

MUSEO MONOGRAFICO DEL AZAFRAN



Anagrama del Museo.

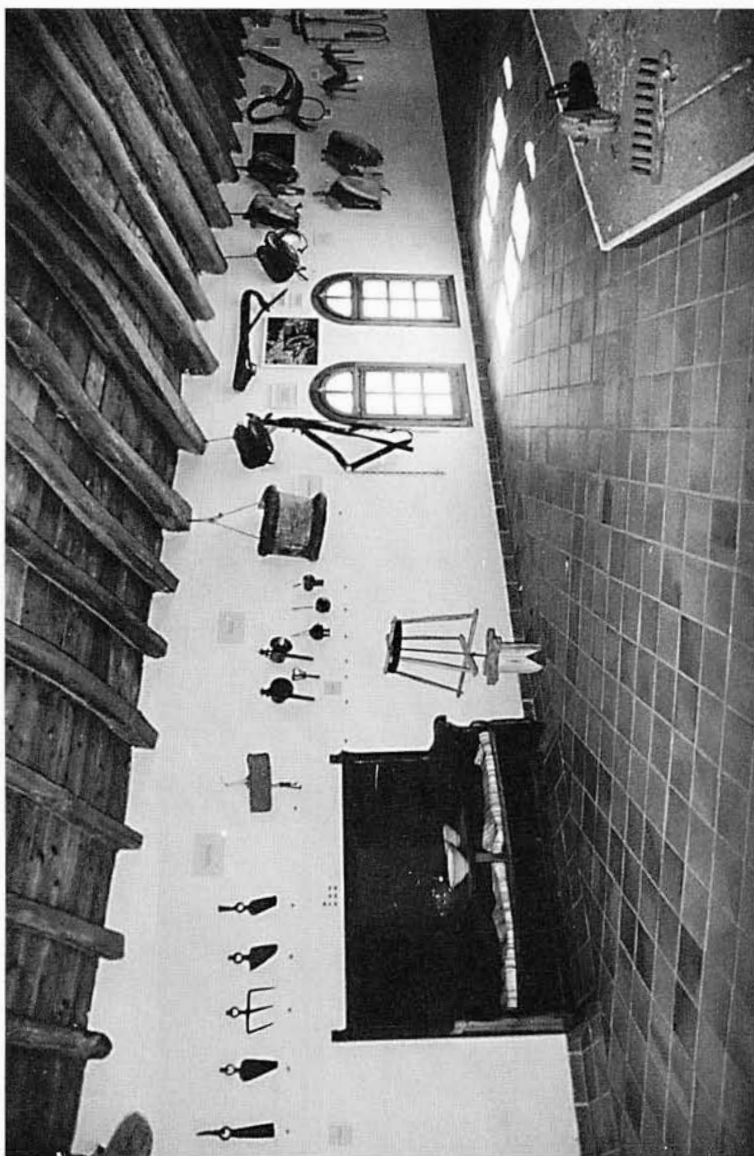
Fotos: F. Escudero y J. Alvar. Texto: J. Serafín Aldecoa



Rosas de azafrán en plena floración. Se distinguen los pistilos (hebra del azafrán) y los estambres, de menor longitud.

Museo Monográfico del Azafrán - Monreal del Campo

Fotos: F. Escudero y J. Alvar. Texto: J. Serafín Aldecoa



Aspecto del Museo Monográfico del Azafrán. A la izquierda una cadiera y en la parte superior faroles, sereta, legón, ganchos, etc.

Museo Monográfico del Azafrán - Monreal del Campo

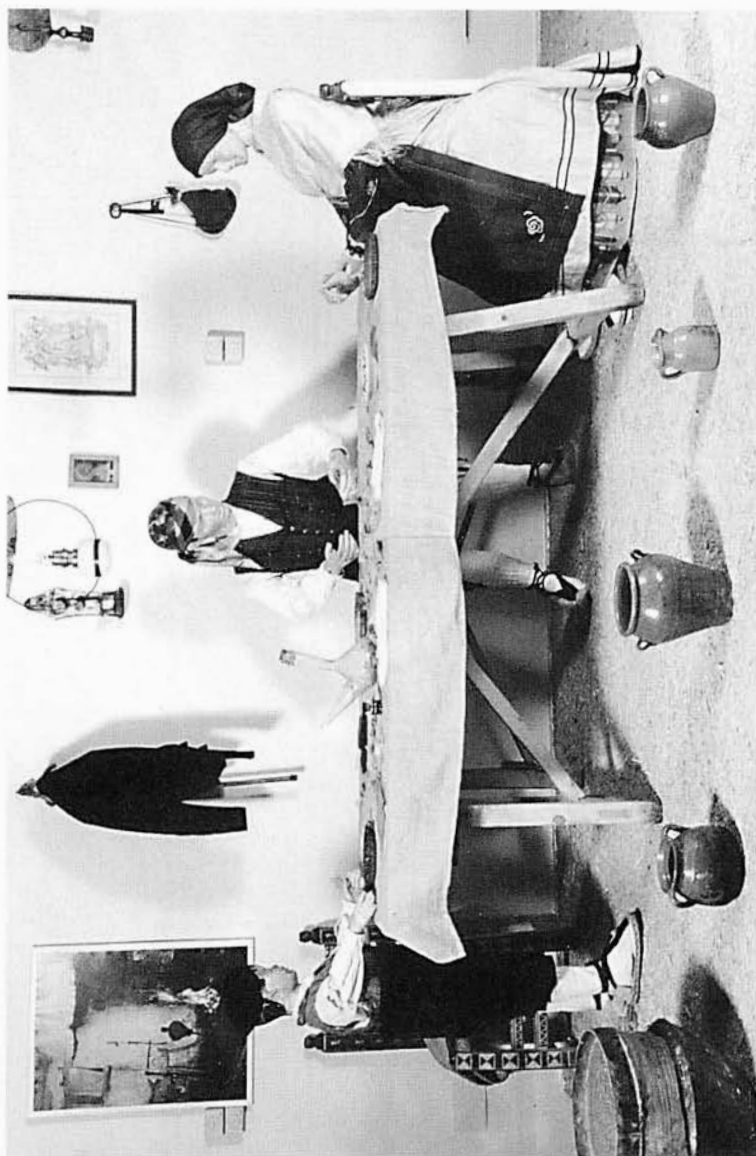
Fotos: F. Escudero y J. Alvar. Texto: J. Serafín Aldecoa



Otra vista del Museo. A la derecha, aperos para «enganchar» a las caballerías: cabezada, bozo, collarón, tiros, yugo, silla, albarda, etc.

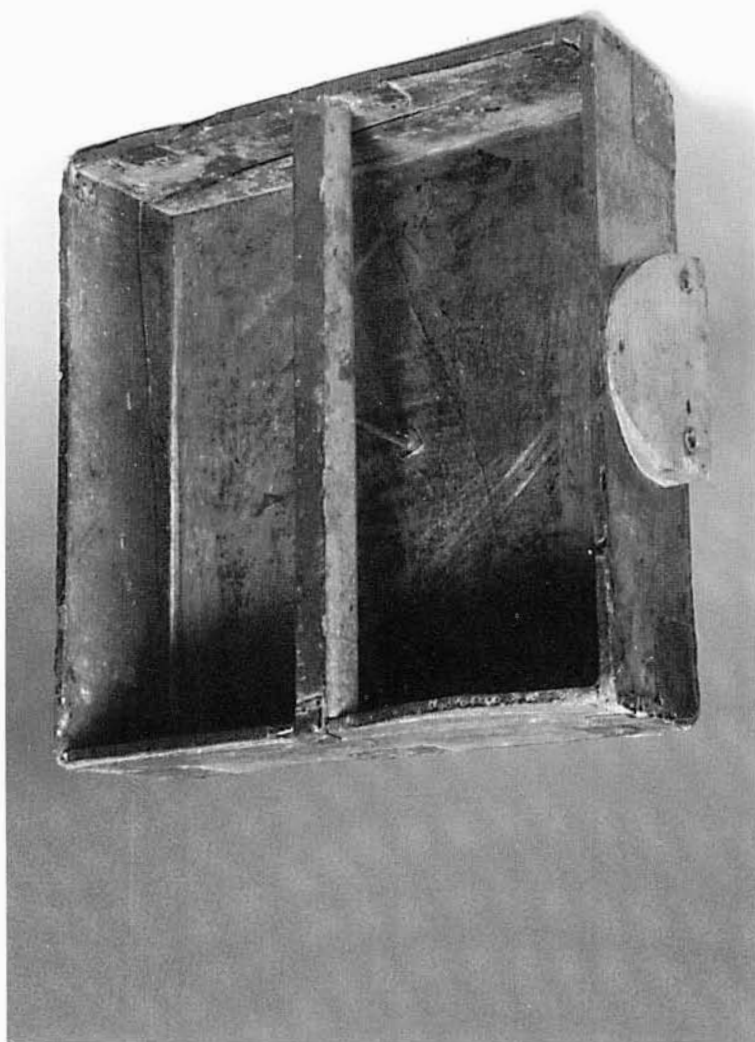
Museo Monográfico del Azafrán - Monreal del Campo

Fotos: F. Escudero y J. Alvar. Texto: J. Serafín Aldecoa



Reproducción, mediante maniquíes, del momento en que se realizaba el esbrine del azafrán con elementos característicos del hogar.

Fotos: F. Escudero y J. Alvar. Texto: J. Serafín Aldecoa



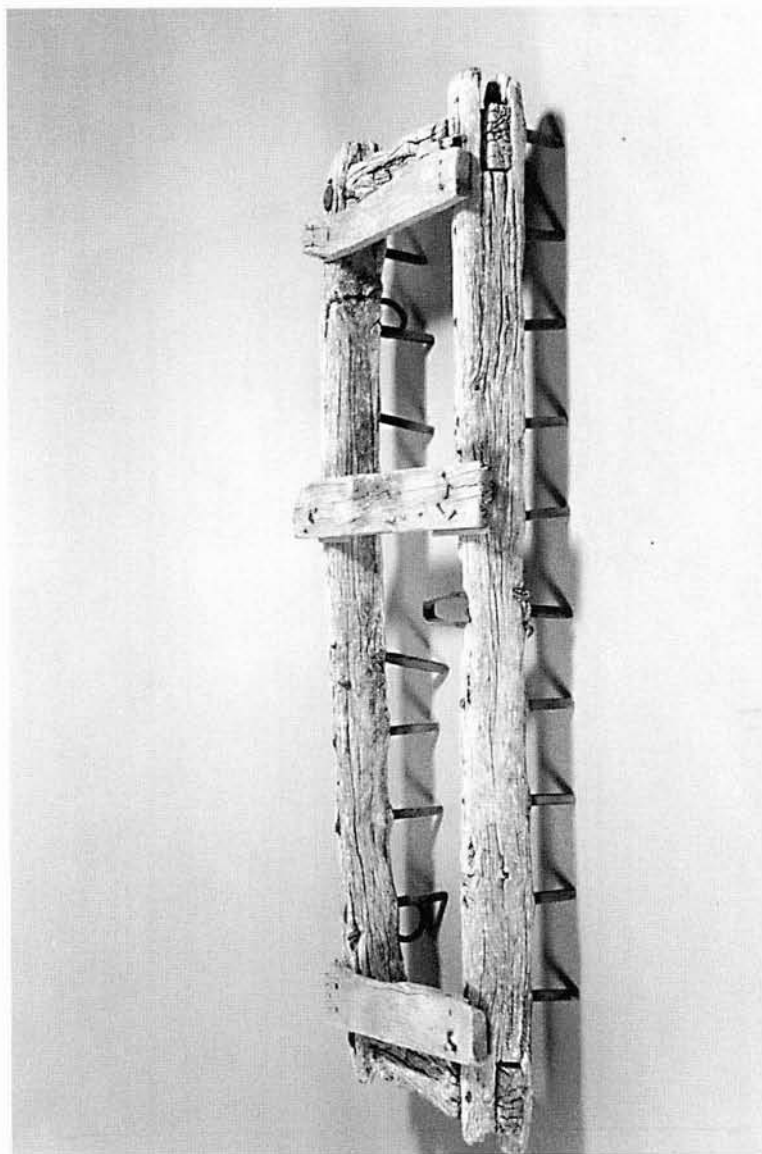
Robo. Se utilizaba como medida de peso para la cebolla (bulbo) del azafrán. Equivale a 17,5 kg. Su forma es diferente al robo con que se calculaba el peso de los cereales.

Fotos: F. Escudero y J. Alvar. Texto: J. Serafín Aldecoa



Pucheros para dar humo al ratón. Con este instrumento se pretendía eliminar a un pequeño roedor que se comía los bulbos subterráneos. La técnica consistía en quemar paja y, mediante un fuelle, el humo se introducía por las galerías asfixiando a los ratones.

Fotos: F. Escudero y J. Alvar. Texto: J. Serafín Aldecoa



Ramplón. Se trata de un apero que se empleaba para eliminar las hierbas del terreno.
Funcionaba como un rastrillo atado a una caballería.

Museo Monográfico del Azafrán - Monreal del Campo

Fotos: F. Escudero y J. Alvar. Texto: J. Serafin Aldecoa



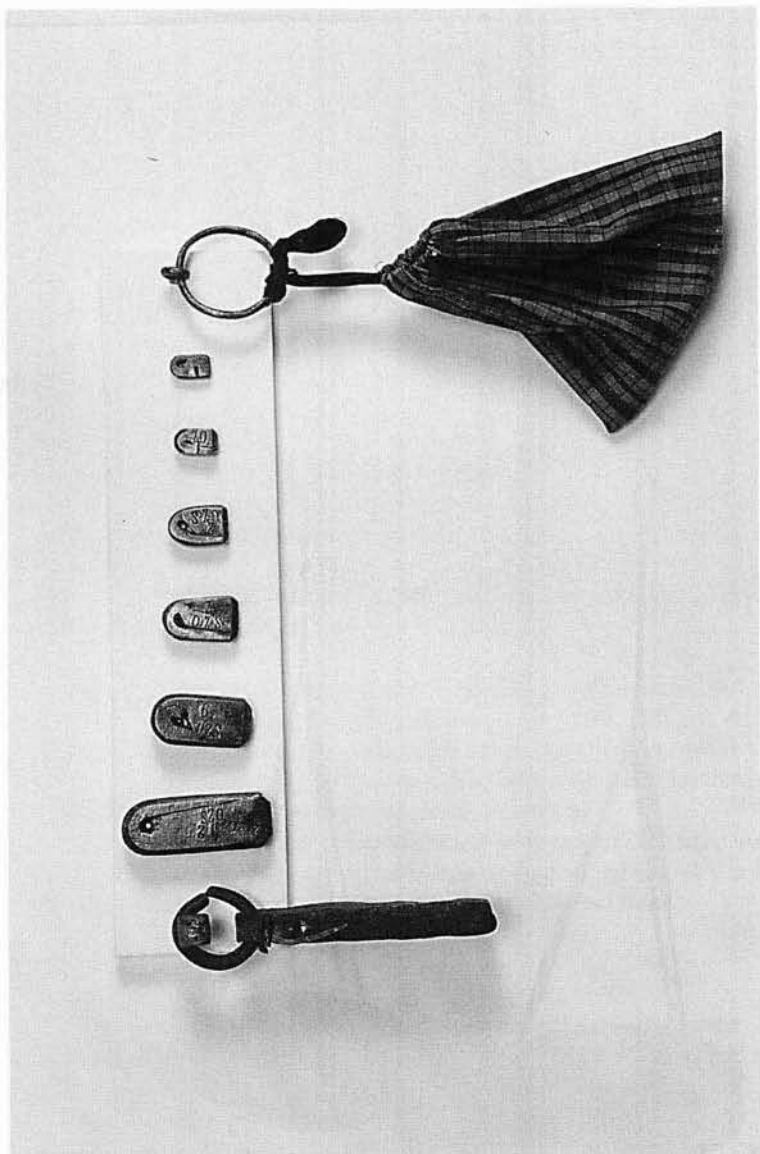
Faroles. Se colocaban en la parte superior de los carros cuando las personas iban al campo de azafrán ya que muchas veces el desplazamiento se realizaba de noche todavía, sobre todo si el trayecto coincidía con la carretera.

Fotos: F. Escudero y J. Alvar. Texto: J. Serafin Aldecoa



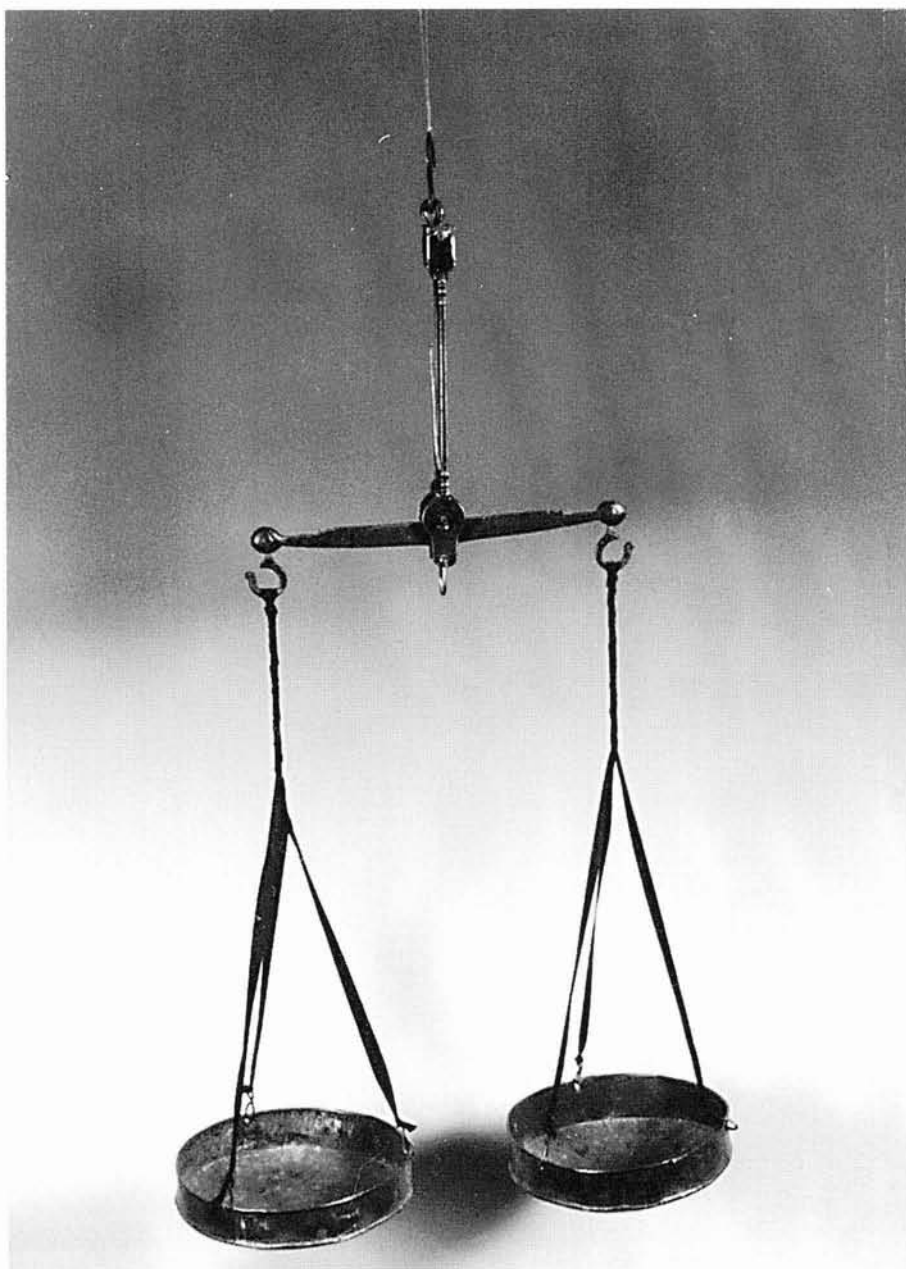
Cedazos («Ciazos»). Útiles empleados para tostar el azafrán que, de esta manera, pierde agua y ya se encuentra preparado para venderse.

Fotos: F. Escudero y J. Alvar. Texto: J. Serafín Aldecoa



Pesas. Sistema de medida con unidades propias: libra (un tercio de kg, aproximadamente) media libra, onza (1/12 de libra).

Fotos: F. Escudero y J. Alvar. Texto: J. Serafín Aldecoa



Balanza artesanal para pesar el azafrán en seco (tostado).