joven si era algo tímido o primerizo en las relaciones de cortejo, pasaba malos tragos.

También la moza pasaba por una situación comprometida ante sus padres si el novio encontraba una rosa con "cuatro hebras". La flor del azafrán tiene una corola dividida en seis pétalos de color morado, el androceo está formado por tres estambres y del ovario surgen tres estigmas rojos que al secarse liberan Safranól, un compuesto orgánico, el cual le da el aroma característico. Alguna vez, muy raramente, aparecían cuatro estigmas, y si lo encontraba el novio, previa comprobación de la abuela, tenía derecho a abrazar a la novia. Ciertamente eran otros tiempos.

Era un cultivo esencialmente femenino, tanto en la plantación como en la recogida de la rosa, la monda y fundamentalmente el tueste.

Antes de la salida del sol ya se encontraban las mujeres en el campo recogiendo la rosa en cestas de caña o mimbre. Cuando las obligaciones de la casa lo permitían se

iniciaba la monda. Sacar la rosa requería cierta destreza. Por una parte la acción, con los dedos de ambas manos debía ser rápida. Y por otra, al depositar las hebras en platos de porcelana blanca había que tener cuidado para que no se colasen "los pajizos", es decir, los estambres amarillos que están en el androceo. Este subproducto desvalorizaba la calidad del azafrán y también el precio. Para conseguir una onza de azafrán era necesario manipular 6.050 flores. Dicho de otra manera, para obtener una libra de esta especia se necesitaban 80 libras de flores frescas.

Al finalizar la monda se tostaban las hebras en un cedazo circular con una tela metálica muy fina. Se colocaba el cedazo (ciazo) sobre la muela de la lumbré con muy pocas ascuas hasta conseguir el punto de tueste o de tostado exacto, operación muy delicada que de no hacerse correctamente malograba la cosecha que tanta mano de obra y esfuerzo había necesitado. Este proceso de secado es el que determinaba la calidad del azafrán.

El trabajo del hombre se limitaba a la preparación del terreno, "sacar suelo", limpieza de piedras y eliminación de los topes, según una vieja técnica consistente en introducir humo en las toperas con un puchero agujereado, donde se quemaba



hierba verde, y unos fuelles. También había que vigilar el terreno para tapar las chimeneas a efectos de no dejar respiraderos. De aquí viene la expresión “¡qué topera!”, que aún se dice al entrar en un local saturado de humo.

Las plantaciones eran pequeñas debido a que la rosa sale al alba y todo el proceso de recogida, monda y tueste se debía realizar en el día, ya que la flor no aguanta más tiempo y se pudre. Es conocido que el azafrán nace al salir el sol y muere con la puesta, aunque era corriente que los trabajos acabasen a altas horas de la noche, especialmente el día que llamaban del “manto”, que corresponde al día de máxima producción.

Los cultivadores eran familias modestas, incluso jornaleros que carecían de tierras cultivaban en terrenos de tercera calidad cedidos por los mayores propietarios por un periodo generalmente de diez años. Esta cesión reportaba beneficios al propietario, pues como este cultivo requiere un suelo bastante profundo, limpio de piedras y con abundancia de estiércol, estas tierras mejoraban en calidad, por lo que el labrador, sin gasto alguno, beneficiaba malas tierras que después darían un mejor rendimiento en el cultivo del cereal.

La superficie media de los azafraneros era de 45 a 50 fanegas de bulbos que en tierra representaban 6,75 celemines de sembradura

trigal a voleo, a la manera del buen labrador, es decir, 37,5 áreas y es lo que buenamente puede atender una familia, ya que como hemos visto no se puede acumular rosa de un día para otro.

No todas las plantaciones eran pequeñas. En los documentos estudiados del siglo XIX y principios del XX, que son los periodos de máxima extensión de este cultivo aparecen azafraneros desde nueve hasta ochenta y dos fanegas. En el primer caso se trata de pequeños azafraneros fruto de la partición al morir los padres y establecerse la separación de los bienes raíces en partes iguales entre todos los hijos. Esta pequeña extensión se iría aumentando en años sucesivos para conseguir cierta rentabilidad.

Que las plantaciones sean pequeñas tiene su explicación en las características del cultivo como hemos visto anteriormente. Sin embargo, había unas diez casas con grandes extensiones de azafraneros que necesitaban contratar mano de obra. Ésta procedía de la Serranía de Cuenca. Eran de quince a veinte mozas las que bajaban todos los años a hacer la temporada. Se llamaban “las roseras” y eran muy esperadas por los mozos del pueblo ya que durante dos o tres domingos había unos extraordinarios bailes que llamaban “los bailes de las roseras”. La recolección era una fiesta.

También llevaban con los ca-

rras rosa a Caudete, Las Casas, Los Corrales y Las Cuevas de Utiel, por cuyo trabajo se daba a la casa mondadora un porcentaje de producto recogido, que según épocas y circunstancias podía ser la mitad, un tercio o la cuarta parte.

La recolección duraba algo más de dos semanas y si no venía el mal orage se alargaba algunos días. La recogida finalizaba con el mes de octubre aunque algunos años se retrasaba. Un cultivador nos comentaba que "un año tuve el manto pa Tosantos", fecha que en otros años ya había acabado la recolección.

La media de producción por cultivador era de unas ocho libras de azafrán por temporada para lo que se necesitaban 50 fanegas de cebollas.

Antes de continuar es necesario explicar que el azafranar se medía por fanegas de bulbos (con colmo, a diferencia de los cereales que en la medición se pasaba el rasante o redor por el contenedor de medida). Es decir, que los azafranares no se medían por unidad de superficie.

En el estudio que estamos haciendo vamos a considerar un azafranar pequeño, de veinte fanegas de bulbos. En tierra vendrían a ocupar una superficie de tres celemines de sembradura trugal a voleo, lo que traducido al Sistema Métrico Decimal equivaldría a 16,6 áreas,

por lo que una hectárea necesitaría 120 fanegas de cebollas o bulbos.

El cultivo estaba distribuido en cuatro puestas anuales. En el caso del azafranar que hemos determinado estudiar, cada puesta sería de cinco fanegas. En las cinco fanegas del primer año apenas se obtendrá cosecha, en las cinco fanegas del segundo año se obtendrá el mejor rendimiento, en las del tercer año el rendimiento será un veinte por ciento inferior y en las cinco fanegas del cuarto año el rendimiento será sensiblemente menor. Este sector lo arrancará en el mes de mayo para volverlo a plantar en septiembre, por lo que pasará a ser de primer año (se llamará de rositas) y dará poca cosecha. (De ahí la expresión "irse de rositas" que se dice cuando alguien sale de una situación más o menos embarazosa sin esfuerzo o sin molestias. También se utiliza en sentido negativo: "no te irás de rositas".)

En los azafranares de las casas grandes había sectores de cinco años, pero eran los menos porque el rendimiento era muy bajo. El rendimiento medio de este azafranar de veinte fanegas sería de tres libras y media de producto elaborado (tostado). Por tanto el rendimiento medio de una hectárea lo establecemos en veinte libras. Este rendimiento fue aumentando desde 18,75 libras a mitad

del siglo XVIII a las 21 libras de los últimos años de cultivo.

No sabemos con exactitud cuando se inicia el cultivo del azafrán en los campos fuerterrobleños. Los más antiguos testimonios que hemos recogido aparecen en documentos de partición de bienes en los primeros años del siglo XVIII, pero no sería hasta la mitad de este siglo cuando encontramos datos globales de este cultivo. En las respuestas del Interrogatorio de 1751 para la Contribución Única encontramos algunos datos:

"Y en las cien almudadas que parece plantadas de cevollas de Azafran y con seis fanegas de esta especie ocupado cada almud de tierra de tercera calidad segun la regulacion que llevan echa les corresponden noventa y tres libras y doce onzas de Azafran que a quarenta y cinco reales cada una balen quatro mil doscientos cincuenta y quatro reales veinte y cinco mrs. y medio sin descontar Diezmo, Aceyte, Rento que se paga al dueño de las tierras ni el trabajo de la cultura como dejan explicado en su respuesta ala pregunta treinta y cinco".

En este mismo Interrogatorio leemos en la respuesta a la trigésima quinta pregunta como jornaleros para no estar ociosos toman a rento algunas tierras y las cultivan de azafrán:

"por que como llevan declara-

do un almud de tierra de tercera calidad ocupa seis fanegas de cevolla de azafran que producen quince onzas ya puesto en azeyte y balen quarenta y cinco rrs y de estos se pagan seis reales al dueño de la tierra, y cinco y medio por el Diezmo y quedan liquidos para el Colono treinta y tres reales y medio, y si de estos se han de revajar veinte y quatro reales en que regulan el Cultivo y trabajo de cada seis fanegas de Azafran solo le quedan de utilidad nueve rrs y medio".

Tampoco podemos determinar con exactitud la superficie de cultivo a lo largo de la historia. Nos resulta difícil porque no tenemos muchos datos, y estos se refieren a consultas con clara intención fiscal por lo que los datos hay que tomarlos con ciertas reservas. Tal es el caso del documento citado anteriormente, de las relaciones topográficas de Tomás López en 1787 o de las estadísticas de Pascual Madoz en 1845. Lo que sí parece claro es que este cultivo fue aumentando paralelamente al incremento del censo hasta 1936, y desde esta fecha se iniciaría una paulatina disminución para desaparecer definitivamente en el año 1962.

Con los datos de estos documentos, otros más recientes del Archivo Municipal y la información oral que hemos recogido de antiguos cultivadores podemos establecer la siguiente estimación:

CULTIVO DEL AZAFRÁN EN FUENTERROBLES

AÑO	FANEGAS DE BULBOS	SUPERFICIE	ALMUD	HAS	PRODUCCIÓN (LIBRAS)
1750	600	15	5	100	
1800	1.500	37,5	12,5	250	
1850	1.700	42,5	14	280	
1900	3.000	75	25	500	
1950	1.200	30	10	200	
1958	700	17,5	6	120	

La venta del azafrán era una importante fuente de ingresos para los pequeños labradores y jornaleros y constituía un indispensable complemento al jornal. El azafrán conservado en lugar fresco y seco guardaba indefinidamente sus virtudes sin merma de calidad. Por eso algunos cultivadores lo guardaban, todo o parte de la cosecha, envuelto en sábanas en una arca, "oro en paño", bien esperando un mejor precio o algún acontecimiento familiar como la boda de un hijo o previsoramente, como un seguro, para afrontar alguna enfermedad familiar o desgracia en la caballería. Pagar en especie era pagar con la cosecha del azafrán.

Los ingresos de este cultivo eran muy importantes para las clases sociales más deprimidas. De hecho, en algunas épo-

cas, cuando al paro estacional se le añadía el paro causado por pedriscos o enfermedades de los cultivos, los ingresos del azafrán constituían un papel fundamental en la supervivencia.

En los primeros años del s. XX se suceden en Fuenterrobles siete años seguidos de pedriscos. Esto significó una profunda crisis en pequeños labradores y jornaleros. Los primeros solo recogen algo de paja para mantener la caballería y los segundos ven reducidos





los días de trabajo al desaparecer la siega, la cual proporciona ingresos para varios meses. Entonces el azafrán ayudó a salir de la crisis. Aunque anteriormente hemos dicho que la media de producción era

de ocho libras, si consideramos solamente los pequeños azafraneros de 20 a 25 áreas, que explotan jornaleros y también jornaleros propietarios de minifundio, la media de este sector de

RENTA DE FUENTERROBLES. 1751

SECTOR	REALES	PORCENTAJE
Apicultura (cera y miel)	3.570	4,54
Azafrán	4.214	5,41
Carretería (de bueyes)	1.680	2,13
Cereales	54.314	67,90
Ganadería	15.007	19,11
Guijas, garbanzos y cáñamo	690	0,87

Elaboración propia. Fuente: Respuestas Generales. 1751

productores sería de cuatro a cinco libras. En 1902 se pagaba la libra a 35 pesetas por lo que el valor de la cosecha en la casa del jornalero equivalía entre 140 y 175 jornales.

Otro ejemplo de la importancia del azafrán lo encontramos al estudiar la renta agraria que se desprende de las Respuestas Generales de 1751. Con los datos de este documento hemos elaborado el siguiente cuadro:

No se han considerado ingresos por vino y aceite, pues aunque sabemos por otros documentos que hay producción, esta debía ser tan corta que se desprecia por carecer de importancia.

Cuando el cereal se explota en régimen de monocultivo, los llamados "años malos", en los que por cualquier circunstancia no hay cosecha, el azafrán es la principal fuente de ingresos, no solo por la cuantía que solo representa el 5, 41 por ciento, sino por el número de perceptores de ingresos,

ya que a excepción de los hacendados absentistas, todos son cultivadores en mayor o menor medida.

No es fácil comprender como desaparece este cultivo, pues los azafraneros eran muy apreciados y estimados, especialmente en las casas más humildes donde constituían un seguro contra el paro no estacional, es decir, contra el paro que se originaba en los años de pobres cosechas.

También se utilizaban los subproductos, ya que una agricultura de subsistencia no genera desperdicios. Sabemos que algunas almárregas se rellenaban con las corfas de las cebollas del azafrán y el espartillo, una vez segado, se dejaba secar y se almacenaba pues constituía un excelente pienso para las caballerías.

Pero lo cierto es que desde 1865, cuando se inicia la segunda plantación de viñas, los azafraneros se van depreciando y su desaparición

EVOLUCIÓN DE LOS PRECIOS DE LOS AZAFRANEROS

AÑO	AZAFRANEROS Fanegas	Reales	EQUIVALENCIA Reales/Hectárea
1834	9	75	999'60
1842	18	118	1.252'80
1865	82	740	1.082'40
1883	5 Celemin	2,15	619'20
1902	11	70	763'60

Elaboración propia. Fuente: Hijuelas fuerterrobleñas.

ción en 1962 coincide con otra plantación de viñas y con el fin de la agricultura de subsistencia cuando la mecanización del campo, que se inicia por estos años, propicia una agricultura comercial.

Con los datos extraídos de algunas hijuelas podemos seguir la evolución de los precios. Y para una mejor comprensión incluimos su equivalencia en hectáreas. También recordamos que estos documentos no son de compra-venta ,

sino de transmisión de bienes al morir los padres y establecerse la partición de los bienes familiares.

Ya no quedan en Fuenterrobles vestigios de este cultivo introducido en España por los árabes hace más de 1.000 años, pero queremos dejar constancia que durante un periodo extenso de nuestra historia fue el segundo cultivo en importancia económica, después de los cereales y muy por encima del cultivo de la vid.