

**LA CULTURA
DEL
AZAFRÁN
EN LA ZONA
DE
MONREAL
DEL CAMPO**

Mercedes Rubio Martín, 2007

INDÍCE

INTRODUCCIÓN	2
HISTORIA DEL AZAFRÁN	3
Los orígenes	4
El cultivo en España	5-6
El cultivo en Aragón y en la zona del Jiloca.....	7-9
USOS Y UTILIDADES DEL AZAFRÁN.....	12
EL AZAFRÁN EN LA ZONA DE MONREAL DEL CAMPO	13-22
El cultivo.....	14
La preparación de la cebolla.....	14
La siembra	14-15
“Dar humo al ratón”.....	15
La recolección.....	16
<i>La recogida de la rosa.....</i>	<i>16-18</i>
<i>“El esbrine”.....</i>	<i>18-20</i>
<i>El tueste.....</i>	<i>20</i>
<i>“La luz”.....</i>	<i>20-21</i>
Las relaciones sociales y laborales entorno al azafrán	24-27
Las esbrinadoras.....	24-26
<i>Los bailes de las esbrinadoras.....</i>	<i>26-27</i>
<i>Las onceadoras.....</i>	<i>27</i>
<i>Los medieros.....</i>	<i>27</i>
La faceta económica.....	28
La venta	28-29
Pesas y medidas	29-30
El azafrán como medio de pago.....	30
El papel de la familia y de la mujer.....	31-32
La cultura gastronómica entorno al azafrán	33-34
El presente y el futuro.....	35-36
La cultura popular en relación con el azafrán	37-45
Vocabulario típico del azafrán	46-48
RECETARIO	49-125
BIBLIOGRAFÍA	49-125

INTRODUCCIÓN

“*El cultivo del azafrán se pierde*” es una frase repetida hasta la saciedad por la gente de nuestra comarca. Y es verdad, pese al esfuerzo de algunos productores tenaces, el cultivo del azafrán se pierde; ya no es rentable, las duras condiciones del trabajo, el incremento de los costes de explotación y la competencia de otros productos sustitutivos han hecho que poco a poco se abandone la siembra del azafrán, ya no es verdad aquello de “*onza de azafrán, onza de oro*”.

Con la desaparición del azafrán se pierde un cultivo pero también una cultura, porque el azafrán no es sólo un condimento, ni sólo una fuente de ingresos, el azafrán y todo lo que le rodea es parte de nuestro patrimonio cultural, de nuestra tradición y de nuestra identidad. Por eso nuestro deseo es que la cultura del azafrán no desaparezca, que los usos y costumbres que formaron parte de la vida de la gente de nuestro pueblo y de nuestra comarca no caigan en el olvido. Precisamente por eso, porque el azafrán fue parte de la vida de nuestros pueblos y aún lo es, nuestro propósito es recoger la tradición oral y las costumbres relacionadas con él antes de que los cambios sociales y económicos hagan que estas desaparezcan y caigan en el olvido.

Nuestra intención es dar a conocer el mundo del azafrán a través de los relatos y las narraciones de aquellos que lo vivieron en primera persona, no desde un punto de vista técnico sino etnológico. Hacer que el azafrán sea algo habitual en nuestro día a día aunque sea de una manera diferente a lo que lo fue para nuestros mayores.

HISTORIA DEL AZAFRÁN

LOS ORÍGENES

El origen del *Crocus Sativus* L. es incierto, algunos atribuyen su origen a Asia Menor y otros a Egipto. El azafrán es una planta legendaria, cuyo cultivo se remonta a tiempos inmemorables, y que se usó tanto como especia, como aromatizante y como planta medicinal en todas las culturas de la Antigüedad.

La primera referencia conocida es del 2.300 a.C., fecha en la que Sargón, rey de la ciudad de Acad, nació en la ciudad de Azupiano, cuyo significado puede ser “Ciudad de Azafrán”.

Hacia 1.600-1770 a.C. la recogida de la flor del azafrán se representó en un fresco del legendario palacio de Minos en Knossos (Creta).

Sabemos también que en Egipto el azafrán se utilizaba antes del 1.500 a.C. puesto que en esta fecha se menciona en el “Papiro Ebers”, el papiro médico más importante de la cultura egipcia.

Por otra parte en “El Cantar de los Cantares” escrito entre el 1.000 y el 1.100 a.C. por el rey Salomón, el azafrán es mencionado con la palabra de origen indio “karkom”, lo que nos hace pensar que esta especia pudo tener su origen en la India, y en concreto en la región de Cachemira donde todavía hoy es un cultivo tradicional. En los versos del 4 al 14 del “Cantar de los Cantares” se dice:

Tu plantel es un bosquecillo de granados,
de los frutales los más exquisitos,
de cipreses y de nardos,
de nardos y azafrán,
de canela y cinamomo,
de todos los árboles aromáticos
de mirra y de áloe
de todos los más selectos balsámicos.

Entre los hebreos parece que era tradicional purificar el agua sagrada con azafrán.

En la cultura griega el azafrán se utilizó tanto como colorante como remedio médico. Hipócrates, padre de la medicina, ya lo utilizaba en sus fórmulas. Por su parte Homero habla en la Iliada de que los héroes y las ninfas vestían túnicas teñidas de azafrán.

La planta del azafrán estaba muy vinculada a la mitología griega; según un mito griego el azafrán brotó al calor del cuerpo de Júpiter allí donde éste había yacido con Juno; otro mito cuenta que el azafrán recibió su nombre de un joven llamado “Croco” que fue transformado por los dioses en la planta del azafrán.

Los romanos llamaban al azafrán “crocum” y lo utilizaban con fines medicinales, como colorante y como perfume en los salones de la sociedad más refinada. Las mujeres romanas usaban el azafrán como elemento de belleza, entre otras cosas para teñirse el pelo de color dorado. Así por ejemplo sabemos que la legendaria reina de Egipto, Cleopatra, lo usaba como cosmético.

Pero sería durante los Siglos IX-X cuando el azafrán conocería su máximo esplendor, su comercio controlado por los árabes se extendió a través de la Ruta de la Seda a casi todo el mundo. Se convertiría en un producto fundamental en la cultura árabe, donde se usaría tanto como condimento como con fines medicinales, y sus propiedades se difundirían por todo el mundo conocido.

EL CULTIVO EN ESPAÑA

Serían precisamente los árabes quienes introdujeran el cultivo del “al-za’faran” (ser amarillo) en la Península Ibérica entre finales del S. VIII y comienzos del S. IX. El azafrán se conocía ya con anterioridad en Hispania, Columela en S.I y Macrobio en S. V hablan ya de él, y San Isidoro de Sevilla lo menciona en sus “Etimologías” en el S. VI; pero sería con la llegada de los musulmanes cuando su uso se generalizará.

En el S. IX se dan los primeros indicios del cultivo de esta planta en la Península. Cultivo que sería fundamental dentro de la agricultura andalusí. Ya en el S. XIII existía en Sevilla una calle llamada Calle del Azafrán. Esta especia se convertirían en un elemento fundamental de la economía andalusí, y su comercio lo acapararían desde el S. XI un reducido círculo de personas de la burguesía.

Desde la España musulmana el cultivo del azafrán se extendería al resto de Europa; sabemos por ejemplo que se cultivaba en Francia, Italia y Alemania desde el S. XII y en Inglaterra desde el S. XV. El Renacimiento abrió un periodo de esplendor para esta especia en el continente europeo, se puso de moda dar un tono amarillo a las comidas usado el azafrán y también la elaboración de una salsa de azafrán conocida como “salsa amarilla”. Pero también se extendió la falsificación de este condimento, y algunos pagaron el delito con la hoguera; tal era la importancia del comercio del azafrán.

Como ya hemos dicho el cultivo del azafrán lo introdujeron en la península los árabes y desde el primer momento tuvo una gran implantación; hacia finales de la Edad Media comenzó ya la exportación del azafrán español. Durante mucho tiempo los mercaderes genoveses y los catalanes pugnaron por el control del comercio de esta especia, pero a finales de la Edad Media la comunidad judía de Santa Coloma de Queralt (Tarragona) monopolizaba ya el comercio del azafrán español.

Desde el puerto de Barcelona las naves de la Corona de Aragón llevaban el azafrán producido en la Península Ibérica a Nápoles desde donde se distribuía a todo el Mediterráneo. Cuando el azafrán manchego comenzó adquirir importancia el centro de comercialización se trasladó de Barcelona a Valencia y Alicante, ciudad esta última donde incluso llegó a existir una Lonja de Azafrán.

En el S. XV el azafrán se había convertido ya en un producto fundamental para la agricultura de los reinos hispánicos y lo seguiría siendo hasta el S.XX.

En el S. XVIII cuando el comercio del azafrán decayó, el ilustrado Antonio Cubero propuso enviarlo a América donde se cotizaba a precios muy elevados, revitalizando así su exportación. A este hecho haría referencia una copla típica de la zona de Monreal del Campo:

Hay una flor en el campo
que nace al brillar el alba
cinco galanes la cogen
se la llevan a su casa
La ponen sobre una mesa
entre diez la despedazan
La queman al fuego lento
y la dama ya descansa
se la llevan a Las Indias
para remedio de España.

Hasta el año 1936 el cultivo del azafrán fue fundamental en nuestro país y ocupó buena parte del territorio nacional; tras la Guerra Civil el área de cultivo se redujo notablemente. Sería ya en torno a 1970 cuando el azafrán iniciase su declive.

EL CULTIVO EN ARAGÓN Y EN LA ZONA DEL JILOCA.

En el caso concreto de Aragón, no se sabe ni cuando ni de que forma se implantó el azafrán; seguramente el cultivo se generalizaría al igual que en el resto de España alrededor del S.XV. Según Ignacio de Asso en el S. XV la venta del azafrán al exterior supuso importantes beneficios para el reino de Aragón. En 1427 los comerciantes aragoneses exportaban a Francia y otros países 6.746 libras y en 1428, 7.723 libras.

El máximo auge del cultivo en nuestra Comunidad se produciría en los S. XVI y XVII, tanto como producto para el comercio como cultivo floral y de huerto. En Aragón se producía azafrán en las tres provincias; en Huesca en el Somontano Oscense y los pueblos ribereños del Cinca, siendo Barbastro el principal núcleo de comercialización, en Zaragoza en los Monegros, Muniesa y Gallocanta y en Teruel en Montalbán, el Bajo Aragón, el Campo de Visiedo, el Campo de Bello y el Valle del Jiloca.

En la antigua Comunidad de aldeas de Daroca¹, en la que estaba incluida la actual Comarca del Jiloca, el azafrán fue siempre un cultivo muy arraigado. La documentación de los libros de Mayordomías de las iglesias de San Miguel y Santo Domingo de la ciudad de Daroca, nos permiten suponer que en el azafrán se cultivaba en tierras de la Comunidad desde tiempos inmemorables.

Fundamentalmente se cultivaba en tres zonas: en la Sesma de la Honor de Huesa, en la Sesma de Trasierra y en la Sesma del Río Jiloca, especialmente en la zona del Valle medio del Jiloca y sus zonas aledañas (Monreal, Torrijo, Calamocha, Cuencabuena). También se cultivaba, aunque en menor cantidad, en algunos lugares de los Campos de Langa y Cucalón (Lechón, Langa, Cucalón y Lagueruela).

Por los libros de Cuartaciones del Arzobispado de Zaragoza sabemos que el S.XVIII, la producción media anual de Torrijo, por ejemplo, superaba las 3.000 onzas. Según Ignacio de Aso, a finales del S.XVIII las tierras de Daroca eran las únicas de Aragón en las que se seguía cultivando el azafrán. En 1781 la producción de azafrán en el partido de Daroca ascendió a 8.570 libras y en 1787 a 14.039 libras.

La producción general de azafrán en la Comunidad de Aldeas fue creciendo a lo largo del S.XVIII, y las mejores cosechas se registraron a comienzos del S. XIX.

La primera referencia documental al azafrán en la zona del Jiloca y sus alrededores, que conocemos es de 1496. Se trata de un documento de arriendo por el cual el vicario de Rudilla arrienda a un mercader de Daroca entre otras cosas la mitad de “çafran” que se coja en lugar entre los años 1499 y 1501². También sabemos que en 1545 varios vecinos de Calamocha reconocen tener en comanda de un mercader de Zaragoza “*ciento y doze cafices de trigo y ciento y seis librar de çafran bueno y limpio y mercader*”³. En 1556 varios vecinos de Cucalón reconocen tener en comanda del concejo del lugar entre otras cosas varias libras de “çafran”⁴.

En el S.XIX sabemos a través de Pascual Madoz y de su *Diccionario Geografico-Estadístico-Histórico (1845-1850)* que en los lugares de Monreal, Bello, Caminreal, Fuentes Claras, Pozuel, Blancas se cultivaba azafrán y que en Torrijo se cultivaba

¹ Todos los datos referentes al cultivo del azafrán en La Comunidad de Aldeas de Daroca se han extraído de Diarte Lorente, Pascual, *La Comunidad de Daroca, Plenitud y crisis (1500-1837)*.

² Archivo de Protocolos de Calamocha. Notario Joan Martínez Jofre, 1496, Sig. 1 / 2, (folio 39v).

³ Archivo de Protocolos de Calamocha. Notario Martín Herrando, 1545, Sig. 13/50, (folio 33r-34v).

⁴ Archivo de Protocolos de Calamocha. Notario Jerónimo Gaseada, 1568, Sig. 8/36 (folio 19ss).

mucho azafrán. También conocemos que la familia Mateo-Liñán, originaria de Ojos Negros y una de las familias más poderosas de la comarca, tenía negocios relacionados con el azafrán; en su archivo se conservan varios documentos de entre 1844 y 1849 en los que se hace referencia a esta especia⁵. Así pues vemos que el azafrán era un cultivo extendido por toda la comarca en S. XIX.

A principios del S. XX la provincia de Teruel era la segunda provincia productora de azafrán en España, y Monreal del Campo y sus alrededores el núcleo productivo más importante de la misma

Tan importante era el cultivo de esta especia en la comarca a principios del siglo pasado, que se produjeron varios intentos de crear un sindicato azafranero que defendiera los intereses de los productores de esta zona y que les permitiera asociarse con otros sindicatos y asociaciones azafraneras del país. Tenemos noticias de la celebración de al menos dos asambleas, una en 1902 y otra en 1914, cuya finalidad era formar una asociación de azafraneros, que ayudará a estos en todo lo relacionado con el cultivo. En 1914 incluso se llegó a presentar un proyecto de Reglamento para el Sindicato Central Agrícola-azafranero de Calamocha. En cuyas cláusulas se presentaba la posibilidad de que fueran socios los sindicatos católicos del área de Calamocha, de la zona de Montalbán y también de otras comarcas. Parece que su intención era unirse a otros sindicatos aragoneses y castellanos. Entre las competencias de este sindicato estarían entre otras las de vender y establecer el precio del azafrán, y el hacer prestamos a los afiliados, préstamos que serían avalados con sus cosechas⁶. Parece que la creación del sindicato nunca se produjo.

Posteriormente, durante el Régimen Franquista y nada más terminar la Guerra Civil, se creó una Delegación Especial de Azafrán por disposición del Ministerio de Industria y Comercio. Esta Delegación establecía las normas por las que debía regirse el comercio del azafrán; marcaba los precios de venta y de compra, y también los requisitos que tenían que cumplir los comerciantes de azafrán. El 2 de Agosto de 1939 esta Delegación mandaba un escrito al Ayuntamiento de Calamocha en el cual se especificaban todas las normas a las que debían sujetarse los comerciantes y productores de azafrán de la zona.⁷ Lo que nos da una idea de la importancia económica del cultivo en la Comarca.

En los años 80 Aragón producía el 25% del azafrán nacional. En nuestra Comunidad Autónoma se sembraban 900 ha., de las cuales 800 se cultivaban en Teruel y el resto en Zaragoza. El azafrán de mayor calidad producido en Aragón era el de la zona de Monreal del Campo⁸.

Pero poco a poco cultivo del azafrán fue reduciendo su importancia progresivamente en toda España, incluida la zona de Monreal del Campo. En las últimas décadas del S. XX el cultivo del azafrán ha sufrido una reducción de la superficie cultivada hasta llegar casi a la desaparición. La escasez de mano de obra, las duras condiciones del trabajo, las oscilaciones del mercado y la competencia de los productos sustitutos, han hecho que el cultivo del azafrán en la zona de Monreal haya quedado reducido a un pequeño grupo de agricultores que cultivan sólo la superficie que la familia puede atender.

Pero pese a todo, en la actualidad Monreal del Campo sigue siendo una de las 6 grandes regiones azafraneras de España junto con Alcázar de San Juan (Ciudad Real),

⁵ Rubio Martín, Mercedes y Benedicto Gimeno, Emilio, *El Archivo de la familia Mateo (Ojos Negros)*, Calamocha, 2006.

⁶ En el Archivo Municipal de Calamocha se encuentran dos expedientes referidos al intento de fundar una Asociación Comarcal de Productores de Azafrán en 1914. (Sig. 12/3 y 12/5)

⁷ Archivo Municipal de Calamocha, Sig. 35/24

⁸ Murga Carrazo, Jesús y Fernández del Cacho, Javier, *El azafrán en Aragón*, Zaragoza, 1984.

Carcelén (Albacete), Madrileños (Toledo), Las Pedroñeras (Cuenca), Caravaca de la Cruz (Murcia).

En estos momentos los productores monrealenses se están asociando y movilizano para hacer del azafrán, un cultivo rentable. El azafrán de Monreal ha conseguido la marca de calidad Baluarte que concede la Asociación Slow Food, la cual es un reconocimiento internacional a la calidad del producto; y puede ser un importante revulsivo para nuestro azafrán.

USOS Y UTILIDADES DEL AZAFRÁN

USOS DEL AZAFRÁN

Místico- religioso

El azafrán desde la Antigüedad ha estado relacionado con cultos místicos y religiosos. En la antigua India y en Egipto por ejemplo se quemaba para aromatizar templos y palacios, se esparcía sobre los restos mortuorios antes de incinerarlos, y se usaba como elemento para embalsamar. En Grecia y Roma el azafrán estaba muy vinculado con la mitología.

Todavía hoy las mujeres hindúes reciben un toque de “tillak”, pasta de azafrán, en la frente antes de entrar a los templos, es una señal de gracia, beneficencia y buena suerte. En China se espolvorea con azafrán los vestidos de las visitas como símbolo de bienvenida y hospitalidad. Para los budistas el azafrán es símbolo de sabiduría y está presente en muchos de sus ritos.

Asimismo el azafrán es una planta muy relacionada con el mundo esotérico. Es la única especie vegetal que tiene en su floración los tres colores básicos: amarillo, azul y rojo; símbolos de orden, energía y fuerza. Además el colorante amarillo que se obtiene de la flor simboliza la luz y la majestad, lo que explica la coloración azafranada de la indumentaria de dioses y reyes en la Antigüedad. La coloración dorada de su pistilo hizo del azafrán símbolo ocasional del oro de las escrituras cristiana, y por tanto símbolo de la virtud más alta: la caridad ⁹.

El azafrán es una de las plantas místicas por excelencia.

Medicinal

El uso del azafrán como remedio contra males y enfermedades también debemos buscarlo en la Antigüedad, en el nacimiento de la medicina occidental. Ilustres médicos de la Antigüedad, como Hipócrates (469-399a.C.) o Galeno (129-199d.C) ya mencionan sus propiedades medicinales. En la Edad Media el médico cordobés Maimónides, entre otros, valoró también las diferentes utilidades de azafrán en medicina.

Se considera que el azafrán estimula el apetito, favorece la digestión, combate la tos y la bronquitis, mitiga los cólicos. Además posee propiedades sedantes y somníferas, atenúa los dolores de la dentición infantil, favorece la expulsión de gases, remedia los desarreglos ováricos, en altas dosis puede ser abortivo, y también tiene efectos vasculares. En estos momentos se están estudiando sus potenciales en lucha contra los tumores.

En la zona de Monreal del Campo se les aplicaba a los niños en las encías durante la dentición para mitigar el dolor.

Perfumístico

⁹ Ávila Granados, Jesús, *Historia del azafrán. La flor del amanecer*. (Pág. 37y 38)

Babilonios, griegos y romanos usaban el azafrán para perfumar baños, salones y alcobas palaciegas; los romanos incluso rociaban los teatros con agua de azafrán. Actualmente el azafrán es un componente básico de numerosos cosméticos, esencias de baño y jabones.

Ornamental

Los vivos colores de la rosa del azafrán y su olor incomparable, la convierten en una flor de inmensa belleza, ideal para la decoración de jardines públicos y privados. La enorme capacidad de adaptación de esta planta y los pocos cuidados que requiere hacen, junto con su mencionada belleza, la flor del azafrán sea una planta ideal para su uso en jardinería. Aunque este uso está poco extendido todavía, esta faceta abre una nueva posibilidad de futuro.

Colorante

El azafrán se ha utilizado como colorante desde épocas remotas; por ejemplo fenicios y cartagineses teñían con él los velos de las recién casadas y en Irlanda era tradicional teñir con él los mantos de los reyes.

En la comarca del Jiloca todavía hoy se recuerda como se usaba el azafrán para teñir algunas prendas de vestir.

Aparte de para teñir vestidos el azafrán también se usa para colorar bebidas, pastas alimenticias, quesos y mantequillas, además de en la fabricación de pinturas.

Gastronómico

El azafrán ha estado presente en los platos de casi todas las culturas de La Antigüedad, Egipto, Babilonia, Grecia, Roma, China, India... Se dice que fueron los fenicios quienes inventaron la "bullabaise", la tradicional sopa de azafrán.

Uno de los puntos más álgidos del azafrán como condimento tendría lugar en la cocina andalusí.

En la actualidad se usa como especia en casi todos los países del mundo. En Italia se usa como ingrediente del "risotto" a la milanesa, en Inglaterra para dulces y caldos, en los países del Golfo se prepara café con azafrán y cardamomo, y en Japón se añade al pescado crudo.

Por supuesto el azafrán tiene un sitio muy especial en la cocina española; casi todos los arroces y en especial la tradicional paella se preparan con esta especia. En Aragón el azafrán se utiliza para condimentar entre otros platos, los guisos de patatas, los potajes y también algunas carnes.

***EL AZAFRÁN EN LA
ZONA DE
MONREAL DEL CAMPO***

EL CULTIVO

*“Para San Antonio sacar la cebolla,
para San Juan ponerla
y para el Pilar a cogerla”*

El cultivo del azafrán en nuestra comarca como ya hemos dicho se remonta a varios siglos atrás, y los conocimientos sobre su cultivo y cuidado han pasado de generación en generación; en nuestra zona el azafrán se ha cultivado “*desde siempre*”, como dice la gente “*ya tenían azafrán mis padres y mis abuelos*”, y la forma de cultivarlo se ha transmitido de padres a hijos.

El azafrán es un cultivo que requiere muchos cuidados, “*muchos trabajos*” y la mayoría deben hacerse de manera manual. La tierra donde se siembra azafrán requiere mucha atención, como dice la gente por aquí, “*hay que mimarla*”. La preparación del terreno se inicia con una labor profunda de desfonde, seguida por otra de despedregado, en marzo o abril se abona con estiércol la tierra que, seguidamente, se binara para mantener el suelo esponjoso y libre de malas hierbas. A continuación se planta la cebolla, una vez preparada y “*esfarfollada*”; tras la siembra el campo se debe mantener limpio de malas hierbas y de roedores. En octubre llega la parte más dura del trabajo, la recolección.

La preparación de la cebolla

Cada año el bulbo o cebolla del azafrán produce tres o cuatro nuevos bulbos que se nutren de él hasta convertirlo una capa negra y seca adherida a la base de las nuevas cebollas; por eso pasados los tres o cuatro años durante los cuales una plantación de azafrán es rentable, la cebolla debe ser sacada de la tierra para limpiarla.

Así a mediados del mes de Mayo, “*para San Isidro*”, la cebolla se saca de la tierra, se deposita en los cestos y se procede a “*esfarfollarla*”. Para esta tarea que consiste en limpiar la cebolla retirando las raíces y las capas exteriores que recubren el bulbo, la cebolla se lleva en los cestos terreros a la casa y allí generalmente en la cuadra o cochera, o si el tiempo acompaña en la calle, los miembros de la familia y a veces los vecinos se reúnen para realizar la tarea de “*esfarfollar*” o “*desfarfollar*”.

En los últimos años se ha convertido en habitual que la cebolla se coloque encima de una criba colocada sobre un carretillo para que expulse mejor la tierra. Seguidamente se comienza a “*esfarfollar*” y a seleccionar las mejores cebollas según su tamaño y color; las cebollas seleccionadas servirán para plantar un nuevo campo de azafrán.

En ocasiones las cebollas de menor tamaño se sembraban en un terreno de huerta para que engordaran. Estas cebollas se plantaban sin orden ni cuidado, “*a chorro*” porque su finalidad no era la de producir azafrán sino la de adquirir el calibre necesario para ser sembradas posteriormente.

La siembra

Una vez “esfarfollada” la cebolla, a finales de junio “entre San Juan y San Pedro” se procede a plantarla.

La plantación es realizada generalmente por el agricultor y su familia, acompañados algunas veces por gente del pueblo, a la que después ayudaran a plantar su parcela; en el azafrán el componente comunitario y de ayuda mutua es constante.

En alguna ocasión, sobre todo en los años de esplendor del cultivo, cuando la parcela a plantar era muy grande se recurría a mano de obra “de fuera”, generalmente mujeres, las “plantadoras” a las que se les pagaba por día trabajado o por medio día trabajado, “hasta medio día”.

Con el cesto lleno de cebolla cada uno de los sembradores se pone en el inicio de un surco, abierto con anterioridad mediante un arado o “rusal” tirado por caballerías o por un pequeño tractor, y se van poniendo las cebollas una a una, siempre con el “culo” hacia abajo para que la planta arraigue con más facilidad y separadas entre sí aproximadamente un palmo. Cuando se termina de plantar un surco se sigue con el siguiente, y cuando se termina un cesto se llena otro, y se sigue así hasta realizar la siembra de toda la parcela.

En la actualidad las caballerías se han sustituido por tractores y los “plantadores” por la plantadora de bulbos a pinza o mesa de siembra, artilugio que aunque no ha eliminado totalmente el trabajo manual en la siembra, sí lo ha facilitado. En la mesa de siembra, que es tirada por un tractor, se sientan varias personas que van dejando caer la cebolla por unos tubos que terminan en unas cuñas que abren el surco; la tabla que la máquina lleva detrás cerrará el surco y dejara la tierra lisa para facilitar la recogida.

La mecanización ha facilitado el trabajo de siembra, pero hay quien dice que ha perjudicado el cultivo, que la tierra que se labraba con animales quedaba más esponjosa, “más hueca” y esto facilitaba el nacimiento de la rosa

“Dar humo al ratón”

*"Cada ocho días;
humo, azafrán y puchero"*

Sin duda una de las labores más importantes en el mantenimiento de un campo de azafrán, y quizás una de las más curiosas para los no entendidos, es la de matar el ratón. El ratón del azafrán o pitimí es un pequeño roedor de campo, que excava galerías en la tierra y se come las cebollas de la planta, pudiendo acabar con toda una plantación de “zafrán”.

La manera más tradicional de acabar con este pequeño animal es “darle humo”, la tarea consiste en colocar un “puchero” en la boca de la “tolva” o galería excavada por el roedor para matar al animal por asfixia. En el puchero, objeto con una boca ancha y un pequeño agujero en la parte trasera, se introduce un puñado de paja o de hierbas secas y se les prende fuego, se coloca en una de las bocas de la galería excavada por el ratón, se cierra el resto de salidas, y se procede a avivar el fuego que se ha prendido en el interior de puchero dándole aire con un fuelle a través del pequeño agujero. El roedor atrapado en su propia galería muere ahogado por la inhalación de humo.

La tarea debe repetirse varias veces a lo largo del año, “para bien todas las semanas”, porque el ratón del azafrán se reproduce con gran facilidad y puede arruinar un campo.

Otra manera de acabar con el ratón, aunque menos habitual y efectiva, es colar pequeños cepos en boca de la “tolva” para que cuando el roedor salga caiga en ellos.

La recolección

*“Con cinco te cogen
con diez te desmenuzan
te tuestan a fuego lento
Para ser el oro de España”.*

El azafrán es una planta que florece en Otoño, desde mediados de octubre a mediados de noviembre. Las floraciones tempranas coinciden con veranos y otoños húmedos, y las tardías con años secos.

La recolección es sin duda el momento más importante en el cultivo del azafrán; no sólo porque significa recoger el fruto de todo un año de trabajo, sino también porque cuando llega “el zafrán” la vida de todo el pueblo cambia. El azafrán es una flor muy singular no sólo porque florece en otoño, sino también porque nace por la mañana y muere al caer la tarde, y este hecho marca toda la organización del trabajo de recolección.¹⁰

La cosecha del azafrán requiere una dedicación casi completa, lo que hace que el resto de tareas se dejen a un lado. Tanto que durante esos días, en otras épocas, era habitual que los obreros y peones dejaran su trabajo por unos días para dedicarse al azafrán; en Monreal todavía se recuerda que durante los días del azafrán la destilería de “*Los Francos*” cerraba para que sus trabajadores fueran al azafrán. También se cerraban los colegios por falta de asistencia, esos días los niños estaban cogiendo azafrán.

Además era normal que durante esos días no se asistiera a los oficios religiosos, o que estos se celebraran a horas intempestivas para que la gente pudiera asistir a ellos antes de iniciar su jornada. Incluso durante el Régimen Franquista cuando trabajar en domingo era penado con multa, la Guardia Civil hacía la “vista gorda” para que durante esos días se pudiera recoger azafrán en domingo.

Las mujeres por su parte se dedican casi por completo a las tareas propias del azafrán, dejando a un lado su trabajo habitual. Durante los días del azafrán, sobre todo en años pasados, las casas estaban sucias, la ropa sin lavar, las camas sin hacer..., no había tiempo para las tareas del hogar, el tiempo había que emplearlo en “*coger y esbrinar la rosa*”. Este aspecto lo refleja muy bien una coplilla típica de Monreal:

*“A la entrada de Monreal
lo primero que se ve
son las ventanas abiertas
y las camas sin hacer.”*

La recogida de la rosa

*“La rosa del azafrán
florece una vez al año,*

¹⁰ Esteban Redando, Cecilia “*El Azafrán en la memoria: seña de identidad y patrimonio Cultural*”, *Cuadernos de Etnología del Baile de San Roque*, nº 16, Calamocha, 2003

*y si quieres cogerla bien
hay que hacerlo bien temprano”*

La flor del azafrán brota al amanecer y se va abriendo conforme avanza el día, por eso para recogerla son mejores las primeras horas de la mañana porque la rosa está todavía cerrada “acapullada” y es más fácil su recolección; en Castilla sin embargo es tradicional recolectar la rosa cuando ya está abierta.

Sobre las 5 ó las 6 de la madrugada comienza a salir la gente en dirección a la “pieza”, se procura tener el azafrán lo más cerca posible del pueblo para perder menos tiempo; en la actualidad este hecho no tiene gran importancia puesto que se va al campo en tractor o en coche pero cuando se iba andando o en carro era un aspecto fundamental.

La gente de nuestros pueblos, especialmente la de Monreal, recuerda con añoranza cuando a primeras horas de la madrugada se oían los carros y los tractores saliendo unos detrás de otros por todos los caminos del pueblo en dirección al “zafrán”. A veces se madrugaba tanto que cuando se llegaba a la pieza todavía era de noche y no se veía “coger”, por eso se encendían hogueras para poder ver algo y para calentarse un poco antes de empezar el trabajo. Cuentan algunos que se veían hogueras en casi todos los campos y que en algunas ocasiones se veían también las hogueras de los pueblos cercanos. Algunos vecinos de Singra y de Blancas todavía recuerdan como desde sus pueblos se veían las hogueras encendidas en Monreal.

La tarea de recolección es costosa, las rosas deben recogerse una a una, con cuidado para no romperlas y dañar el “brin”. Los miembros de una cuadrilla se distribuyen el terreno, y a cada uno se le asigna un trozo de azafrán.

El recolector va avanzando hacia delante con el cesto en la mano izquierda, apoyando sobre él su peso, y recogiendo rosa con la derecha. La flor del azafrán suele alcanzar sólo unos 10 ó 12 cm. lo que obliga al agricultor a flexionar el cuerpo a la altura de la cintura estirando el brazo para cortarla, el corte debe realizarse justo por el punto de unión de los elementos florales para impedir que la flor se rompa y los estigmas se desprendan, esta tarea se ve entorpecida por las hojas de la planta que rodean la flor y dificultan un corte limpio.

Normalmente se procura avanzar con la misma rapidez que el resto de los compañeros, “llevar el tajo”, y aunque a veces se compita para ver quien va deprisa generalmente cuando un compañero “se queda atrás” y “se le apodera” se le ayuda para que se ponga al mismo nivel que el resto de la cuadrilla. Una vez lleno el cesto, el “zafranero”, la rosa se vacía en un cuévano y se continuaba trabajando hasta llenar otro cesto, y así hasta acabar con toda la rosa del campo, hasta “pelar el azafrán”. Cuando se llega a casa las flores se extienden en capas finas sobre sacos, lonas o en el suelo para que se oreen y no se estropeen en los cestos.

La recogida de la rosa es trabajo duro donde se pasa mucho frío, la gente dice “se cogía incluso con nieve”, “a veces hacia tanto frío que las manos no se podían mover y había que hacer “carambullo” para calentarlas”; y en alguna ocasión, las menos, también mucho calor; Asimismo es una tarea donde sufre mucho la espalda, “dolían mucho los riñones”, debido al mucho tiempo que se pasa agachado.

La recolección suele terminarse entorno al medio día, cuando ya el calor aprieta más y las flores se han abierto del todo; generalmente sobre esas horas, recogida toda la flor “se ha pelado el azafrán” pero a veces, especialmente durante la “florada”, los dos o tres días de más rendimiento del azafrán, “el azafrán se apodera” y entonces hay que volver a recoger la rosa por la tarde o al día siguiente. Esto dificulta mucho la recogida, porque la flor está abierta y es más difícil cogerla, y además porque al día siguiente hay que recoger el doble de rosa.

Por eso, especialmente en los años en que el cultivo del azafrán estaba en su pleno apogeo, todas las manos eran necesarias; todos los miembros de la familia incluidos los niños iban al campo. Por eso nuestros mayores dicen que han recogido rosa “*desde pequeños*”, “*desde siempre*”; algunos recuerdan como siendo muy pequeños iban al campo con un pequeño cesto, “*con la cesta de los huevos*” porque al ser más pequeño, podían mejor con su peso. En el azafrán “*todas las manos eran buenas*”, sólo la abuela o la madre de la familia se quedaba en casa preparando la comida; otras veces éstas también iban al campo y eran los más pequeños de la casa los encargados de “*poner a hervir el agua y echar a cocer la patata*” para que cuando la cuadrilla llegará del campo pudiera comer.

Sobre todo en épocas pasadas, el azafrán era un trabajo realizado mayoritariamente por mujeres, las mujeres de la casa y las que venían de fuera para trabajar eso días, las “*esbrinadoras*”. Para ir al azafrán estas se vestían con ropas viejas, con las “*sayas de las abuelas*” sobre sus ropas, y a veces con el pijama debajo para paliar el frío; también usaban guantes sin dedos (melindres) que se fabricaban ellas mismas con calcetines viejos. Muchas se pusieron por primera vez pantalones para ir al azafrán “*a los padres no les gustaba que las mujeres llevaran pantalón pero con el azafrán entendieron que era mucho mejor y abrigaba*”. Solían ir calzadas con alpargatas y más tarde con botas, pero siempre acababan con los pies mojados. El frío y la rosada les calaban hasta los huesos.

Pero pese a la dureza del trabajo, en nuestros pueblos donde hoy el cultivo del azafrán es algo casi testimonial, se recuerda con añoranza los campos llenos de gente; cómo las cuadrillas se saludaban con las cuadrillas de los campos vecinos, cómo se encontraban por los caminos y se contaban chistes y se hacían bromas, cómo durante toda la mañana por todo el termino se oía “cantar la jota”.

“*El esbrine*”

“*Cuando querrá el Dios del cielo
y la Virgen del Pilar
que se acaben los zafranes
que me canso de esbrinar.*”

De vuelta al pueblo después de coger rosa, y tras una rápida comida, los azafraneros continúan con la segunda parte de la jornada, el “*esbrine*”.

Entorno a una mesa de una altura menor a las habituales, para facilitar el trabajo, colocada en un lugar abrigo de la casa, la cocina, un cuarto o en tiempos pasados, en la cuadra donde los animales proporcionaban calor, se realiza el “*esbrinado*”.

Sobre la se vacían los cestos de rosa y se comienza a “*esbrinar*”, con la mano izquierda se coge la flor de la mesa y con la derecha se extrae en un solo movimiento los estambres (*brines*) de la flor, sin romperlos, y se depositan en un plato o en un pequeño montón sobre la mesa; el resto de la flor que ya no sirve, la farfolla, se tira al suelo, debajo de la mesa para recogerla al final de la jornada. Así el proceso se repite hasta que se acaba la mesada (la rosa que se encuentra sobre la mesa), entonces se vuelve a echar rosa y se comienza de nuevo hasta terminar con toda la rosa recogida ese día.

Años atrás cuando el azafrán era un cultivo en auge, las jornadas de “*esbrine*” solían ser muy largas, se “*esbrinaba*” durante toda la tarde y buena parte de la noche, al menos hasta las 12 o la 1; ni si quiera se paraba para cenar, se hacía sobre la marcha,

“para cenar, se hacia un circulo en la mesa, separando un poco la rosa y ponían allí la cazuela”. Únicamente se hacia un pequeño descanso a media tarde, sobre las 6 o las 7, descanso de media hora o una hora, según la casa; parada que las muchachas, las “esbrinadoras” que venían de fuera, y los muchachos jóvenes aprovechaban para pasear por la calle o ir a los improvisados bailes, “los bailes de las esbrinadoras”. Mientras, las mujeres de la casa aprovechaban la pausa para hacer otras tareas, ir a por agua a la fuente, lavar, hacer la cena,...

Para amenizar las veladas e impedir quedarse dormidos, tras la larga jornada de trabajo, alrededor de la mesa se charlaba sin parar. Se contaba chistes, cotilleos, historietas, se hablaba del futuro, de lo que se iba hacer con el dinero del azafrán, se contaban historias de miedo y de aparecidos, quizás por la cercanía de la fiesta de Todos Santos...; y las “esbrinadoras” cantaban coplas y jotas, las canciones de moda y las tonadillas típicas de sus pueblos, también se rezaba y algunas veces hasta se peleaba.

En la casa que había radio, *“la radio llego poco antes de La Guerra”* o gramola, éstas servían para amenizar la noche; en Monreal todavía muchos recuerdan con nostalgia la radio local, “la Emisora de los Frailes”, situada en la casa Las Beltranas, donde se ponían canciones, se hacían dedicatorias y concursos, y *“el que quería iba a cantar o contar poesías”*.

Además para romper con la monotonía cuando salía una “melguiza”, una rosa doble, con seis “brines”, era costumbre pizcar al compañero, o darle un beso a la chica que se tenía al lado, *“cuando salía una melguiza, daban un pizco a la de la izquierda y un beso a la de la derecha, a veces, los mozos juntaban dos aposta”*.

Asimismo en la casa donde había “esbrinadoras” siempre acudían los mozos del pueblo para verlas, dejando incluso su propio azafrán sin “esbrinar”. Los jóvenes armaban jaleo, cantaban y tocaban algún instrumento, aliviando así el cansancio y el aburrimiento; aunque a la mayoría de los “amos” de las casas estas visitas les agradaban porque así se animaban un poco y se “despejaban” a algunos les molestaban porque creían que entretenían a las “esbrinadoras”.

A veces había tanta “rosa” que el trabajo “se apoderaba”, y las “esbrinadoras” echaban rosa bajo la mesa o aprovechado que estaban en la cuadraba se la daban a comer a los animales para poder terminar así la jornada. En algunas casas acortaban la jornada por la noche, y al día siguiente madrugaban más y “esbrinaban” un rato antes de ir a coger, porque “cundía más”. En alguna ocasión cuando la cantidad de rosa era demasiada, el ama de la casa dejaba la rosa que se había tendido en suelo de una habitación o sobre unos cañizos o estereras para que se secase y poder esbrinarla después, esto complicaba la tarea puesto que la rosa seca se “esbrinaba” mal y el “brin” pierde color y olor, pero al menos así no se perdía del todo, porque la flor del azafrán se pudre, “se hecha a perder” con mucha rapidez si se deja en el cesto.

También era habitual llevar rosa a esbrinar “a fuera” a los pueblos de alrededor cuando no se daba abasto a “esbrinarla” o cuando en los últimos tiempos las “esbrinadora” fueron escaseando. Se llevaba en un primer momento en bicicleta o carro, luego en moto y finalmente en coche, a veces también se enviaba en el autobús o en el tren. Las familias a las que se llevaba la rosa eran casi siempre gente de confianza, familiares que vivían en otros pueblos o viejos amigos, porque se pensaba que así no tratarían de engañarles y sustraerles algo de azafrán. También era habitual el llevar rosa para “esbrinar” a la Casa de Beneficencia de Teruel.

El trabajo de “esbrinar” es una labor pesada, por la gran cantidad de horas que se ha de pasar sentado, y que requiere maña y experiencia, por eso ahora y siempre son más apreciadas las “esbrinadoras” veteranas que las noveles. El trabajo lo han realizado mayoritariamente mujeres, ya que se dice que estas tienen más “maña”, más agilidad en

las manos, y también porque los hombres debían realizar otras tareas en el campo. Las azafraneras suelen decir: *“Los hombres se aburrían, se querían ir a toda costa, se ofrecían para hacer cualquier tarea para no esbrinar”*.

“El tueste”

“el azafrán se tuesta al amor de fuego débil”

Una vez terminada la velada las “esbrinadoras” y los “esbrinadores” se van a la cama para empezar la jornada de nuevo en unas pocas horas; al ama de la casa todavía le queda trabajo: tostar el azafrán.

La tarea del tueste es delicada y fundamental, si el azafrán está *“tierno”* es decir poco tostado no se conservará bien; si se seca en exceso o se socarra perderá peso y calidad. Por eso la tarea debía ser realizada por una persona con experiencia, generalmente la abuela o la madre de la familia; para lograr el punto exacto de tostado se ha debido tostar mucho azafrán.

Los “brines” se colocan sobre el “ciazo” o cedazo, arco de madera con una tela fina, que se pondrá *“al amor de un fuego débil”* para tostarlo. El azafrán debe tostarse de manera suave y constante, sobre una fuente de calor uniforme y directa; en un primer momento el azafrán se tostaba sobre unas brasas, posteriormente sobre estufas de leña y luego sobre butano, aunque mucha gente dice que el mejor sistema para tostar era el fuego.

Cuando la parte en contacto con el fuego este tostada los “brines” se volcaran sobre otro “ciazo” que se pondrá al fuego para que la parte que no este tostada se tueste, lo operación se repetirá hasta que el azafrán este en su punto justo de tueste. Si la persona encargada de tostar tiene la suficiente experiencia, es capaz de remover el azafrán con la mano sin romperlo.

Por fin, una vez tostado el azafrán, se guarda en un sitio seco, donde no le de la luz, generalmente un arca o maleta cubierto por un paño; allí permanecerá hasta que sea vendido.

La tarea de tostar era y es tan fundamental que entre la gente del azafrán se cuenta la historia de la mujer que tostando quemó el azafrán y por miedo a contárselo a su marido se tiró a un pozo.

“La Luz”

“Azafrán de noche y candil de día bobería”

El suministro de luz artificial, algo que en la actualidad nunca se nos ocurriría relacionar con la tarea de “esbrinar”, fue durante mucho tiempo algo muy ligado a la época de “esbrine”.

Como ya hemos dicho la tarea de “esbrinar” se inicia por la tarde y continua hasta bien entrada la noche por eso es tan necesaria la luz artificial. Si tenemos en cuenta que hasta los años 50 ó 60 la luz eléctrica no fue algo habitual en los hogares de nuestra comarca, entenderemos porque nuestros mayores relacionan inmediatamente la “luz” con la tarea de “esbrinar”.

En un primer momento se “esbrinaba” a la luz de las velas o de los quinqués, y después a luz de un carburero. El alumbrado con gas carburo era peligroso porque una mala combustión podía significar que la gente se intoxicara, “*se entufara*”.

Cuando por fin llegó la luz eléctrica, ésta tenía un uso restringido; en cada casa sólo podía haber una bombilla o dos si se usaban “bombillas conmutadas” lo que permitía tener luz en dos habitaciones, generalmente una en el piso de abajo y otra en el de arriba, pero con la mitad de potencia y por tanto con la mitad de luz. Las bombilla sólo podían ser de 30 voltios si superaban esa potencia eran denunciadas, por eso las bombillas de más potencia se compraban a escondidas o fuera del pueblo, hay quien recuerda haberla traído de la mili.

Debido a estas limitaciones, muchas veces se obtenía luz clandestinamente. Es ahí donde surge la figura del “lucero”, en cada pueblo existía uno y era la persona contratada por la empresa eléctrica para el mantenimiento de las líneas locales y para controlar el gasto excesivo de electricidad.

El “lucero” iba casa por casa comprobando que no hubiera ni más bombillas ni de mayor potencia de la permitida, si ese era el caso imponía una multa. Con el tiempo se instaló en las casas un aparato conocido como “la grillera” o “chicharra” que emitía un ruido si se excedía la potencia permitida, avisando así al lucero de la falta cometida. Finalmente se instalaron contadores, y comenzó a usarse la electricidad sin cortapisas; pero la instalación era cara y había que estar bien relacionado para conseguir que ésta se hiciera con rapidez, por eso la generalización de los contadores fue lenta y duraría hasta bien entrados los años 70.

En época de azafranes, donde la luz eléctrica era fundamental para “esbrinar”, era normal que ésta fallara; las líneas no tenían suficiente potencia para suministrar energía a todas las casas a la vez, y menos si tenemos en cuenta que en casi todas las casas se excedía la potencia permitida. Cuando la energía eléctrica fallaba había que recurrir de nuevo a los quinqués y las velas.

Además sólo había luz eléctrica durante determinadas horas, se encendía a una hora “*la hora que viene la luz*” y se apaga a otra “*la hora en que se va la luz*”, marcando el ritmo vital del pueblo; si la jornada laboral excedía la hora en “*que se iba la luz*” había que recurrir de nuevo a los viejos sistemas de alumbrado. Por eso era habitual que los descansos en el “*esbrine*” se hicieran en el momento en que ya no se podía “*esbrinar*” porque faltaba la luz natural y hasta el instante en que “*se daba la luz*”. El lucero era el encargado de “*encender y apagar la luz*”.

En la comarca había varias fábricas que producían energía eléctrica, la de Báguena, propiedad del empresario Mariano Rubio, y las de Santa Eulalia y el Molino Alto de Monreal eran algunas de ellas.

Para los mayores de nuestros pueblos cuando se habla de azafrán y de “esbrinar” es inevitable hablar de “la luz” y los problemas que ésta les ocasionaba. En la memoria colectiva de nuestros pueblos el azafrán y la falta de energía eléctrica van inevitablemente unidos.

José 19 marzo
José Cal. 27 agosto
Juan Bta. 24 junio
Juan Bosco 31 enero
Juan Cris. 27 enero
Juan de D. 8 marzo
Juan Evang. 27 diciembre
Julia 21 julio
Julían 29 enero
Julio 12 abril
Justino 1 junio
Justo 6 ag., 29 mayo

Ladislao 27 junio
Laura 19 octubre
Laureano 4 julio
Lázaro 17 diciembre
Leandro 27 febrero
León 10 noviembre
Leonardo 6 noviembre
Leoncilo 18 junio
Leonor 1 julio
Leopoldo 15 noviembre
Lorenzo 10 agosto
Lourdes 11 febrero
Lucas 18 octubre
Lucía 13 diciembre
Luciano 8 enero
Luis Gonz. 21 junio

Madrona 15 marzo
Magdalena 22 julio
Magín 19 agosto
Manuel 17 junio
Marcelino 20 abril
Marcelo 16 enero
Marcial 30 junio
Marcos 25 abril
Margarita E. 16 noviembre
Maria 15 agosto
Marina 18 junio
Mario 19 enero
Marta 29 julio
Martín 11 noviembre
Mateo 21 septiembre
Matías 24 febrero
Matilde 14 marzo
Mauricio 22 septiembre
Máximo 10 junio
Melchor 6 enero
Mercedes 24 septiembre
Miguel 29 septiembre
Modesto 15 junio
Mónica 27 agosto
Montserrat 27 abril

Narciso 29 octubre
Natalia 27 julio
Natividad 8 septiembre
Nemesio 31 octubre
Néstor 26 febrero
Nicasio 11 octubre
Nicolás 10 septiembre
Nieves 5 agosto

Norberto 6 junio
Nuria 8 septiembre

Octavio 20 noviembre
Odón 7 julio
Olegario 6 marzo
Onésimo 16 febrero
Onofre 12 junio
Oscar (Anscarlo) 3 febrero

Pablo 29 junio
Paciano 9 marzo
Palmira Dom. Ramos
Pascual 17 mayo
Patricio 17 marzo
Paulino 22 junio
Paz 24 enero
Pedro 29 junio
Pelayo 28 junio
Petronila 31 mayo
Piedad 21 noviembre
Pilar 12 octubre
Pío X 21 agosto
Poncio 11 mayo
Pura 8 diciembre
Purificación 2 febrero

Quintín 31 octubre
Quirico 16 junio

Rafael 29 septiembre
Raimundo P. 7 enero
Ramiro 13 marzo
Ramón N. 31 agosto
Raquel 2 septiembre
Raúl 30 diciembre
Regina 7 septiembre
Remedios 11 octubre
Reyes 6 enero
Ricardo 7 febrero
Rita 22 mayo
Roberto 17 septiembre
Rodolfo 21 junio
Rodrigo 13 marzo
Rogelio 16 septiembre
Román 28 febrero
Roque 16 agosto
Rosa 23 agosto
Rosalía 4 septiembre
Rosario 7 octubre
Rosendo 1 marzo

Salomé 22 octubre
Salvador 6 agosto
Samuel 20 agosto
Santiago 25 julio
Sara 13 julio
Saturnino 29 noviembre

Sebastián 20 enero
Segundo 29 marzo
Serafín 12 octubre
Silvestre 31 diciembre
Silvia 3 noviembre
Simeón 18 febrero
Simón 28 octubre
Sixto 3 abril
Socorro 27 junio
Sofía 30 septiembre
Soledad 11 octubre
Susana 11 agosto

Tadeo 28 octubre
Tarsicio 15 agosto
Tecila 23 septiembre
Teodoro 9 noviembre
Teresa 15 octubre
Teresita 1 octubre
Timoteo 26 enero
Tobías 2 noviembre
Tomás 3 julio
Tomás A. 28 enero
Torcuato 15 mayo
Toribio 23 mayo
Trinidad 1.º Dom. de P.
Tula (Gertrudis) 16 noviembre

Urbano 6 abril
Úrsula 21 octubre

Valentín 16 diciembre
Valeriano 14 abril
Valero 29 enero
Venancio 1 abril
Verónica 13 enero
Vicente 22 enero
Vicente F. 5 abril
Vicente P. 27 septiembre
Víctor 10 marzo
Victoria 17 noviembre
Violeta 3 mayo
Virginia 2 mayo
Visitación 2 julio

Wenceslao 28 septiembre

Yolanda (Violante) 28 diciembre

Zacarías 16 sept., 5 nov.
Zenón 12 abril
Zita 27 abril

LA MANUFACTURA

“el azafrán se llevaba al extranjero”

El azafrán que se cultiva en Monreal del Campo y sus alrededores no se transforma aquí, generalmente una vez en manos de intermediarios era llevado fuera, en la zona de Monreal recuerdan que solía llevarse a la provincia de Albacete, donde es transformado y clasificado y empaquetado. En años anteriores en algunos comercios de aquí se hacía una primera manipulación del producto. El punto de referencia para la realización de este trabajo era Monreal, y en especial el comercio conocido como “La Casa Tanis”.

Según las mujeres que trabajaban en esta tarea el proceso era el siguiente: primero se humedecía con agua el azafrán y se retorcían con la mano, luego se pasaba por unas máquinas de rulos que lo cortaban y lo espolvoreaban, cayendo al suelo el azafrán que menos pesaba. Por último las muchachas lo “esmotaban” y limpiaban.

En Casa Tanis *“trabajaban unas 20 muchachas todo el año, y 4 estaban siempre en la máquinas del azafrán”*.

Una vez limpio el azafrán se exportaría sin que la gente de la comarca tuviera muy claro cual era su destino ni su utilidad final. El azafrán nunca ha sido un producto de consumo local, en la zona del Jiloca apenas si se recuerda usarlo como condimento y en alguna ocasión como tinte.

LAS RELACIONES SOCIALES Y LABORALES ENTORNO AL AZAFRÁN

*“Ya se han cubierto de flores
las calles de Monreal
son las mocicas que vienen
de coger el azafrán”.*

El azafrán es un trabajo que requiere la intervención de una gran cantidad de personas, no es suficiente con la participación de los miembros de la familia, se necesita la colaboración de amigos y de familiares, y en algunos momentos de su historia se necesitó mano de obra asalariada. Por eso en torno al azafrán se establecen una gran cantidad de relaciones sociales y laborales, se crean vínculos.

En el cultivo del azafrán se necesita la colaboración de los vecinos y familiares para “esfarfollar”, para “coger rosa”, para “esbrinar”...

Cuando llega el momento de “sacar la cebolla” y “esfarfollarla” es habitual que en una casa se reúnan amigos y familiares para ayudar, cuando llegue el momento ellos también recibirán la misma ayuda. Lo mismo ocurre con la siembra, cuando llega el día de sembrar un parcela los dueños suelen contar con la colaboración de sus vecinos, al día siguiente serán ellos quien acudan a sembrar a la parcela del vecino. Durante la época de recogida, los amigos y parientes que no tengan azafrán acudirán a casa del azafranero ayudarle a “esbrinar”. Los azafraneros son un foro de socialización y un momento de estrechamiento de los lazos de amistad y parentesco.¹¹

En años pasados cuando no era suficiente con la ayuda de familiares y vecinos, se recurría a la mano de obra contratada para la siembra y sobretodo para la recogida del azafrán, estableciendo así una red de relaciones sociales y laborales.

Durante la siembra se empleaba a los “plantadores”, mayoritariamente “plantadoras” que eran aquellas personas a las que se contrataba por un día o medio día para sembrar la cebolla; casi siempre era gente con la que ya se tenía relación, bien porque era gente del pueblo, o bien porque ya habían trabajado antes con los dueños de la explotación, como “plantadoras” o como “esbrinadoras”.

Pero sin duda el mayor número de relaciones sociales y laborales se daban en la época de la recogida. En otras épocas los pueblos donde había azafrán se llenaban de actividad, de gente de camino al campo, de “medieros”, de “onceadoras” y de “esbrinadoras”; se establecían un gran número relaciones y un tipo de contactos sociales y laborales que hoy casi han desaparecido.

¹¹ Esteban Redondo, Cecilia, *Estudio Antropológico sobre la convivencia y el cambio social en la Comarca del Jiloca*, Zaragoza, 2001

“Las esbrinadoras”

Las “esbrinadoras” eran generalmente muchachas jóvenes y solteras de entre 13 y 20 años; aunque a veces entre ellas había alguna viuda y alguna mujer casada, siempre con el permiso de su marido. En ocasiones las muchachas que iban a trabajar como “esbrinadoras” eran tan jóvenes que en vez de ir al campo se encargaban de cuidar a los niños y de realizar alguna tarea doméstica, mientras las mujeres de la casa se dedicaban a las labores del azafrán.

Estas trabajadoras procedían de pueblos cercanos a núcleos de producción azafranera, donde no se sembraba azafrán; en Torralba de los Sisonos y Bello las “esbrinadoras” solían ser de Castejón de Tornos, Tornos, Used, Santed, Odón, en Blancas eran de Pozuel, y de los pueblos de Castilla más cercanos, Setiles, Piqueras..., mientras que en Monreal, Fuentes Claras, Caminreal y Torrijo donde la cantidad de azafrán era mayor y por tanto el número de “esbrinadoras” también, las muchachas procedían de lugares más variados y alejados, de la Sierra de Fonfría, de la Sierra de Albarracín, de la zona de Teruel, de Castilla...

Las “esbrinadoras” eran “contratadas” durante los 15 días que duraba la recogida del azafrán, o a veces sólo para los días de “la florada”, los 2 ó 3 días en que el azafrán daba más “rosa”; y durante esos días vivían en casa de su empleador.

Generalmente las “esbrinadoras” iban a casas “*de confianza*”, donde los padres pudieran enviar con tranquilidad a sus hijas jóvenes y solteras a pasar unos días; generalmente eran casas de familiares, o de conocidos, por ejemplo en casa de un amigo de la mili del padre o de algún hermano, o en alguna casa donde ya hubiera estado alguna otra chica del pueblo.

El contrato, siempre verbal, se firmaba entre el padre de la moza y el dueño de la casa y se sellaba con un apretón de manos. A veces los amos iban a los pueblos a buscar trabajadoras y otras veces el acuerdo se producía en un encuentro casual, en una feria, en una romería...; el mercado de Monreal era un lugar habitual para realizar estos acuerdos porque a él acudían hombres de todos los pueblos de alrededor a comprar suministros y aperos. Generalmente se iba a recogerlas y a llevarlas a sus pueblos en carro, pero a veces ellas hacían la mitad del camino andando y el amo la otra mitad, también llegaban en tren y en autobús.

En el domicilio de un productor solía haber 4 ó 5 muchachas, en algunas casas de Monreal pudo haber hasta 9 o 10. Las “esbrinadoras” solían dormir en una misma habitación y varias en una misma cama; a veces dormían en el pajar, y en otras ocasiones eran los hijos de la familia los que dormían en la pajera para dejar su habitación a las muchachas.

Para las “esbrinadoras” era muy importante el trato recibido en las casas a las que iban a trabajar, el no ser explotadas y el ser tratadas con respeto; un aspecto fundamental para ellas era comer con los miembros de la familia porque eso les hacía sentirse respetadas, no sentirse como criadas sino como iguales. El trato recibido significaba que volvieran o no al año siguiente, y también que dieran buenas referencias de la casa a otras posibles “esbrinadoras”.

Además si el amo no las trataba con el suficiente respeto, ellas lo presionaban y amenazaban con marcharse “*no se apure que mañana cogemos el tren a Santa Eulalia y de allí a nuestro pueblo*” le dijo una vez una “*esbrinadora*” al amo. Eso representaba quedarse sin mano de obra en plena campaña y perder el azafrán.

Pero eso no significa que su estancia en la casa del empleador fuera fácil; trabajaban muchas horas, pasaban frío y sueño, y en algunas ocasiones comían mal y eran tratadas con frialdad y distancia. Muchas recuerdan con cierto resentimiento como al terminar la

jornada se les pesaba el azafrán para ver cuanto habían “esbrinado”, otras sin embargo sólo ven esta acción como una forma de alimentar la competencia y fomentar el trabajo. Pero pese a todo, la época del azafrán era una época alegre, de charlas, de canciones, de bromas y de bailes. Los muchachos jóvenes y los chiquillos les gastaban bromas a las “esbrinadoras”, ponían cuerdas en las calles para que tropezaran y cayeran en el barro, les escondían bichos en la cama, trataban de colarse en sus habitaciones, iban a rondarlas a las casas, no les dejaban dormir...

Así muchas muchachas, iban a trabajar como “esbrinadoras” no por necesidad económica sino para conocer otro pueblo y otras gentes: *“había esbrinadoras que tenían más hacienda que dónde venían a esbrinar, pero lo hacían por salir del pueblo”*; para salir de sus casas y ver cosas que nunca verían en su pueblo, *“una chica se escandalizaba cuando pasaba el tren ya que no había visto nunca ninguno”*. A parte, por supuesto, del dinero extra que ganaban.

Con el tiempo las “esbrinadoras”, que solían ser las mismas año tras año, se convertían de algún modo en una más de la familia, se establecían relaciones de amistad con ella y con su familia; todavía hoy se recuerda con cariño los nombres de las “esbrinadoras” que pasaron por una casa.

Los bailes de las esbrinadoras.

Sin duda uno de los elementos más típicos de la época de recogida del azafrán y también uno de los más recordados, son los “bailes de las esbrinadoras”. Reuniones de grupos de “esbrinadoras” y muchachos jóvenes del pueblo que servían para hacer más amenos los largos días de trabajo.

A los bailes iban las “esbrinadoras”, las “forasteras” aprovechando su hora de descanso y los muchachos del lugar; las chicas del pueblo se quedaban en casa haciendo otras faenas.

A veces el baile se celebraba en la plaza del pueblo, otras en alguna casa donde había mucha “esbrinadoras” y en otros casos los bailes se improvisaban; varios muchachos se juntaban en la calle, o junto a la fuente cuando iban a por agua..., y con una guitarra u otro instrumento y muchas ganas de divertirse, “hacían baile”.

En ocasiones los bailes eran amenizados por músicos ambulantes con sus organillos, y otras por gaiteros de la comarca que iban de pueblo en pueblo, todavía hoy se recuerda a los Gaiteros de Torrijo (*el tío Lala y el tío Tunin*).

Los bailes solían ser cortos porque las “esbrinadoras” tenían poco rato libre así que se procuraba hacer el descaso en todas las casas del pueblo a la vez para que muchachas se pudieran reunir, *“el baile se preparaba en cinco minutos pero cuando una desaparecía se iban todas a la vez y ya no quedaba nadie, igual que se preparaba se deshacía”*.

Como ya hemos dicho a estos bailes sólo asistían las “esbrinadoras” porque a las muchachas del pueblo no se les dejaba ir, debían quedarse en casa realizando alguna tarea doméstica. Esto significaba que durante los días del azafrán muchas parejas de novios se peleaban, *muchos dejaban a sus novias para ir al baile a “ver a las esbrinadoras”*. Normalmente las parejas se reconciliaban tras “el zafrán”. Esto hacía que las “esbrinadoras” no fueran bien vistas por las mujeres del pueblo. Normalmente las mozas que tenían novio en su pueblo no solían ir a baile “por respeto” a éste.

Los bailes eran sin duda un foro de socialización donde los jóvenes podían conocer a otros jóvenes de su edad que procedían de distintos lugares; de “los bailes de esbrinadoras” salieron muchas amistades, los muchachos irían a ver a las “esbrinadoras” durante las fiestas de sus pueblos, y también algunos matrimonios.

En algunos lugares era tradicional el celebrar un gran baile el último día del azafrán para despedir a las “esbrinadoras”, como también que en cada casa se tuviera un detalle con ellas se les regalara un poco de azafrán o alguna chuchería, se las invitara al cine.... En Monreal todavía hoy se recuerdan el baile de la plaza, el del Casino, el de “Las Chatas”; y como más recientemente, en los años 70, las últimas “esbrinadoras” iban a bailar a la Discoteca Río junto con los chicos y chicas del pueblo. Estos bailes se utilizaban también como atractivo para atraer al pueblo a las “esbrinadoras”, como “cebo” para que el trabajo resultase más atractivo¹².

“Las onceadoras”

Junto a las “esbrinadoras” en las casas donde había mucho azafrán también había “onceadoras”, mujeres del pueblo que iban a “esbrinar” durante un rato para sacar un dinero extra; y a las que se llamaba así por que se les pagaba por onza “esbrinada”. Generalmente estas mujeres iban a “esbrinar” a las casas de conocidos, amigos, vecinos o parientes, y allí pasaban un rato charlando y trabajando. Era habitual que las maestras y las “civilas”, las mujeres de los guardias civiles, fueran a trabajar como “onceadoras”, porque no tenían su propia explotación de azafrán como sí la tenían la mayoría de las mujeres del pueblo casadas con labradores. En los últimos años esta función de ayuda extra para “esbrinar” la realizan parientes, amigos y algún vecino, que desinteresadamente presta su ayuda añorando los tiempos en que ellos también tenían azafrán.

“Los medieros”

El “mediero” es aquel que tiene azafrán a medias con otro, aquella persona que no teniendo una parcela propia de azafrán comparte el trabajo y los beneficios con otra que si lo tiene. El mediero se encargará de recoger y “esbrinar” la rosa y a cambio recibirá la mitad del azafrán recolectado.

El azafrán es un cultivo que da tanto trabajo que a veces una sola familia no puede hacerse cargo de las labores que conlleva y por eso lo “coge a medias” con otra. El mediero suele ser alguien de confianza, porque se ha de confiar en él para repartir el trabajo y el azafrán, y también porque se ha de pasar con él muchas horas trabajando codo con codo.

Como se puede observar entorno al azafrán se tejen gran cantidad de relaciones, relaciones en las que lo laboral y lo económico se mezclan con lo personal y familiar de una manera inseparable. El azafrán es un actividad laboral pero un también un modo de relacionarse, de crear lazos y sentimientos de comunidad, de identidad de un pueblo. Con la desaparición del azafrán este tipo de relaciones se pierde; con el azafrán desaparecen los roles de las “esbrinadoras”, “los medieros”, “las cuadrillas”, “los onceros” y las conductas que llevan asociadas.¹³

¹² Ver Esteban Redondo, Cecilia, *El Cultivo del Azafrán en Monreal del Campo*, Zaragoza, 2001, pág. 104-105.

¹³ Esteban Redondo, Cecilia, *“Esbrinadoras, medieros y onceras: un aspecto pasado del azafrán”*, Cuadernos de Etnología del Baile de San Roque, nº17, 2004, pág. 62.

LA FACETA ECONÓMICA

“Más vale ahorrar azafrán que pesetas”

Sin duda alguna el azafrán ha sido un elemento fundamental y muy especial de la economía de La Comarca del Jiloca. El azafrán es la especia más cara del mundo y por tanto durante muchos años ha sido una fuente fundamental de ingresos para Monreal y los pueblos de esta zona. Mientras el cultivo del cereal y de otras plantas era el sustento de todos los días, el azafrán era una fuente de ingresos extras tanto para el productor como para los empleados, “esbrinadoras”, “onceadoras”....

El dinero del azafrán, si se podía, no se usaba para pagar los gastos cotidianos sino para invertir, con él “*se compraron los primeros tractores*” “*pisos en la capital*”, tierras, animales, y se usó “*para casar a los hijos*”. Para las “esbrinadoras” era un ingreso extra que les permitía comprar cosas que no podrían haberse permitido de otra manera, ropa, muebles, vajilla, cosas para su ajuar de bodas: “*las esbrinadoras querían estar muchos días con el fin de ganar dinero para comprar cazuelas para su boda, el último día les pagaban y salían corriendo a comprar algo*”. Así cuando marchaban para su casa lo hacían cargadas con cosas compradas en los comercios de Monreal, o de Calamocha y Teruel donde hacían parada de regreso a sus pueblos, “*el dinero que ganaban, como hacían parada en Calamocha se lo solían gastar en los comercios de allí*”.

El azafrán se guardaba para ocasiones extraordinarias, para acontecimientos o periodos de escasez, y su venta siempre ha estado rodeada de secretismo y de cierto misterio.

La venta

Como ya hemos dicho la venta del azafrán siempre ha estado rodeada de mucho secretismo, los canales comerciales siempre han sido poco transparentes¹⁴, incluso las medidas usadas para pesar el azafrán poco tienen que ver con las habituales, inclusive eran diferentes en Aragón y en Castilla.

El cabeza de familia es la persona encargada de vender el azafrán, es aquel que tiene la experiencia, y la responsabilidad del manejo de la economía familiar.

La venta se realiza o al menos se realizaba por la noche y con la máxima discreción posible por dos razones: la primera por miedo, el elevado coste del azafrán hace que se tema un posible robo; la segunda por vergüenza, vender el azafrán es símbolo de necesidad económica. Como ya hemos dicho el azafrán es un “producto-ahorro”, que se guarda para las ocasiones especiales, por eso vender el azafrán, sobre todo en época de cosecha, era vergonzoso.

Los compradores suelen ser mercaderes locales; gente conocida y de confianza; en la memoria colectiva de nuestros pueblos todavía permanecen los nombres de algunos comerciantes que en otras épocas se dedicaron a comprar azafrán, Quico y Tanis en Monreal, Codina en Calamocha o Teófilo en Torrijo, entre otros.

En alguna ocasión, las menos, los compradores son foráneos; parece que en otros tiempo eran habituales los compradores procedentes de Albacete. Estos eran acompañados siempre por una persona del pueblo, el corredor o corredora, que casa por casa iba a negociar la venta del azafrán. Esta persona recibía una comisión sobre las ventas y su función era poner en contacto a compradores y vendedores, e inspirar confianza al vendedor.

¹⁴ Rubio Terrado, Pascual, *El Azafrán y la Comarca del Jiloca*, Calamocha, 1997, pág. 23

Normalmente cuando el azafrán se vende, se pesa dos veces, la primera por el vendedor y la segunda por el comprador. En el subconsciente colectivo existe la idea de que el comprador puede hacer trampas con los pesos, por eso antes de vender el azafrán un miembro de la familia, generalmente la abuela que tiene experiencia en el asunto, lo pesa en casa.

Cuando el azafrán se vendía en un comercio, el trato nunca se realizaba delante de terceras personas, ni siquiera delante de los empleados; incluso, las balanzas para pesar el azafrán se encontraban en la trastienda, ocultas al público. Esta es una muestra más del enorme secretismo que siempre ha rodeado al mundo del azafrán, la venta es un negocio exclusivamente entre comprador y vendedor.

A veces los comerciantes también compraban la “farfolla” porque en ella quedaban restos de “brin” que sus empleados podrían extraer, y también para “sacar las lengüetas”, que se vendían luego para hacer colorantes y sucedáneos de azafrán. En la actualidad esta costumbre ha desaparecido.

Hasta hace pocos años también era habitual que los niños participaran en el negocio del azafrán. Tradicionalmente a los niños se les encargaba la tarea de “sacar las lengüetas” para venderlas y obtener así una propina extra para sus pequeños gastos.

Generalmente el azafrán se vende pasados varios años de su recolección cuando comienza a perder sus propiedades o cuando se va a realizar una inversión. Aunque en alguna ocasión se venda en plena campaña para pagar deudas, comprar comida, pagar a las “esbrinadoras”,... siempre se hacía con la máxima discreción y sigilo por la vergüenza que conllevaba.

Para muchos productores el azafrán por su aptitud para ser conservado durante años, ha constituido en un auténtico capital ahorro, su venta se relaciona con inversiones en la explotación, periodos de malas cosechas, épocas de penuria familiar, gastos extras¹⁵...

Pesas y medidas

Tal y como hemos hablado en la venta del azafrán se usaban unas pesas y medidas que poco tenían que ver con las medidas de peso usuales; quizás en parte por el poco peso y el mucho valor del azafrán. Así las medidas usadas tradicionalmente en el comercio de esta especia eran la libra, la onza y la arroba.

Además como ya hemos mencionado las mediadas eran diferentes en Aragón que en Castilla: la arroba en Aragón equivale a 36 libras y en Castilla a 25 libras, la libra equivale a 12 onzas en Castilla a 16 onzas, la onza aragonesa son 29,16 gramos la castellana 28,5 gr.

El sistema de pesos y medidas aragonés que ha permanecido vigente hasta bien entrado el S.XX, tiene su origen institucional en las Cortes de Monzón de 1.552 y 1.553; cuando se implantó el sistema de pesas y medidas de la ciudad de Zaragoza en todo el reino, a excepción de las Comunidades de Teruel y Albarracín. El sistema de medidas propio de Aragón se mantendría hasta el S. XX diferenciándose claramente del sistema del antiguo reino de Castilla.

Los artilugios utilizados para pesar el azafrán eran el peso o balanza, y la romana; el primero cuando la cantidad era menor y el segundo cuando la cantidad era superior.

Pero no sólo las medidas de peso eran especiales en Aragón, también lo eran las de superficie. En Aragón la cantidad de tierra se ha medido tradicionalmente en yugadas, robos y cahíces.

¹⁵ Rubio Terrado, Pascual, *El Azafrán y la Comarca del Jiloca*, Calamocha, 1997, pág. 106.

Las medidas agrarias aragonesas pertenecen a la categoría de “medidas de superficie de siembra” y guardan una relación muy estrecha con las medidas de volumen. El cahíz y la arroba son la unidad de superficie en que se debe de sembrar un cahíz o una arroba de cereal¹⁶, y el caso del azafrán un cahíz o una arroba de cebolla.

Todo esto contribuía a darle un cierto halo de misterio a la venta del azafrán, y quizás también a mantener la idea de que era fácil hacer trampas en la venta debido a la falta de homogeneidad en las medidas y los pesos.

El azafrán como medio de pago.

El azafrán se ha usado en muchas ocasiones como sistema de pago, quizás por su ya mencionada consideración de “producto ahorro”. El azafrán era un producto diferente al resto desde el momento en que se utilizaba como forma de pago, su equivalencia le daba una consideración y un valor diferenciado del resto de los productos.¹⁷

Así pues con el azafrán se compraba comida, se pagaban trabajos,... En muchas casas de azafraneros a las “esbrinadoras” cuando terminaba su trabajo se les entregaba “un pizco” de azafrán, a veces como un extra, un premio por el trabajo bien realizado, y otras como complemento de la parte del salario pagado en metálico.

Pero sin duda dónde más claro se ve esta condición de medio de pago es en relación con la Iglesia. Durante muchos años al igual que pasaba con el cereal, con el azafrán se pagaban a la Iglesia misas, aniversarios...; en ocasiones la Iglesia recogía tanto azafrán que tenía que contratar gente para tostarlo. También era algo habitual que se entregara azafrán como donativo.

En la mente de la gente de nuestra comarca todavía permanece la figura de “El Fraile de Murero”, un fraile de la orden franciscana de Teruel, natural de Murero, que hasta los años 80, pasada la época de los azafraneros recorría los pueblos pidiendo azafrán como limosna.

También era habitual que las distintas cofradías de los pueblos salieran a pedir azafrán para sufragar sus gastos.

En Monreal también se recuerda como algunos padres de los internos del Colegio de La Salle entregaban algo de azafrán a los frailes para su mantenimiento. Incluso durante una época (en torno a los años 70 y 80) los propios frailes sembraban azafrán y mandaban a los internos a recogerlo.

¹⁶ Lara Izquierdo, Pablo, *Sistemas aragoneses de pesas y medidas*, Zaragoza, 1984, pág.188.

¹⁷ Esteban Redondo, Cecilia, *Estudio Antropológico sobre la convivencia y el cambio social en la Comarca del Jiloca*, Zaragoza, 2001, pág. 287.

EL PAPEL DE LA FAMILIA Y DE LA MUJER EN EL CULTIVO DEL AZAFRÁN.

“Lo que valga una mujer, en sus hijos se ha de ver”

En el cultivo del azafrán la familia es un elemento básico. La familia se concibe como una unidad de producción donde todos los miembros participan en las “faenas” del campo. En la familia hay un enorme sentido de la “responsabilidad” en torno al azafrán, todos los miembros saben que deben colaborar porque es un trabajo del que depende toda la unidad familiar.

El azafrán como ya hemos dicho es un producto que requiere de una gran cantidad de mano de obra, por eso es necesaria la colaboración de todos los miembros de una familia; cada uno desempeñara su papel, desde el niño pequeño hasta los abuelos. También es un cultivo que requiere conocimientos y experiencia, ambos se adquirirán desde pequeños en el seno de la familia. Las nuevas generaciones aprenden el sistema de cultivo de sus mayores.

La familia es la institución básica en la que se desarrolla el cultivo, y a partir de la que se establecen relaciones de amistad, vecindad y reciprocidad que giran entorno a la misma como al propio cultivo¹⁸.

Otro pilar básico en el cultivo del azafrán es la mujer. Ésta ha trabajado siempre codo con codo con el hombre en las tareas del campo, pero su papel en el cultivo del azafrán es quizás más significativo que en el de cualquier otro. Las mujeres limpian la cebolla, plantan, recogen, “esbrinan” y tuestan el azafrán, y no sólo como compañeras del hombre, como “ayuda”, sino que prácticamente realizan estas tareas en exclusividad.

Mientras son solteras realizan el trabajo como jornaleras o en la casa paterna y cuando se casan en su propio hogar; pero siempre juegan un papel básico en las faenas relacionadas con el azafrán

El azafrán es un cultivo que concentra en unos pocos días una gran cantidad de trabajo, trabajo que hay que compaginar además con otras tareas habituales, labrar, sembrar, atender a los animales... Quizás esta sea una de las explicaciones al hecho de que la mujer monopolice buena parte de las tareas relacionadas con el azafrán; el hombre debe encargarse del resto de las faenas del campo.

Por otro lado también explicaría que la mayor parte de los movimientos migratorios temporales entorno al azafrán fueran femeninos; los hombres que no se habían marchado a trabajar a la ciudad debían quedarse en el pueblo cuidando de las tierras y los animales, mientras que la mujer podía marchar a otras localidades a ganar un dinero extra sin que la hacienda familiar sufriera ningún deterioro. Otro motivo fundamental era que las mujeres eran una mano de obra más barata que la masculina. El gran flujo migratorio de mujeres con motivo de los azafranes debió tener lugar durante los años 20 y 30 del siglo pasado.

Otra de las explicaciones que normalmente se han dado para la gran presencia de las mujeres en el trabajo del azafrán, son sus cualidades naturales. La recogida, el “esbrine” y el tostado del azafrán son tareas delicadas que requieren gran agilidad en las manos, por lo que tradicionalmente se han adjudicado a la mujer; puesto que se considera que ésta tiene más habilidad para los trabajos manuales. Además también son tareas en las que la experiencia es muy valorada, si tenemos en cuenta que habitualmente son realizadas por mujeres, lo lógico es que estas tengan más habilidad.

¹⁸ Esteban Redondo, *Estudio Antropológico sobre la convivencia y el cambio social en la Comarca del Jiloca*, Zaragoza, 2001, Pág. 171

Así pues, lo normal es que las mujeres realicen las tareas en las que es más necesaria la “maña”, “esbrinar”, tostar..., y el hombre aquellas donde es más necesaria la fuerza, como por ejemplo arar; complementándose de esta manera a la perfección.

Por otro lado frente a otro tipo de plantas, el azafrán es un cultivo muy relacionado con el hogar; muchas de las tareas propias del azafrán, tales como “esfarfollar”, “esbrinar” o tostar se realizan dentro de la casa, del espacio que tradicionalmente se le ha reservado a la mujer.

Por todo esto el mundo del azafrán es mundo especialmente femenino; donde las tareas más delicadas, tales como tostar o pesar el “brin”, se le encomiendan al “ama” de casa, que a la vez enseñará a sus hijas a realizarlas¹⁹, haciendo que el rol se repita.

También será la mujer fundamentalmente la que en momentos concretos preste “ayuda” a sus vecinos y familiares, la que les ayude a “esfarfollar”, a plantar y a “esbrinar”²⁰.

¹⁹ Esteban Redondo, Cecilia, “*El Azafrán en la memoria: seña de identidad y patrimonio Cultura*”, *Cuadernos de Etnología del Baile de San Roque*, n° 16, Calamocha, 2003, pág.104

²⁰ Esteban Redondo, Cecilia, *Estudio Antropológico sobre la convivencia y el cambio social en la Comarca del Jiloca*, Zaragoza, 2001, pág. 181

LA CULTURA GASTRONÓMICA ENTORNO AL AZAFRÁN

“Pataticas de sartén que son puercas pero saben bien”.

El azafrán ha marcado enormemente la gastronomía de nuestra comarca en dos facetas; la primera indudablemente como especia, la segunda como periodo temporal en el que era tradicional comer unos determinados alimentos.

Durante la época de recogida del azafrán se comía de una manera específica y eran tradicionales algunos alimentos. La gastronomía de los “zafranés” estaba influenciada como es lógico por los alimentos que eran típicos de esa época, pero también por el ritmo laboral de esos días.

Las comidas eran rápidas y poco elaboradas, y los alimentos que se consumían de larga duración; esos días no había tiempo ni para cocinar, ni para comer, ni mucho menos para comprar. El suministro de víveres se hacía con anterioridad al inicio del “zafran”.

Por la mañana solía irse a la pieza sin comer nada porque resultaba pesado trabajar agachado con el estómago lleno; en algunas casas, quizás en las de más poder económico, antes de salir se tomaba un poco de café, una copa de anís, un pedazo de torta...

Durante los trayectos a la pieza solía comerse alguna manzana o alguna uva, productos propios de la época, que a veces cogían en alguna pieza de camino al azafrán.

Sobre las 12 o la 1 del medio día, cuando se volvía del campo se realizaba la comida fuerte *“la única comida caliente del día”*. Generalmente se comían patatas cocidas, son típicas las patatas con azafrán; porque es una comida fácil de preparar y barata, a veces a las patatas se les añadía algo de carne, lo tradicional era añadirles “conserva” del cerdo. De segundo plato, si lo había, era habitual comer bacalao o tajadas de cerdo fritas. También se comían patatas fritas con pimientos, migas o alguna verdura propia de la época, como judías o col.

La cena solía ser en frío y rápida, la gente de por aquí recuerda cenar un huevo frito o un poco de sardina de lata. En los últimos tiempos también se comía conserva y pollo o conejo en escabeche; algo que fuera rápido de preparar o que se pudiera haber preparado con anterioridad.

En algunas casas los dueños y las *“esbrinadoras”* comían separados; estas se solían quejar de que comían mal, de que no les daban carne, *de que “los dueños se gastaban poco en darles de comer”, “en la tienda compraban el bacalao más malo que tuviesen para las esbrinadoras”*; quizás la economía del momento no les permitiese otra cosa.

Como ya hemos dicho la otra faceta del azafrán en nuestra gastronomía es la de especia, especia de sabor amargo que hay que usar con tino, sólo se debe de poner a los guisos el necesario. Esto lo saben muy bien las mujeres de Monreal del Campo y de los pueblos de alrededor, donde cada una tiene su truco, no usar azafrán de más de tres años, diluir la especia un poco de agua, añadirlo siempre al final del guiso y sobre todo *“poner solo una pizca”*.

En la zona del Valle del Jiloca y sus alrededores son típicos algunos platos condimentados con azafrán: como las patas con azafrán, las patatas con azafrán y conserva, el pollo al azafrán y los garbanzos con azafrán; también el pollo con miel y azafrán, y el cordero con azafrán y miel, recetas características de esta zona y de todo Aragón. Sin olvidarnos por supuesto de la paella, plato tradicional de todo el país, y donde el azafrán es un ingrediente básico.

Pero la tradición de cocinar con azafrán, tan típica de España y de Aragón, se está perdiendo, y con ella guisos y sabores únicos. Por eso debemos tratar recuperar el uso de este producto tan nuestro; debemos recuperar el uso del azafrán del Jiloca en nuestros platos.

EL PRESENTE Y EL FUTURO

“el azafrán se pierde”

De todos es sabido que el cultivo del azafrán en Monreal del Campo y su comarca está en franco declive desde los años 70 del pasado siglo, y que en estos momentos es prácticamente testimonial. Sólo unos pocos agricultores mantienen sus parcelas de azafrán, algunos por añoranza de otros tiempos y otros en un empeño por mantener vigente un cultivo tan propio de nuestra tierra.

Pero aún así el azafrán es algo cercano a todos los que vivimos en estas tierras, y tendrán que pasar aún muchos años para que deje de serlo. El azafrán es para nosotros un referente, un símbolo de identidad, de pertenencia a un pueblo y a una tierra.

El cultivo del azafrán es algo presente en las vidas de varias generaciones. Para los mayores es el recuerdo de un tiempo pasado, de gente por las calles, de fiestas y de bailes, de deudas canceladas, de mucho trabajo y de mucha ilusión. Para los más jóvenes significa falta de tiempo, mucho trabajo y poca rentabilidad. Y para nuestros niños es “una tradición”, algo que se relaciona con juegos, concursos y visitas al museo²¹. Pero para todos, aunque de diferente forma es algo vigente, algo propio de su mundo; y así debe seguir siendo.

Por eso el presente y el futuro del azafrán en nuestra comarca está en mantener vigente el recuerdo de este cultivo, en los “concursos de esbrine” y sobretodo en Museo del Azafrán de Monreal del Campo.

Este museo único en España se inauguró en 1983 a iniciativa del etnólogo aragonés Julio Alvar, quien con la ayuda de los vecinos de Monreal creó un museo que sirviera para mostrar y conservar aquellos instrumentos utilizados tradicionalmente para la producción de la especia más cara del mundo. El museo cuenta con unas 150 piezas de gran valor etnológico donadas generosamente por los monrealenses, a través de las cuales se puede reconstruir todo el proceso del cultivo del azafrán; todas las fases del trabajo están además documentadas fotográficamente. Cuenta también con una interesante colección de textos sobre la historia y la cultura del azafrán en Monreal.

El Museo ubicado en la segunda planta de la Casa de Cultura, tradicionalmente conocida como Casa de los Beltranés, se creó con la intención de ser un revulsivo para la vida cultural de Monreal y de su comarca; de ser un punto de referencia básico para todo lo que tenga que ver con el azafrán y su cultura. El museo es el futuro del azafrán en Monreal.

Debemos plantearnos que el azafrán y todo lo que le rodea es parte de nuestra cultura y de nuestro patrimonio. Un elemento de la historia de Teruel, de Aragón y de toda España, que lamentablemente se ha perdido ya en muchos lugares. Por eso Monreal y su Comarca pueden ser un referente etnológico y turístico a nivel nacional e internacional a través del Museo del Azafrán. Podemos mostrar al mundo como se trabajaba y se “vivía” el azafrán.

Así pues el futuro del azafrán en la Comarca del Jiloca está en enseñar a las generaciones futuras, a las nuestras y a las de otros lugares, lo que significó el azafrán para sus mayores. Esto sin cejar en el empeño de que un día el cultivo de azafrán pueda ser rentable para nuestros agricultores.

Por eso un grupo de agricultores monrealenses se ha propuesto recuperar el cultivo del azafrán en esta localidad, por eso están asociándose y trabajando para ello.

²¹ Esteban Redando, Cecilia *“El Azafrán en la memoria: seña de identidad y patrimonio Cultural”*. *Cuadernos de Etnología del Baile de San Roque*, nº 16, Calamocha, 2003, Pág. 107

Una de las grandes conquistas de estos productores ha sido lograr que el azafrán de Monreal haya sido nombrado uno de los Baluartes de la Asociación Slow Food. Esta asociación internacional nació en 1986 en respuesta a la generalización de la “fast food” o comida rápida, y en la actualidad cuenta con 80.000 socios, repartidos entre 140 países de los cinco continentes. Slow Food exalta la diferencia de sabores, la producción alimentaria artesanal, la pequeña agricultura y las técnicas de pesca y ganadería sostenibles. Para esto la organización publica varias revistas y celebra varios acontecimientos que ofrecen la posibilidad de conocer su trabajo y probar los productos de los que son defensores: el Salone del Gusto de Turín, Chesse en Bra y Show Fish Génova, Italia; Westward en Denver, EE.UU; Aux Origens du Goût en Montpellier, Francia; Mercado alemán del Queso en Nieheim, en Alemania. Este reconocimiento puede ser un gran espaldarazo para el azafrán de Monreal en el mercado internacional, nuestro azafrán puede convertirse en un símbolo de calidad y buen gusto, de agricultura tradicional y sostenible.

CULTURA POPULAR ENTORNO AL AZAFRÁN

Dichos y refranes

“El azafrán se queda preñado el 24 de Agosto (Virgen de Agosto)”.

“Azafrán de noche y candil de día bobería”.

“Más vale ahorrar azafrán que pesetas”.

“Más vale coger la rosa temprana y florida,
que no cogerla tarde y chuchurrada”.

“Cada ocho días, humo zafrán y puchero”.

“Si azafrán quieres coger,
en marzo tiene que llover”.

“Agua en agosto,
azafrán, miel y mosto”.

“Lluvia en agosto, azafrán, miel y mosto”.

“En Noviembre, si las flores dan, recoge tu azafrán”.

“La rosa del azafrán florece una vez al año
si quieres cogerla bien hay que cogerla temprano”.

“Si se muere uno en los zafranes lo suben al granero”.

“Si hay tempero hay rosa”.

“Por San Lucas
azafrán a “pellucas”.

“Para Todos los Santos
los Campos Blancos”.

“Para Santa Teresa
la rosa en la mesa”.

Coplillas y jotas

“A la entrada de Monreal
lo primero que se ve
son las ventanas abiertas
y las camas sin hacer”

“La rosa del azafrán,
es una puñetera,
que no te deja dormir,
ni de noche ni de día”.

“Sale una flor en el campo
que es la que brilla al alba
cinco galanes la cogen
entre diez la despedazan
la queman a fuego lento
y el alma descansa”.

“Hay una flor en el campo
que nace al brillar el alba.
Cinco galanes la cogen
se la llevan a su casa.
La ponen sobre una mesa
entre diez la despedazan.
La queman al fuego lento
y la dama ya descansa.
Se la llevan a Las Indias
para remedio de España”.

“Con cinco te cogen,
con diez te desmenuzan,
te tuestan a fuego lento,
para ser el oro de España”.

“Si te casas en Pozuel,
y no te dan los zafranes,
te subirás a Castilla,
contando calamidades”.

“La rosa del azafrán florece una vez al año
y tú siempre estás florida en invierno y en verano”.

“Cuando querrá el Dios del cielo,
y la virgen del Pilar,

que se acaben los zafranes,
que me canso de esbrinar”.

“La Rosa del Azafrán,
es una flor muy lozana,
se esconde al atardecer,
y sale por la mañana”.

“La rosa del azafrán,
se viste color morado,
las lengüetas de amarillo,
y el corazón colorado”.

“La Rosa del azafrán,
se viste color morado,
así se vistió mi amante
cuando vino de soldado”.

“Torrijana cuando vienes
de coger el azafrán,
llevas los dedos morados
de coger y de esbrinar”

“Ya se han cubierto de flores
las calles de Caminreal,
son las mocicas que vienen
de coger el azafrán”.

“Moza que de mañana y muy temprano,
vas a coger la rosa y el viento frío hiela tus manos.
Que las esbrinadoras van entonando este cantar:

Con aroma de las flores que se cría el azafrán,
perfumaran los altares de la Virgen del Pilar.
El que tenga una viña junto a un azafrán
no necesita cesta para vendimiar.
Que las esbrinadoras cuando al campo van,
de racimo en racimo las vendimiarán”.

“La rosa del Azafrán
si no se coge se pasa,
así te pasará a ti
si tus padres no te casan”.

“Cuando vas de mañanita
a coger el azafrán,
quisiera ser la rosada
para poderte besarte”.

“Si vas a coger zafrán
no te pongas minifalda
porque azogas a las flores
y a mi me pones de calda”.

Poesías y composiciones

ALEGORÍA A LOS DESAPARECIDOS AZAFRANES (Joaquín Parrilla)

Las flores del azafrán
Salen al amanecer
Monreal tuvieron por cuna
Para gloria de Teruel.
Para el 15 de octubre
Empezaban los azafranes
Salía una flor azulada
Que enamoraba los campos.
Se cogía al alba
Y entre seis u ocho personas
La llevaban a una mesa
Y allí la despedazaban
Y se vendía a los indios
Para enriquecer a España
Sobre el 15 de noviembre
Se acababan los azafranes
Se vendimiaban las viñas
Y se abrían los trujales.
Por eso estos dos meses
Eran de mucho trabajo
Se cogía el azafrán
Y se sembraban los campos.
De los pueblos más cercanos
Rayando a Guadalajara
Se venían muchas chicas
A esbrinar a muchas casas.
A unas casas iban seis
Y a otras una docena
En algunas solo dos
Y en otras las familias.
La tarea era muy dura

Entre coger y esbrinar
Pero no pasaba un día
Sin por la tarde bailar.
Muchas chicas de Castilla
Que no tenían azafrán
Se bajaban a Pozuel
Para poder trabajar.
Unas se buscaban novio
Para poderse casar,
Algunas lo conseguían
Otras no lo pudieron lograr.
Mi madre Juana lo hizo
Con mi padre se casó
Ella nació en Setiles
Y mi padre en Aragón
Mi madre vino a esbrinar
Con el amo se casó
Y cuando ella fue dueña
A más de veinte buscó
El azafrán se acabó
Sobre los años setenta
Gracias por todo el trabajo
Del que nos hemos librado
La ciencia mucho ha inventado
Para todos los trabajos
Y para esbrinarte a ti
Ningún invento se ha hallado

ADIÓS ZAFRANES (Pedro Lizama)

¡Adiós, azafranes, adiós!
La ciencia mucho ha avanzado
Pero para esbrinarte a ti
Ningún invento han sacado

EL AZAFRÁN (Kips, Ojos Negros)

No es para menos, aquí está,
Así lo voy a contar,
Faenas que hemos realizado,
Que no se pueden olvidar.

Lo `primero que se debe tener,
Una finca en el lugar,
Preparar un buen legón,
Rápido ponerte a cavar.

Como la planta es pequeña,
Las piedras tienes que sacar,
Pasarás todo el invierno
Trabajando para terminar.

Las fincas sin piedras,
Se labran con el rusal,
De esta forma ocurre,
Que pronto las terminarás.

Cuando la tierra está
Preparada para plantar,
Si no tienes cebolla,
La tendrás que comprar.

Siempre en el mes de julio,
Cebolla en tierra plantarás,
Haciendo surcos en la tierra,
La cebolla una a una meterás.

En hilera en el hoyo del surco,
Con las mulas y el rusal envolverás,
En el surco que queda abierto,
Poniendo cebolla seguirás.

Si así sigues todo el día,
Hasta terminar la planta,
Pobre de los riñones,
Tanto dolor te mata.

A últimos de septiembre
Mueven los azafranes,
Cuando vas a escobarlos
Asoman los grillones.

¡Que ilusión cuando los ves!
Las mirarás y calcularás
Las rosas que llevan,
Pensar lo que te van a dar.

En octubre llega el azafrán,
Empezamos su recolección,
Malos días pasamos
Hasta que se pone el Sol.

Cuando ves que alguien viene
Del azafrán con alguna rosa,
Prepara los cestos mañana,
A las cinco salir de casa.

Entre Paiderillas y cañadas
Tenemos el azafrán
La finca del abuelo Policarpo,
Mis padres dejan plantar.

Hemos llegado a la finca,
Esta se ve azulear,
En las cestas al efecto,
La rosa hay que recolectar.

Se ha empezado a coger,
Todo funciona muy bien,
Pasadas las cuatro horas,
No puedes ponerte de pié.

Hay que seguir cogiendo
Hasta poderla acabar,
Pero cada hora que pasa,
Ya no puedes acabar,
Pero cada hora que pasa,
Ya no puedes aguantar.

Se han hecho las once del día,
Algunos se ven marchar,
Tú sigues agachadico,
Hasta poderlo terminar.

No agrada a otros ver salir,
Pero así suele pasar,
Unos los hacen unos días,
Según la rosa a recolectar.

Los días de mucho frío
Las rosas están muy heladas,
A la hora de estar cogiendo,
Tienes las manos agarrotadas.

Se acurrucan los dedos,
No los puedes estirar,
Vas a coger las rosas
Y se quedan sin arrancar.

Hay días de mucho aire,
Otros que están lloviendo,
Difíciles de coger a rosa,
Cargar los cestos en la mula,
Tomando un “piazó” de pan,
Te lo comes con uva.

Regresas a las catorce horas

Con hambre y cansado,
Comiendo en media hora,
A desbriznar en la mesa sentado.

Pasas cuatro horas desbriznando,
Empiezan los huesos a doler,
Sigues amodorrado en la mesa
Sacando briznes hasta el anochecer.

Descansas una hora de desbriznar,
En la plaza las desbriznadoras,
En grupo suelen estar
Tocando con guitarras a bailar.

Termina el baile y el descanso,
A desbriznar te sentarás,
La estranochada se hace larga,
Dura y a las doce terminarás.

Es la hora de cenar,
Nos llama el tío Pascual,
Luego otra vez a desbriznar,
Cambias el bien por mal.

Hasta te quedas dormido,
Desbriznando sin hablar,
Quietecitos y sentados,
Te duermes sin acunar.

Han llegado las doce,
Nos vamos a descansar,
La madrugada se acerca,
A las cinco hay que levantar.
Hay noche que pensamos
Lo desbriznado durante el día,
Por lo gozoso de ver
El bello color en la romanilla.

Van pasando los días,
También los azafranes,
Con trabajo y dolores,
De cabeza y riñones.

Se acercan unos días
De padecer y trabajar,
Con azada y picacho,
El azafrán se debe entrecavar.

Es la herramienta sencilla,
Con ella se doma a la gente,

Estando todo el día cavando,
Surco a surco en tierra fuerte.

Pasaremos el invierno
Preparando la leña,
Por si vienen los fríos,
Se quemará en la chimenea.

Se acerca el matadero,
Gobierno de toda la casa,
Con morcilla, chorizo y lomos,
Costillas, pernil y cabeza.

VOCABULARIO TÍPICO

Acapullada: Adjetivo aplicado a la rosa del azafrán cuando por la mañana todavía esta cerrada.

Alcahueta: Flor silvestre semejante al azafrán, que surge con las primeras lluvias de octubre anunciando la llegada del azafrán.

Arca: Mueble de madera de forma rectangular donde habitualmente se guardaba ropa, y que servía también para guardar el azafrán.

Arroba: Medida de peso equivalente en Aragón a 36 libras (12,5Kg)

Azada: Herramienta usada para cavar, de menor tamaño que el legón, se empleaba para cavar entre planta y planta de azafrán.

Azafrán de uno, dos, tres o cuatro años: Nombre dado a una plantación de azafrán según el número de años que lleva plantada.

Azafrán nuevo: Azafrán que se vende en el mismo año de la cosecha.

Azafrán sucio: Azafrán que después de “esbrinado” tiene algún resto de lengüeta o farfolla.

Azafrán tierno: Azafrán que está poco tostado.

Azafrán viejo: Se dice del azafrán que se guardado en casa, que no se ha vendido el año de su recolección, y también de la parcela de azafrán que lleva más de cuatro años sembrada.

Azafranero: Persona que cultiva o vende azafrán.

Azulea el azafrán: Expresión utilizada para describir un azafrán en flor.

Baile de la esbrinadoras: Baile que se celebraba durante la época del azafrán y al que acudían los muchachos del lugar y las “esbrinadoras” en su hora de descanso.

Balanza: Se usaba para pesar el azafrán antes y después de tostarlo.

Brin / Brines: Pistilo de la flor del azafrán, de color rojizo, de sabor algo amargo y muy aromatizante.

Cahíz: Medida aragonesa de superficie equivalente a 368,64 m², también medida de peso equivalente a 140 Kg.

Capullada: Ver capullada.

Carburero: Lámpara metálica utilizada para alumbrar, la luz se generará al arder el gas que se produce al mezclar agua con carburo. Se utilizaba para “esbrinar”.

Cebolla: Bulbo del azafrán.

Cepo: Instrumento utilizado para cazar alimañas, entre los azafraneros se usa para dar muerte al ratón del azafrán.

Cerdas: Hojas de la plata del azafrán de color verde oscuro, largas y de forma cilíndrica, que brotan tras la floración y a veces a la vez, dificultando la recogida de la rosa. También se denominan espartillo.

Cesta terrera: Cesta utilizada para retirar la tierra sobrante del terreno una vez preparado para el cultivo y para retirar los “cantos” del terreno.

Cesto arrobbero: Cesto de mimbre utilizado para recoger rosa y cebolla.

Cesto zafranero: Cesto de mimbre típico de las tareas del azafrán.

Ciazo: Instrumento de formado por un arco de forma circular y una tela sobre la que se extiende el azafrán para tostarlo. También se denomina cedazo.

Coger rosa: Acción recolectar la flor del azafrán.

Colorea la farfolla: Expresión utilizada para manifestar que se está tirando brin mezclado con la “farafolla” porque no se ha “esbrinado” bien.

Corredor/a: Persona del pueblo que acompaña a los compradores forasteros de azafrán por casas de la localidad.

Crocus Sativus: Nombre científico del azafrán .

Cuadrilla: Grupo de personas que van juntas a una misma pieza a sembrar o a coger azafrán.

Cuévano: Cesto de mimbre de gran altura utilizado tanto para transportar rosa como uvas.

Culo: Zona inferior del bulbo del azafrán.

Dar humo al ratón: Acción de matar el ratón del azafrán llenando de humo la galería subterránea que ha construido.

Dar rosa: Denominación del nacimiento de la flor del azafrán.

Esbrinador/a: Persona que recolecta y “esbrina” el azafrán, término utilizado especialmente para aquellas personas que trabajan en el azafrán como mano de obra asalariada y que proceden de otros lugares.

Esbrinar: Separar el “brin” del resto de la flor del azafrán. En Castilla se denomina “mondar”

Escarafollar: Ver “esfarafollar”.

Esfarfollar: Seleccionar y quitar la “farfolla” a los bulbos del azafrán para su posterior siembra.

Esmotar: Tarea de quitar las impurezas al azafrán tostado.

Estranochada: Jornada laboral que se prolonga hasta altas horas de la noche.

Farfolla: Capas protectoras de textura fibrosa y color marrón que recubren el bulbo del azafrán y que hay que quitar antes de sembrar. También sépalos, pétalos, estambres y tallo de la flor del azafrán que se desecha tras extraer el “brin”.

Florada: Días en que una parcela de azafrán produce su mayor rendimiento, generalmente dos o tres.

Fuelle: Instrumento utilizado para avivar el fuego, que en mundo del azafrán se usa para avivar el fuego del puchero para matar ratones.

Ganchos: Herramienta utilizada para extender el estiércol y para excavar la finca de azafrán cuando no hay demasiada hierba.

Grillones: Tallos en forma de tubo, que genera el bulbo del azafrán y a través de los que crecen la “rosa” y la “cerda”.

Hacer carambullo: Se dice de la acción de juntar las yemas de los dedos de la mano para combatir el frío e intentar calentarlos.

Hebra: Ver “brin”.

Legón: Herramienta para cavar la tierra, utilizado para abrir el surco donde se planta la cebolla.

Lengüeta: Estambres de la flor azafrán, de color amarillo, que son utilizados para la fabricación de tintes.

Libra: Medida tradicional del azafrán, en Argón una libra equivale a 12 onzas (342gr).

Mediero: persona con la que se tiene el azafrán “*a medias*”, es decir persona que recoge y “esbrina” el azafrán de una parcela que no es de su propiedad y comparte los beneficios con el propietario.

Melguiza: Rosa con 6 “brines”, el doble de lo habitual.

Melindre: Guante sin dedos que permite combatir el frío y no dificulta la recogida de la rosa del azafrán.

Mesa de siembra: Apero agrícola que remolcado por un tractor se utiliza para sembrar la cebolla del azafrán.

Mesada: Cantidad de rosa que se pone en una mesa para “esbrinar”. También se denomina así a las personas que se sientan entorno a la mesa para esbrinar.

Mitón: Ver melindre.

Mota: Restos de farfolla o “lenguetas” que quedan después de “esbrinado” en el azafrán.

Muestra: Primeras rosas que brotan en un campo de azafrán, y que por su poca cantidad no son recogidas.

Onceador/a: Esbrinador/a al que se paga por onza esbrinada.

Onza: Mediada de peso que equivale a 28,5 gr.

Pandero: Utensilio circular, formado por un arco de madera y una piel de cabra tensada, para recoger el azafrán antes o después de tostarlo.

Pelar el azafrán: Expresión utilizada para expresar que se ha cogido toda la rosa que ha nacido en un campo de azafrán.

Pesas: Medidas utilizadas para pesar en la balanza las onzas y libras de azafrán.

Planta nueva: parcela de azafrán que lleva sembrada uno o dos años.

Plantador/ a: Persona que planta la cebolla del azafrán.

Poner azafrán: Acción de sembrar la cebolla del azafrán.

Puchero: Instrumento que lleno de paja u otro combustible prendido sirve para matar al ratón del azafrán por ahogo.

Quinqué: Lámpara de petróleo, uno de los sistemas típicos de alumbrado para “esbrinar”.

Ramplón o rastrillo del azafrán: Rastrillo tirado por caballerías que se utiliza para quitar las malas hierbas y eliminar la “costra” de la tierra que dificulta el nacimiento de la rosa.

Rastrillo: Herramienta de madera con púas metálicas empleada para recoger las hierbas y para remover la tierra del azafrán superficialmente.

Ratón del azafrán: Roedor que se alimenta de los bulbos del azafrán. También llamado pitimis.

Robo: Medida utilizada para pesar las cebollas del azafrán, equivalente a 17,5 Kg. También medida de superficie que equivale a sexta parte de yugada.

Romana: Instrumento de pesar que se empleaba para pesar grandes cantidades de azafrán.

Rosa seca: Rosa que se ha dejado secar para “esbrinarla” una vez terminada la época del azafrán, el azafrán extraído es de calidad inferior.

Rosa: Flor del azafrán, de color morado compuesta por 6 sépalos y 6 pétalos, tres estigmas o “brines” y tres estambres o “lenguetas”.

Rusal: Arado de vertedera, se usa para sacar y plantar la cebolla.

Sacar el azafrán: Extraer los bulbos del azafrán de la tierra.

Sacar rosa fuera: Frase utilizada para denominar la acción de llevar la rosa a “esbrinar” a otros pueblos.

Tolva de ratón: entrada de la galería subterránea excavada por el ratón del azafrán.

Tostar: Acción de secar los “brines” del azafrán sobre el fuego u otra fuente de calor.

Yugada: Medida de superficie que equivale a unos 4.500 m.

Zafrán: Parcela sembrada de azafrán

RECETARIO

ARROZ A BANDA

INGREDIENTES (para seis personas):

- 600 gr. de de arroz
- 2 cabezas de ajos
- 6 ñoras grandes (pimiento murciano, seco,
- 2 k de pescado para caldo
- 24 hebras de **azafrán**
- 2 l de agua
- 1 k de tomate natural
- Sal
- Aceite de oliva

PREPARACIÓN:

Freír los ajos, el tomate y las ñoras, y ponerlo todo a cocer junto con el azafrán y el pescado durante 15 minutos. Colarlo todo y reservar el caldo.

En una paella sofreír el arroz con el aceite y añadir el caldo obtenido, se deja a fuego fuerte 10 minutos, se comprueba la sal y se deja cocer el arroz. Servir acompañado de ali- oli.

ARROZ A LA ARAGONESA (“Historia del Azafrán. La Flor del Amanecer”, Jesús Ávila Granados)

INGREDIENTES (para 5 personas):

- 500 gr. de arroz
- 1 cebolla picada
- 300 gr. de caracoles
- 200 gr. de jamón
- 500 gr. de conejo
- 1 tomate picado
- 2 dientes de ajo picado
- **Azafrán**
- 1 dl. de aceite de oliva
- 300 gr. de guisantes
- 1 pimiento morrón rojo
- 1 cucharadita de pimentón dulce

PREPARACIÓN:

En una paellera, poner el aceite y cuando esté caliente echar la cebolla picada, los ajos, el jamón cortado a trocitos, los caracoles limpios y el arroz. Rehogar bien.

Añadir el caldo de carne o agua hirviendo (dos cazos por uno de arroz), sazonar, agregar los guisantes, el pimiento morrón cortado a tiras y el azafrán.

Cocer a fuego durante 5 minutos y seguidamente introducir la cazuela en el horno. Continuar la cocción otros 20 minutos. Servir el mismo recipiente.

ARROZ AL ESTILO ARAGONÉS

INGREDIENTES:

Para las albóndigas:

- 100 gr. de carne de ternera;
- 30 gr. de tocino
- 10 gr. de harina
- 1/2 huevo
- 1 diente de ajo picado
- Perejil picado
- 1/2 dl. de aceite de oliva

Para la salsa:

- 1/2 kg. de tomates frescos maduros
- 100 gr. de cebolla picada
- 10 gr. de harina
- 1/2 dl. de aceite de oliva
- Pimentón dulce

Otros ingredientes:

- 100 gr. de salchichas frescas
- 100 gr. de guisantes
- 150 gr. de longaniza
- 100 gr. de tocino en dados
- 2 dientes de ajo picados
- 1 cucharada de perejil picado
- 400 gr. de arroz de las Cinco Villas
- 1/2 dl. de aceite
- 1/2 cucharada de pimentón
- 9 dl. de fondo
- 6 hebras de **azafrán**
- Sal
- Laurel

PREPARACION:

Para las albóndigas: picar la carne y el tocino, salpimentar y añadir el ajo y el perejil picados. Amasar y dividir en 16 porciones. Dar forma de bola a cada una de las porciones y freírlas.

Para la salsa: en el aceite, rehogar la cebolla durante diez minutos. Incorporar el resto de los ingredientes y dejar cocer. Añadir el pimentón y la harina, remover diez segundos y agregar el tomate cortado en trozos y el laurel. Cocer todo durante media hora. Triturar la salsa y pasar por un colador de malla fina.

Para la guarnición: cortar las salchichas y la longaniza en rodajas. Saltear las salchichas en un poco de aceite. Incorporar la longaniza. Añadir vino blanco y dejar reducir. Incorporar la salsa de tomate. Echar las albóndigas y darle un hervor.

Para el arroz: poner el arroz a cocer. Añadir el azafrán y el laurel. Rehogar el tocino y el ajo. En un recipiente de bordes bajos poner a rehogar en medio decilitro de aceite el tocino cortado en dados y los ajos. Añadir el arroz y dejar rehogar un minuto dándole vueltas. Añadir el pimentón y justo después el fondo hirviendo. Remover un par de veces y añadir los guisantes. Cocer el arroz durante 20 minutos a fuego vivo al principio y paulatinamente más suave hasta el final de la cocción.

Moldear el arroz en moldes individuales. Disponerlo acompañado de la guarnición, de salsa de tomate y de las carnes. Espolvorear de perejil picado.

ARROZ A LA NARANJA CON AZAFRÁN (“El Azafrán”, Manuel Pérez Bueno)

INGREDIENTES (para 4 personas):

- ½ vaso grande de arroz
- 2 vasos grandes de zumo de naranja
- Ralladuras de la cáscara de la naranja
- 50 gr. de almendras tostadas partidas
- 24 gajos de naranja sin piel
- 6-8 hebras de azafrán
- 3 cucharadas de azúcar o miel

PREPARACIÓN:

Cocer el arroz con el zumo de naranja y la ralladura a fuego lento, removiéndolo. Transcurridos unos 15 minutos añadir el azúcar, dejándolo cocer unos 5 minutos más suavemente, hasta que el arroz se halle en su punto. Una vez frío, servir en platos, cazuelas o copas de postre, distribuyendo las almendras partidas entre ellos y adornando cada ración con 6 gajos de naranja.

ARROZ A LAS CINCO VILLAS CON VERDURITAS Y AZAFRÁN DE MONREAL DEL CAMPO (“La Borraja”, José Miguel Martínez Urtasun)

INGREDIENTES (4 personas):

- 400 gr. de arroz de las Cinco Villas
- 200 gr. de cebolla de Fuentes
- 150 gr. de puerro
- 50 gr. de ajos
- 100 gr. de borrajas
- 80 gr. de cardillo
- 120 gr. de boletus edulis
- 80 centilitros de aceite de oliva

- 80 gr. de pimiento rojo
- 100 gr. de pimiento verde,
- hebras de azafrán de Monreal del Campo,
- 1 litro de caldo de verduras,
- hierbas aromáticas frescas (tomillo, albahaca...)

PREPARACIÓN:

Elaborar un sofrito con las verduras y el aceite, teniendo en cuenta el orden de cocción. Saltear el arroz con las verduras.

Mojar con el caldo de verduras y llevar a ebullición hasta dar cocción al arroz, unos 15 minutos. Añadir entretanto el azafrán.

PRESENTACIÓN:

Disponer el arroz en un aro y refrescar con las hierbas aromáticas. Adornar, si se desea, con un pimiento verde pequeño y unos espárragos verdes a la plancha.

* Manuel García. Restaurante Aragonia (Zaragoza)

ARROZ AL HORNO

INGREDIENTES (para 4 personas):

- 1/4 Costilla de cerdo troceada
- 1/4 Pollo troceado
- 400 gr. de arroz
- 1 Morcilla
- 1 Tomate
- 1 Patata
- 1 Bote garbanzos
- 1 Cabeza de ajos
- Sal
- Caldo (el doble que de arroz)
- **Azafrán.**

PREPARACION:

Sofreír la carne troceada con un poco de sal. Cuando esté dorada, añadir la cabeza de ajos entera y sofreír.

Cortar la patata a rodajas y sofreírla.

Poner todo en una cazuela de barro excepto la patata. Añadir la morcilla, los garbanzos, el arroz, el caldo y el azafrán. Y finalmente poner encima la patata, el tomate partido por la mitad y la cabeza de ajos en el centro de la cazuela.

Se pone al horno, previamente calentado, a fuego medio/fuerte durante 45 minutos aproximadamente.

ARROZ BRUT

INGREDIENTES:

- 300 gr. arroz
- 3 tordos
- 2 pichones
- 300 gr. conejo
- 200 gr. guisantes tiernos
- 500 gr. sobrasada
- 2 alcachofas tiernas
- 1/2 unidad de butifarrón
- 1 / 2 unidad de sobrasada
- 1/2 l. aceite de oliva
- 1 cebolla grande
- 3 dientes de ajo
- 3 tomates
- 1 manojo perejil
- 1 rodaja guindilla
- 6 hebras de **azafrán**
- 1 l. agua
- 200 gr. setas
- Sal
- Pimienta
- Especias (al gusto)

PREPARACIÓN:

Limpiar los tordos y los pichones, incluidas las tripas, que se lavarán con agua, sal, y jugo de limón. Partir las aves en cuartos.

Cortar el conejo en trozos. Cortar en rodajas finas el butifarrón.

Desgranar los guisantes. Limpiar las alcachofas, partirlas, lavarlas y ponerlas en agua con jugo de limón. Pelar la cebolla, los tomates y el ajo. Picarlo todo.

Limpiar las setas cuidadosamente y partirlas en dos. Lavar y picar el perejil.

Calentar el aceite en una olla grande de barro y rehogar suavemente la cebolla, una vez que esté jugosa, agregar el ajo y los tomates. Cuando forme una salsa, añadir toda la carne e interioridades. Salpimentar y agregar 1 litro de agua.

Añadir el arroz junto con las hortalizas, las setas, el butifarrón y la sobrasada, y cocer durante unos 20 minutos.

ARROZ CALDOSO A LA MARINERA

INGREDIENTES (para 4 personas):

- 300g de arroz
- 200g de almejas
- 300g de sepia limpia

- 200g de rape
- 200g de bonito fresco
- 100g de gambas peladas
- 8 mejillones
- 1 cebolla cortada
- 5 dientes de ajo picados
- 1 ñora (pimiento murciano seco)
- 1 tomate rallado
- Perejil picado
- Caldo de pescado
- Aceite de oliva
- Unas hebras de **azafrán**

PREPARACIÓN:

Sofreír el tomate, la cebolla, los ajos y los pescados en pedazos pequeños. Sofreír el arroz y se incorpora al conjunto litro y medio de caldo.

Hacer un picadillo con la ñora (previamente frita), el perejil y el azafrán. Añadirlo al guiso cuando se inicie la cocción. Poner a punto de sal y dejar cocer durante unos 20 minutos. Procurar que el arroz quede caldoso.

ARROZ CALDOSO CON BACALAO Y ESPINACAS.

INGREDIENTES (para 4 personas):

- 350 gr. de arroz
- 200 gr. de bacalao
- 400 gr. de espinacas
- 4 cucharadas soperas de aceite de oliva
- 1 tomate
- 2 patatas
- Ajos
- **Azafrán**
- Pimentón
- Agua

PREPARACION:

Poner a remojo el bacalao un día antes, mudándole el agua varias veces. Sofreír el bacalao y sacarlo.

Preparar una picada con los ajos, el tomate y el pimentón, y sofreírla.

Añadir el agua en una proporción cuatro veces al volumen del arroz.

Trocear las patatas y espinacas y añadir conjuntamente con el bacalao.

Dejar hervir unos quince minutos y añadir a continuación el arroz, el azafrán. Dejar hervir otros quince minutos más y apagar el fuego.

Dejar reposar durante 5 minutos y servir.

ARROZ CON BOQUERONES, AJOS TIERNOS Y ESPINACAS

INGREDIENTES (4 personas):

- 250 gr. de arroz
- 1 kg. de espinacas
- 750 gr. de boquerones
- 8 ajos tiernos
- 2 ñoras pequeñas (pimiento murciano seco)
- 2 tomates pequeños
- 1 pimiento morrón pequeño
- Aceite
- Sal
- **Azafrán**

PREPARACION:

Trocear las verduras. Sofreír las ñoras en la paella, picarlas y reservarlas

En el mismo aceite, sofreír el tomate añadiéndole un poco de agua. Agregar los ajos tiernos, las espinacas, el pimiento, la ñora picada y el azafrán. Añadir un poco de agua y dejar hervir durante 10 minutos.

Después añadir el arroz y los boquerones y dejar cocer durante 20 ó 25 minutos.

ARROZ CON CALAMARES AL AZAFRÁN

INGREDIENTES:

- 350 gr. de arroz.
- 300 gr. de calamares
- Unas hebras de **azafrán**
- 1 cebolleta o cebolla
- 1 puerro
- 1 pimiento morrón asado y pelado
- Sal
- Aceite de oliva
- Agua

PREPARACIÓN:

Picar la cebolla y el puerro y rehógarlos. Cuando estén pochados añadir los calamares troceados y rehogar.

Sazona, después agrega el arroz y vuelve a rehogar y cubre todo con agua, el doble de agua que de arroz.

Echar el azafrán y dejar cocer a fuego medio unos 15 minutos. Se deja que repose 5 minutos fuera del fuego y sirve.

ARROZ CON CARACOLES

INGREDIENTES (para 4 personas):

- 400 gr. de arroz.
- 2 docenas de caracoles de tierra.
- 25 gr. pimiento rojo.
- 1/2 cucharada sopera de aceite.
- Agua.
- Sal.

PREPARACIÓN

Por la mañana, limpiar los caracoles con mucha agua y sal.

En una cazuela sofreír el pimiento cortado a tiras. Cuando ya este, añadir 1 y 1/2 litro de agua aproximadamente. Dejar hervir un poco y añadir los caracoles.

Después añadir el arroz, la sal, el azafrán y dejar cocer durante 20 minutos aproximadamente.

ARROZ CON CONEJO Y CARACOLES

INGREDIENTES (para 4 personas):

- 1 conejo
- 400 gr. de arroz
- 2 docenas de caracoles
- 1 pimiento rojo
- 1 tomate mediano maduro
- 2 dientes de ajo
- 1 vaso grande de aceite
- Perejil
- **Azafrán**
- Sal
- Aceite
- Limón

PREPARACIÓN:

Lavar y trocear el conejo, y freírlo. Incorporar en el aceite el pimiento cortado a tiras.

Una vez frito reservar. Añadir a continuación el tomate, pelado y picado, y una pizca de azúcar para contrarrestar su acidez.

Pelar y partir los ajos e incorporarlos a la sartén junto con el perejil picado, los caracoles, y el pimiento que habíamos reservado. Rehogarlo todo y añadir el conejo. A continuación cubrir con agua, 2 tazas y media de agua por cada taza de arroz. Se sazona y se deja cocer durante 30 minutos aproximadamente.

Añadir el arroz y unas hebras de azafrán, y dejar al fuego otros 25 minutos. Antes de servir dejar reposar durante unos 5 minutos.

ARROZ CON HABAS SECAS PELADAS

INGREDIENTES (para 4 personas):

- 300 grs. de habas secas peladas
- 200 grs. de arroz
- 1/4 de kilo de acelgas
- 1 nabo mediano
- Agua
- Sal
- **Azafrán**

PREPARACION:

Poner a remojo las habas unas horas antes.

Sofreír las habas y cuando estén doradas, cubirlas con agua. A continuación añadir las acelgas y el nabo troceados.

Finalmente, cuando las habas ya estén casi hechas, añadir el arroz, la sal y el azafrán, cocer todo durante unos quince minutos a fuego medio.

ARROZ CON MAGRO Y VERDURAS

INGREDIENTES (4 personas):

- 400 gr. de arroz
- 1/4 de kg. de magro de cerdo
- 1 alcachofa
- 200 gr. de coliflor
- 250 gr. de habas
- 200 gr. de guisantes
- 3 ñoras
- 1 cabeza de ajos
- 1 manojo de ajos tiernos
- **Azafrán**
- 1 litro de agua
- 1 kilo de morralla
- 1 tomate pequeño
- Sal

PREPARACION

En una olla, poner el agua con la morralla, el azafrán y la sal para hacer el caldo.

A parte, sofreír los ajos y el tomate troceado. Cuando estén fritos echarlos en una cazuela.

Freír las ñoras, picarlas y echarlas también a l olla.

Cocer todo junto durante unos 15 minutos aproximadamente y sacar el caldo a parte.

Limpia y trocear las demás verduras y saltearlas en una paella con el arroz, el magro y el aceite.

Añadir el caldo y dejar hervir durante 10 minutos a fuego fuerte. A continuación, ponerlo en el horno unos cinco minutos. Servir enseguida.

BORRAJAS CON ARROZ Y DELICIAS DE TERNASCO (“La Borraja”, José Miguel Martínez Urtasun)

INGREDIENTES (4 personas):

- 400 gr. de arroz
- 400 gr. de borrajas
- 200 gr. de lechecillas de ternasco
- 100 gr. de setas de cardo
- 1 l. de caldo de verdura
- 1 pimiento rojo
- 1 cebolla pequeña
- 3 dientes de ajo
- 3 dl. de vino blanco
- Unas hebras de **azafrán**
- Perejil
- Aceite de oliva
- Sal

PREPARACIÓN:

Limpia las borrajas, córtalas en bastones y blanquearlas en agua hirviendo con sal y un poco de limón. Limpia las lechecillas, córtalas a dados y ponerlas a remojo.

En una cazuela, poner un poco de aceite, la cebolla y el pimiento rojo cortados en dados pequeños y rehogarlos. Una vez hecho esto, incorporar un decilitro de vino blanco y dejar reducir.

Poner 1 litro de caldo de verduras y llevarlo a ebullición.

En una sartén con aceite, poner el ajo picado junto con el perejil y añadir las lechecillas; una vez que pierdan parte del agua, incorporar el vino restante y dar un hervor. Es el momento de echar las setas, previamente salteadas y las hortalizas con su jugo reducido.

En la cazuela de caldo de verduras, cuando rompa a hervir incorporar el arroz y parte de las borrajas blanqueadas. Dejar cocer 15 minutos, rectificar de sal y retirarlo del fuego, dejando reposar.

Soltar el arroz de borrajas con algo de aceite de oliva virgen y servir con el preparado anterior.

* Luís Berzosa Lara, cocinero

BORRAJAS DE CUARESMA (“La Borraja”, José Miguel Martínez Urtasun)

INGREDIENTES:

- Tenca picada,

- Borrajas
- Espinacas
- Acelgas,
- **Azafrán**
- Especias,
- Azúcar,
- Leche de almendras

PREPARACIÓN:

Poner a hervir las verduras en agua fría. Picarlas muy finas y volverlas a cocer en leche de almendras. Añadir la carne de tenca picada, las especias, el azafrán y azúcar a gusto.

Nota. Este plato solía comerse en Cuaresma y puede realizarse con cualquier pescado, especialmente bacalao.

CANELONES DE RAPE AL AZAFRÁN

INGREDIENTES:

Para el relleno:

- 450gr. de rape
- 1 cebolleta
- 1 calabacín
- 70 gr. de judías verdes
- 1 cucharada de salvia fresca
- 1 pizca de azafrán (30-40 hebras molidas)
- Sal
- Pimienta

Para la bechamel:

- 50 gr. de harina
- 3 cucharadas de aceite de oliva
- 5dl. de caldo de pescado
- Sal
- Pimienta
- Nuez moscada

Para rellenar:

- Pasta de canelones

Para decorar:

- 1 cucharada de hierbas aromáticas
- 1 cucharada de queso parmesano

CARDO CON BACALAO

INGREDIENTES:

- 1 cardo fresco
- 300 grs. de bacalao desalado y desmigado
- 2 o 3 dientes de ajo
- 1 cucharada de harina
- Unas hebras de **azafrán**

PREPARACION

Limpiar y trocear el cardo, ponerlo a cocer. Una vez hecho reservar, guardando algo del agua de la cocción.

Freír unos ajos en láminas finas. Y cuando van a dorarse echar una cucharada de harina, dar unas vueltas con una cuchara de madera y añadir el caldo de cocer el cardo hasta ligar una salsa, a la que se le puede añadir almendra picada. Añadir el bacalao, y dejarlo cocer unos cinco minutos a fuego muy lento.

Por último agregar el cardo cocido y escurrido y unas hebras de azafrán, dejarlo a fuego lento aproximadamente un cuarto de hora.

COCIDO DE GARBANZOS CON AZAFRÁN (Plato típico de la zona del Jiloca)

INGREDIENTES:

- Garbanzos
- Cabecita
- Morcilla
- Chorizo
- Hueso de esquinazo
- Puerro
- Acelga
- Zanahoria
- Col
- Patatas
- **Azafrán**

PREPARACIÓN:

Poner a cocer los garbanzos, cuando lleven un rato cociendo añadir el chorizo, la morcilla, la cabecita, el hueso de espinazo y las verduras. Cuando todo este cocido se le añada un poco de azafrán y se deja que hierba unos minutos.

A continuación se cuele el caldo, se sofríe unas migas de pan y un ajo y se le añaden al caldo. Dejar cocer unos minutos.

Se sirven en primer lugar los garbanzos, en segundo lugar la sopa y por último la carne.

CONVINADO DE ARROZ Y RUTOS SECOS AL AZAFRÁN (“El Azafrán”, Manuel Pérez Bueno)

INGREDIENTES (para 4 personas):

- 250 gr. de arroz de grano largo
- 25 gr. de almendras blancas troceadas
- 25 gr. de avellanas troceadas
- 25 gr. de pasas
- 2 cucharaditas de aceite
- 1 pizca de canela en polvo
- ½ cucharadita de **azafrán** molido
- Sal

PREPARACIÓN:

En una cazuela, rehogar el arroz con una cucharada de aceite, sin dejar de remover durante cinco minutos. Añadir el azafrán, sal y agua hasta recubrir la mezcla. Tapar la cazuela y dejar hervir a fuego lento hasta que el arroz se halle cocido.

Al propio tiempo, freír en una sartén con el aceite restante las almendras, las avellanas y los piñones, removiéndolos hasta que adquieran un tono brillante, agregando entonces las pasas y la canela. Servir el arroz en los platos rociándolo con la mezcla obtenida de los frutos secos.

CREMA DE ALCACHOFA AL ESTILO JERUSALÉN (“Historia del Azafrán. La Flor del Amanecer”, Jesús Ávila Granados)

INGREDIENTES (para 4 ó 5 personas):

- 450gr. de alcachofas
- 1l de caldo de pollo
- Jugo de limón
- 100 gr. de pechuga de pollo sin piel y cortada en dados
- 60 gr. de mantequilla
- 3 cucharadas de harina
- Sal
- Pimienta blanca recién molida
- 4 hebras de **azafrán**
- 1 taza de crema espesa
- Pimienta negra recién molida

PREPARACIÓN:

Cocer las alcachofas con el caldo de pollo y el jugo de limón hasta que estén casi tiernas. Se cuela y se guarda el caldo. Se trituran las alcachofas en la batidora con caldo suficiente para hacerlo más fácil.

Freír los dados de pollo con la mitad de la mantequilla, durante 2 minutos, o hasta que se pongan blancos. Se escurren con papel absorbente.

Se derrite la mantequilla restante, se añade la harina y se fríe 3 ó 4 minutos moviendo constantemente. Se añade el caldo de pollo, el puré de alcachofas, la sal, la pimienta blanca y las hebras de azafrán. Sin dejar de batir, se deja hasta que hierva y se continúa la cocción 5 minutos más a fuego lento. Se añaden los trocitos de pollo y se sazona si es necesario. Al final se añade la crema.

Se sirve espolvoreada con un poco de pimienta negra.

* Timar Davidov, Restaurante Pitando, Jerusalén.

CREMA DE ALMEJAS (“Historia del Azafrán. La Flor del Amanecer”, Jesús Ávila Granados)

INGREDIENTES (para 6 personas):

- 36 almejas
- 1 cucharadita de alioli compacto “fumet” (hecho preferentemente con cabezas de merluza o de rape).
- Aceite de oliva
- Unas hebras de **azafrán**
- 60 gr. de mantequilla
- 2 cucharadas rasas de harina
- $\frac{3}{4}$ de vasito de vino de Jerez, semi-seco
- 1 copita de coñac
- Unas gotas de salsa inglesa Perrins un poquito de azúcar
- 6 cucharadas de crema de leche
- 20 gr. de mantequilla

PREPARACIÓN:

En primer lugar, se preparan las almejas. Disponer el alioli y el fumet. Sobre un fondo aceitoso machacar unas hebras de azafrán.

Hervir las almejas dentro de un baño de fumet, colarlas y reservarlas.

En un cazo, a fuego lento, fundir la mantequilla, removiendo con un batidor, añadir la harina, reducir el jerez y el coñac; y sin dejar de remover, incorporar el caldillo de fumet. Verter en la crema. Agregar el azafrán, unas gotas de la salsa inglesa Perrins, un poquito de azúcar, la crema de leche y 20 gr. de mantequilla.

* Camil-la Cruañas, Restaurante El Bahía, de Tossa de Mar (Girona).

ENSALADA CON MAYONESA DE SETAS AL AZAFRÁN (“El Azafrán”, Manuel Pérez Bueno)

INGREDIENTES:

- $\frac{1}{2}$ Kg. de tomates grandes
- 2 kiwis

- 4 huevos cocidos
- 100 gr. de aceitunas negras
- 2 endibias

Para la mayonesa:

- 4 yemas de huevo
- 100 gr. de setas en vinagre
- ½ litro de aceite de oliva de 0,4 grados de acidez máxima
- 1 pizca de pimienta molida
- 1 pellizco de **azafrán** desmenuzado
- Sal

PREPARACIÓN:

Poner las setas en un recipiente y agregar las yemas de huevo, añadir la pimienta, el azafrán y la sal, e ir adicionando lentamente el aceite batiendo sin parar hasta lograr la consistencia necesaria de la mayonesa.

Limpier los tomates con agua fría, cortarlos en rodajas y depositar éstas extendidas en una ensaladera; echar la sal. Cortar los kivis en rodajas, una vez pelados, y colocarlos encima de aquellas del tomate. Cortar los huevos por la mitad e intercalar entre los kivis; esparcir las aceitunas y poner alrededor las endivias cortadas en lonchas a lo largo. Distribuir por encima la mayonesa con una manga de pastelería de forma que se vea el kivi, los huevos y la orla de endivias.

ESPAGUETIS A LA CREMA DE AZAFRÁN

INGREDIENTES (para 4 personas):

- 300 gr. de espaguetis
- 1 diente de ajo
- 4 cucharadas de aceite de oliva
- 3 cucharadas de harina
- ½ litro de leche
- Unas hebras de **azafrán**
- 2 yemas de huevo
- 100 gramos de queso Emmental rallado
- Sal

PREPARACIÓN:

Cocer los espaguetis con sal hasta que estén “al dente”. Refrescar los espaguetis bajo el chorro de agua fría, escurrir, y reservar.

Dorar el ajo picado en una cazuela con 4 cucharadas de aceite de oliva. Añadir la harina, rehogar y agregar la leche poco a poco, sin parar de remover, elaborando una salsa bechamel ligera. Condimentar con el azafrán y dejar que de un hervor para que el azafrán colorea la salsa. Poner a punto de sal y dejar cocer durante 2 minutos, removiendo hasta que espese.

Añadir la salsa a la pasta, agregar las yemas y espolvorear con Emmental rallado.

FABADA ASTURIANA

INGREDIENTES (para 4 personas):

- 400 gr. de fabes (alubias)
- 200 gr. de chorizo asturiano
- 200 gr. de morcillas asturianas (secas, curadas al humo)
- 200 gr. de lacón 100 g de tocino o panceta
- 6 hebras de **azafrán**
- Sal

PREPARACIÓN:

Poner las fabes a remojo en agua fría la noche anterior. Poner el lacón y el tocino en otro recipiente con agua templada.

Al día siguiente, lavar las morcillas y el chorizo. Colocar en una cacerola ancha y baja las alubias y hervir a fuego vivo con la cacerola destapada, quitando la espuma que salga con una espumadera. Añadir el lacón y el tocino y hervir a fuego lento con tapadera durante dos horas, meneando la cazuela de vez en cuando. Sazonar y añadir el azafrán, el chorizo y la morcilla y dejar cocer todo durante quince minutos más. Probar las fabes. Dejar reposar media hora antes de servir.

Servir las alubias en misma cazuela y el acompañamiento (morcilla, chorizo, lacón y tocino) en una fuente aparte.

FABES CON ALMEJAS

INGREDIENTES (para 4/6 personas):

- 3/4 de kilo de fabes
- 300 gr. de almejas
- **Azafrán**
- Laurel
- Perejil
- Cebolla
- Aceite
- Sal

PREPARACIÓN:

Poner las fabes a remojo la noche anterior en agua fría. Al día siguiente poner las alubias en una cacerola, y añadir un trozo de cebolla, un diente de ajo, una rama de perejil, un poco de laurel y el aceite crudo; cubrir con agua fría y poner al fuego; cuando rompan a hervir bajar el fuego, y dejar cocer lentamente.

En otra cazuela poner las almejas con un poco de agua; colocar al fuego y cuando estén abiertas quitarles las conchas y añadir a las fabes.

Agregar un poco de azafrán ligeramente tostado y el pan molido, menear la cazuela para que se mezcle todo y cocer otros diez minutos.

Sazonar con sal y retirar del fuego dejándolas reposar unos momentos.

FIDEOS GORDOS A LA CAZUELA (“Historia del Azafrán. La Flor del Amanecer”, Jesús Ávila Granados)

INGREDIENTES:

- 200 gr. de fideos gordos
- 200 gr. de costillas de cerdo
- 1 cebolla
- 1 pimiento rojo
- 2 tomates maduros
- Ajo
- Laurel
- Hebras de **azafrán**
- Pimienta
- Pimentón
- Queso rallado

PREPARACIÓN:

Cortar en pedacitos la costilla de cerdo fresco. Colocar las costillitas en una cazuela de barro con un poco de aceite de oliva y rehoglarlas bien.

Cuando la carne esté dorada, echar una cebolla y un pimiento fresco trinchados (si se quiere) unos pocos guisantes, ajo, perejil picados y un hoja de laurel. Rehogar bien y añadir uno o dos tomates trinchados, un poco de pimentón encarnado y pimienta; cuando quede rehogadito, remojar con $\frac{3}{4}$ l de agua y cocer bien la carne.

Media hora antes de servir el plato, echar los fideos gordos partidos, una buena cucharada de queso rallado y un ajo machacado con una pizca de azafrán.

Cocer lentamente durante unos 25 minutos y rectificar de sal (se remueve un poco al principio de la cocción de los fideos).

Servir los fideos inmediatamente, muy jugosos y espesitos.

FIDEUÀ

INGREDIENTES (para 4 personas):

- 1/2 kg. morralla de pescado
- 1/2 Kg. atún cortado a tacos
- 1 tomate
- 2 ñoras (pimiento murciano seco)
- 6 dientes de ajo
- 1/4 Kg. calamares pequeños
- 3 tiras de pimiento rojo
- 375 gr. pasta de fideos cortos gruesos
- Azafrán
- Aceite
- Sal

PREPARACIÓN:

Cocer la morralla con un poco de aceite y dos dientes de ajo, a fuego lento. Colar a continuación el caldo y desechar la morralla.

Sofreír las ñoras, el tomate y las tiras de pimiento rojo. Majar en un mortero las ñoras, los ajos, sazonar y reservar.

Sofreír el atún y guardar. El aceite del sofrito se echa en la paella y se aparta. Pasar los fideos por dicho aceite a fuego mínimo. Agregar el majado, el azafrán y los calamares pequeños friéndolos un poco. Añadir el caldo de la morralla.

Hervir durante 15-18 minutos. A última hora incorporar las tiras de pimiento.

HUEVOS AL AZAFRÁN (“El Azafrán”, Manuel Pérez Bueno)

INGREDIENTES (para 4 personas):

- 4 huevos
- 50 gr. de mantequilla
- 1 cucharada de perejil picado
- 2 dientes de ajo picados
- 8 hebras de **azafrán** machacadas
- Sal
- Pimienta

PREPARACIÓN:

En un cazo fundir 25 gr. de mantequilla y romper los huevos sobre la misma espolvoreándolos con sal y pimienta.

Poner el cazo al fuego hasta que las claras se tornen casi blancas; una vez conseguido lo cual separar el cazo del fuego.

Batir los 25 gr. restantes de mantequilla con el ajo, el perejil, el azafrán y la salsa.

Servir los huevos en los platos y extender sobre ellos, con una cuchara, la mezcla obtenida con los ingredientes anteriores.

HUEVOS RELLENOS AL AZAFRÁN (“Historia del Azafrán. La Flor del Amanecer”, Jesús Ávila Granados)

INGREDIENTES:

- 2 huevos
- Leche
- Perejil
- **Azafrán**
- Aceite de oliva
- Pan
- Mantequilla

PREPARACIÓN:

Preparar dos huevos duros por comensal. Desprender las cáscaras y cortarlos en dos mitades longitudinalmente. Aplastar las yemas por separado.

Elaborar una salsa bechamel espesa y mezclar una parte de la bechamel con las yemas aplastadas de los huevos duros, añadiendo unas hojitas de perejil.

Rellenar con esta pasta las mitades vacías de los huevos y colocarlos en un recipiente para gratinar.

Espolvorear dos pizcas de azafrán en polvo sobre la bechamel, cubriéndola.

Finalmente, cubrir con corteza de pan rallado del día anterior, añadir una bolita de mantequilla y cocer en el horno durante 5 minutos, a la temperatura de 250° C.

LENTEJAS AL AZAFRÁN

INGREDIENTES (para 4 personas)

- Lentejas
- Una cebolla
- Unas hebras de **azafrán**
- 2 vasos de vino de Ribeiro
- Sal
- Aceite de oliva
- Vinagre

PREPARACIÓN:

Cocer las lentejas. Cortar la cebolla en rodajas finas y sofreírla.

Incorporar las lentejas y cocinar durante un par de minutos. Añadir el azafrán y el vino, cocer a fuego lento hasta que se evapore el líquido.

Colocar en una fuente, dejar que se enfríen un poco, aliñar con la sal, el aceite y el vinagre. Servir.

NÍSCALOS ASADOS (“El Azafrán”, Manuel Pérez Bueno)

INGREDIENTES:

- 1 Kg. de niscalos
- 6 dientes de ajo
- 5 ramitas de perejil
- 1 pellizco de **azafrán**
- Pimienta negra molida
- 2 vasos de cava
- Aceite
- Sal

PREPARACIÓN:

Lavar bien los niscalos, cortar el pie de los mismos hasta las laminillas y dejarlos escurrir. A continuación colocarlos extendidos en capas, con las láminas hacia arriba, en

la bandeja de asar. Incorporar la pimienta, el azafrán triturado, la sal y el aceite y verter sobre todo ello el cava. Introducir la bandeja en el horno a 150°C, y a medio asar, añadir el ajo y el perejil. Dejar a esta temperatura hasta que se termine de asar.

PAELLA CON SARDINAS Y ESPINACAS

INGREDIENTES (para 4 Personas):

- 1 tacita de aceite
- 3 tacitas de arroz
- 1/2 kilo de espinacas
- 1/2 kilo de sardinas
- 2 o 3 ajos Agua
- Sal
- Azafrán

PREPARACION:

Pone el aceite en una paellera y añadir los ajos hasta que estén sofritos. Agregar las espinacas limpias y troceadas.

Cuando estén sofritas añadir el arroz y remover un poco junto con las espinacas. A continuación añadir 9 tacitas de agua.

Cuando comience a hervir se ponen por encima las sardinas limpias, sal y azafrán.

Dejar cocer unos 20 minutos aproximadamente.

PAELLA CON TRIPA SECA DE ATUN Y CEBOLLA

INGREDIENTES (para 6 personas):

- 3 o 4 cebollas
- 2 patatas
- 1/2 kilo de tripa seca de atún
- 3/4 kilo de arroz
- 6 cucharadas soperas de aceite
- 2 y 1/4 litros de agua
- **Azafrán**
- Sal

PREPARACION:

Poner el aceite en la paellera y añadir la tripa seca de atún, a trozos pequeños, que se deberá haber puesto en remojo unas horas antes. A continuación, se añadir la cebolla y la patata cortadas en pequeños trozos. Cuando esté todo sofrito, añadir el arroz y el azafrán y sofreír un poco más. Finalmente agregar el agua y la sal, y dejar cocer hasta que el arroz quedé suelto, mas o menos unos 20 minutos.

PAELLA DE BOQUERONES Y ESPINACAS

INGREDIENTES (para 4 personas):

- 500 gr. de boquerones
- 250 gr. de espinacas
- 2 tomates maduros
- 4 ajos
- 400 gr. de arroz
- 8 cucharadas de aceite
- 1 cebolla
- **Azafrán**
- Sal
- Caldo de pescado

PREPARACIÓN

En una paellera calentar el aceite con un poco de sal. Añadir la cebolla picada y los ajos laminados. Sofreír un poco y agregar el tomate rallado. A continuación poner las espinacas troceadas. Sofreír durante 5 minutos más y agregar el arroz y el azafrán. Después echar el caldo y los boquerones sin espinas. Por último ajustar de sal.

PAELLA DE CIGALAS Y ALMEJAS CON CONEJO Y CHIPIRONES

- Arroz 0,40 Kg.
- Dos dientes de ajo
- **Azafrán** 1,00 gr.
- Conejo 0,40 Kg.
- Chipirones 0,40 Kg.
- Cigala 12,00 und.
- Almeja 0,20 Kg.
- Limón 0,10 Kg.
- Judías verdes 0,10 Kg.
- Pimiento del piquillo 0,20 latita
- FAMET o caldo de pescado

Limpiar y deshuesar el conejo. A continuación saltearlo con un poco de ajo y reservar. Limpiar los chipirones, cortarlos en tiras y saltearlos con un poco de ajo, apartarlos. Dejar las judías cortadas en juliana ancha, y escaldadas y los pimientos del piquillo cortados en tiras

Calentar en la paellera el aceite de oliva, añadir el arroz y el azafrán, y cuando este bien caliente bañar con el fumet. Añadir el conejo, los chipirones, las judías, los pimientos, un poco de zumo de limón y una pizca de sal. Cuando en arroz este casi a punto añadir las almejas y las cigalas.

Dejamos reposar tapado unos 4 ó 5 minutos antes de servir.

PAELLA DE COLIFLOR Y BACALAO

INGREDIENTES (para 4 personas):

- 1 coliflor de unos 750 gr.
- 400 gr. de bacalao desalado
- 4 ajos
- 1 tomate rallado
- 10 cucharadas de aceite
- 500 gr. de arroz
- **Azafrán**
- Sal
- Agua

PREPARACIÓN

En una paella al fuego echamos el aceite y una vez caliente ponemos la coliflor troceada. A medio sofreír echamos el bacalao desmenuzado. Seguimos 5 minutos más con el sofrito y añadimos los ajos y el tomate rallado. Removemos y agregamos el arroz, el azafrán y el agua. Al hervir, ajustar de sal.

PAELLA DE MARISCO

INGREDIENTES (para 4 personas):

- 400 gr. de arroz
- 4 cigalas
- 4 gambas
- 8 mejillones
- Aceite de oliva
- 1/2 cucharadita de pimentón dulce
- **Azafrán**
- 2 tomates para rallar
- 2 dientes de ajo cortado a laminas
- Caldo de pescado

PREPARACIÓN:

Calcular doble volumen de agua que de arroz.

Sofreír el marisco lentamente hasta dorarlo. A continuación una vez sofrito, retirar y freír el ajo hasta dorarlo, poner los tomates rallados y añadir el azafrán.

Después añadir el arroz y cocer lentamente con el agua y el caldo de pescado durante 20 minutos. Al final añadir el marisco decorando la paella.

PAELLA DE POLLO Y MARISCO

INGREDIENTES:

- 4 tazas de arroz
- 4 langostinos
- 4 cigalas
- 1/4 de mejillones
- 2 calamares pequeños
- 1/4 de kg. de pollo troceado
- 4 tomates
- 1 cebolla
- 3 dientes de ajo
- 80 gr. de guisantes
- 1 pimiento verde
- 1 latita de pimiento morrón
- Perejil
- Limón
- 2 dl. de aceite
- **Azafrán**
- Pimentón
- Sal.

PREPARACIÓN:

Sofreír el pollo y añadir el calamar, langostino y cigalas y retirar. Agregar ajo picado y luego cebolla, seguidamente el tomate y el pimentón. Dejar cocer el sofrito siete minutos y añadir el arroz, remover, sazonar y añadir agua hirviendo, el doble de agua que de arroz.

Hacer un majado con el azafrán, el ajo y el perejil, y agregar junto con el pimiento verde, guisantes y el marisco. El arroz deberá cocer durante 15 minutos primero a fuego vivo y luego a fuego suave. Después meterlo durante cinco minutos en el horno. Antes de servirlo dejar reposar durante 5 minutos.

PAELLA DE VERDURAS

INGREDIENTES:

- 2 pimientos de molla (rojo y verde)
- 2 berenjenas
- Judías verdes
- Ajos tiernos
- Alcachofas
- Habas tiernas
- Setas
- Guisantes
- Arroz

- Aceite
- Sal
- **Azafrán**
- Agua

PREPARACIÓN:

Calcular menos del doble de volumen de agua que de arroz.

Sofreír todas las verduras. Cuando estén todas rehogadas añadir el arroz y el agua. Dejar cocer durante 16 minutos. Comprobar de sal y dejar reposar.

PAELLA POPULAR DE LA HUERTA DEL VALLE DEL JILOCA

(“Historia del Azafrán. La Flor del Amanecer”, Jesús Ávila Granados)

INGREDIENTES (para 6 ó 8 personas):

- 800 gr. de arroz
- 3 vasos de aceite
- ½ pollo
- ½ conejo
- 1 tomate
- 500 gr. de judías verdes
- 250 gr. de habas
- Pimentón rojo
- **Azafrán**
- Sal

PREPARACIÓN:

Cortar el pollo y el conejo en trozos pequeños, trocear y limpiar las judías verdes.

Calentar el aceite en la paellera, freír los trozos de pollo y conejo sazonados. Una vez rehogados, añadir las judías verdes y las habas, remover y dejar cocer un tiempo. Añadir el tomate, media cucharada de pimentón y el azafrán.

Agregar cerca de 2 litros de agua y cocer durante 30 minutos.

Poner el arroz y proseguir la cocción durante un cuarto de hora más.

Retirla del fuego y dejar reposar unos 7 minutos. Servirla inmediatamente.

PASTA CON MEJILLONES Y AZAFRÁN

INGREDIENTES (para 4 personas):

- 1 Kg. de mejillones
- 1 vaso de vino blanco
- 2 cebollas francesas
- 2 dientes de ajo
- 1 cucharada de maicena
- 1 vaso de nata para cocinar

- 1 pellizco de hebras de azafrán
- 450 g de pasta
- 1/2 limón
- 1 yema de huevo
- Una ramita de perejil
- Aceite de oliva
- Una nuez de mantequilla
- Sal
- Pimienta
- Pasta (spaghetti, linguini, tagliatelle, tallarines...)

PREPARACIÓN:

Limpiar y lavar los mejillones. Picar las cebollas muy finas.

Calentar un poco de aceite en una cazuela y añadir los mejillones junto con el vino y las cebollas. Tapar y dejar cocer a fuego lento, removiendo de vez en cuando, durante unos 8 minutos, hasta que los mejillones se abran.

Apartar del fuego, sacar los mejillones de sus conchas y reservarlos.

Seguir reduciendo la salsa hasta reducirla considerablemente.

Pelar y machacar los ajos. En otra cazuela, derretir la mantequilla, añadir el ajo y dorarlo. Añadirle la maicena, removiendo constantemente.

Inmediatamente después, añadir el caldo de los mejillones muy lentamente y también la nata. Añadir las hebras de azafrán, salpimentar y dejar que espese un par de minutos más. Añadir el zumo del limón, la yema de huevo y los mejillones, sin dejar que hierva. Reservar.

Cocinar la pasta. Escurrir bien y mezclar con la salsa.

Colocar en una fuente previamente calentada, espolvorear el perejil picado.

PATATAS A LA PASTORA DE ALTO ARAGÓN

INGREDIENTES:

- 4 kilos de patatas
- 4 huevos
- 250 gr. de cebolla
- 2 dientes de ajo
- 200 gr. de panceta
- 30 gr. de almendras tostadas
- 2 tomates
- 2 hojas de laurel
- 1 vasito de aceite
- 1 vasito de vino blanco
- 4 pimientos morrones
- Sal
- Perejil
- **Azafrán**
- Agua

PREPARACIÓN:

Hacer un sofrito de cebolla y tomate, añadir el vino blanco, la panceta cortada a trocitos y las patatas cortadas a gajos, cubrir de agua.

Añadir el laurel y el pimiento asado cortado a tiritas.

Con los ajos, el azafrán y las almendras hacer un majado y añadirlo. Dejar cocer.

Adornar con los huevos cocidos. En algunos sitios los huevos los ponen crudos cuando el guiso esta casi hecho.

PATATAS COCIDAS CON AZAFRÁN (Receta típica de la zona de Monreal del Campo)

INGREDIENTES:

- Patatas
- **Azafrán**
- Aceite

PREPARACIÓN:

Sofreír las patatas cortadas en trozos grandes, cuando estén doradas sacarlas del aceite. Ponerlas a cocer y cuando estén casi listas añadir el azafrán y darles un último hervor.

PATATAS CON BACALAO (Receta de la zona del Jiloca)

INGREDIENTES:

- Patatas
- Cebolla
- Pimiento verde
- Perejil
- Aceite
- **Azafrán**
- Bacalao en salazón

PREPARACIÓN:

Sofreír en el aceite las patatas, el pimiento y la cebolla, cuando estén dorados ponerlos a cocer. Cuando casi estén listos añadir el perejil, el azafrán y el bacalao desalado previamente y cortado en trozos, y darle un último hervor.

PATATAS CON CREMA DE AZAFRAN

INGREDIENTES (para 4 personas):

- 1 kg. de patatas
- ½ litro de nata
- 1 cebolleta

- 1 diente de ajo
- 1 vaso de vino blanco
- Huevo batido
- Harina
- Aceite de oliva
- **Azafrán**
- Sal
- Pimienta

PREPARACIÓN:

Pelar las patatas, cortarlas en rodajas y salarlas. A continuación se rebozan en huevo y harina, y se fríen a fuego medio.

En una cacerola poner el aceite y pochar la cebolleta y el diente de ajo bien picaditos, añadir el vino blanco, la nata líquida y el azafrán. Dejar reducir la crema entre 10-15 minutos a fuego suave.

Una vez cocida la crema se agregan las patatas y se dejan cocinar todo a fuego lento durante unos 5 minutos, se le añade una pizca de sal y de pimienta.

PATATAS RELLENAS (“Historia del Azafrán. La Flor del Amanecer”, Jesús Ávila Granados)

INGREDIENTES (para 4 personas):

- 750 gr. de patatas
- 4 huevos duros
- 100 gr. de carne
- 250 gr. de jamón
- 1 clara de huevo
- 1 tomate
- 1 cebolla pequeña
- Pimienta
- Sal
- **Azafrán**
- Perejil
- Almendras

PREPARACIÓN:

Elegir unas patatas redondas y lisas, pelarlas y ahuecarlas con una cucharilla.

Preparar un picadillo con los 4 huevos duros, la carne picada y el jamón cortado a trocitos. Sazonar con sal y pimienta.

Rellenar las patatas con este picadillo y tapar el agujero de encima con la clara de huevo batida.

Colocar en una cacerola con manteca y aceite un poco de tomate y cebolla muy picados. Cuando esté frito, echar agua o caldo de carne y, cuando hierva, poner las patatas, añadiendo un machacado de azafrán, perejil y almendras.

Acabar la cocción, sazonar y servir.

REVUELTO DE SETAS CON JAMÓN AL AZAFRÁN (“El Azafrán”,
Manuel Pérez Bueno)

INGREDIENTES (para 4-6 personas):

- 800 gr. de setas
- 100 gr. de jamón serrano
- 4 ramitas de perejil
- 200 gr. de gambas
- 6 dientes de ajo
- 12 hebras de **azafrán**
- 8 huevos
- Pimienta negra
- 1 copa de brandy
- Aceite
- Sal

PREPARACIÓN:

Limpiar bien las setas y trocearlas. Cortar el jamón en taquitos. Pelar las gambas sin cocer. Poner al fuego una cazuela con aceite y guisar las setas, añadiendo el azafrán machacado.

En una sartén verter aceite, dorar el ajo picado, añadir el perejil y el jamón, rehogarlo durante unos segundos y agregar las gambas, y 2 ó 3 minutos después las setas. Comprobar el punto de sal. A continuación batir los huevos y mezclarlos con las setas y las gambas. Revolver bien la mezcla y separar la sartén del fuego dejando que cuaje el huevo.

“RISSOTO A LA MILANESA” (“Historia del Azafrán. La Flor del Amanecer”,
Jesús Ávila Granados)

INGREDIENTES (para 4 personas):

- 200 gr. de arroz
- ½ cebolla
- ½ vaso de vino blanco
- Consomé
- 6 hebras de **azafrán**
- Mantequilla
- Queso parmesano

PREPARACIÓN:

Picar la cebolla y dorarla en una cazuela con mantequilla. Añadir el arroz y dorarlo durante 2 minutos.

Verter el vino y dejarlo evaporar. Agregar el consomé (dos cazos por uno de arroz) y el azafrán.

Cuando el arroz esté a punto, añadir 25 gr. de mantequilla y el queso parmesano por encima.

SETAS A LA GRIEGA CON AZAFRÁN (“El Azafrán”, Manuel Pérez Bueno)

INGREDIENTES (para 4 personas):

- ½ kg. de setas
- 3 tomates grandes troceados
- 1 cebolla finamente picada
- 1 zanahoria grande troceada
- 20 semillas de coriandro
- 2 hojas de laurel
- 3 ramitas de perejil picado
- 10-12 hebras de **azafrán** machacado
- Tomillo
- Pimienta negra
- 1 vaso de vino blanco
- ½ vaso pequeño de aceite

PREPARACIÓN:

Freír en el aceite la cebolla picada hasta que comience a dorarse. Añadir la zanahoria y dejar freír 5 minutos; verter seguidamente el vino y dejar cocer todo a fuego lento hasta que observemos que la mezcla burbujea. Incorporar entonces las setas bien lavadas, los tomates, el laurel, el perejil, una pizca de tomillo y el azafrán a la mezcla y dejar cocer, con el recipiente destapado, durante 15 minutos. Servir frío.

SETAS CON QUESO Y AZAFRÁN (“El Azafrán”, Manuel Pérez Bueno)

INGREDIENTES (para 4 personas):

- ½ Kg. de setas
- 200 gr. de queso manchego
- 1 cebolla roja pequeña
- 1 vaso de nata líquida
- Pimienta negra molida
- 1 pellizco de **azafrán** machacado
- Aceite
- Sal

PREPARACIÓN:

Limpiar muy bien las setas y trocearlas muy finas. En una sartén al fuego, con un poco de aceite, dorar la cebolla picada. Añadir a la sartén las setas y el azafrán y guisarlas, sazonar e incorporar la nata. Una vez reducido, agregar el queso cortado en cuadritos. Trascorridos unos minutos añadir la pimienta al gusto. Dejar enfriar finalmente pasarlo por la batidora y conservar en tarros hasta su consumo en el frigorífico.

SOPA CARMELITA (“Historia del Azafrán. La Flor del Amanecer”, Jesús Ávila Granados)

INGREDIENTES (para 6 personas):

- 200 gr. de ternera para guisar
- ¼ de gallina
- 100 gr. de jamón serrano
- 100 gr. de tocino de panceta
- 1 zanahoria
- 1 puerro
- 1 cebolla pequeña mechada con unos clavos y unos gramos de pimienta
- 2 huevos duros
- 1 rama de apio
- **Azafrán**
- 100 gr. de pasta de sopa de perlas
- 2 l. de agua
- 2 dientes de ajo

PREPARACIÓN:

En una olla, se pone a cocer el agua con la gallina, la ternera, el jamón, la zanahoria, la cebolla, el apio, el puerro, el tocino de panceta y el ajo. Todo ello, picado en trozos, salvo la cebolla que va entera.

Se cuece durante 3 horas.

Luego se añade el huevo picado, el azafrán y la pasta. Se sazona y se cuece otros 10 minutos.

SOPA DE AZAFRÁN (“Historia del Azafrán. La Flor del Amanecer”, Jesús Ávila Granados)

INGREDIENTES (para 4 personas):

Para el caldo:

- ¼ de gallina
- 1 trozo de hueso de ternera
- 1 jarrete de jamón
- 1 zanahoria
- 1 rama de apio
- Laurel

Para el puré:

- Perejil
- 2 dientes de ajo
- 100 gr. de higadillos de pollo
- 2 huevos duros
- 50 gr. de pasta de sopa gruesa
- **Azafrán**

PREPARACIÓN:

Preparar un caldo con abundante agua y los ingredientes que se indican.

Hervir el caldo durante 3 horas, reduciéndolo hasta que sólo quede 1 litro. Colarlo y reservar la carne de la gallina y el jamón.

Para preparar el puré, tomar los higadillos y freírlos ligeramente. Machacarlos en un almirez y mezclarlos con el perejil, el ajo y el azafrán picados.

Poner ha hervir el caldo y añadir la pasta y la crema de los higadillos.

Cuando se haya cocido la pasta, incorporar el jamón, la gallina y los huevos duros picaditos a la sopa.

Calentar, sin que llegue a hervir, rectificar de sal y servir.

SOPA DE BORRAJA (“La Borraja”, José Miguel Martínez Hurtasen)

INGREDIENTES:

- Caldo de cocer borraja,
- Un huevo por persona,
- Almendras o avellanas,
- Cebolla
- Pan seco
- **Azafrán**
- Clavo
- Canela,
- Aceite de oliva,
- Sal.

PREPARACIÓN:

En una olla poner el caldo de la borraja, la sal y el aceite en el que se haya sofrito la cebolla. Preparar una picada de pan seco con almendras o avellanas tostadas, azafrán, clavo y canela y disolverlo en el caldo. Hervir otro poco y dejar reposar hasta que esté tibio. Partir un huevo por persona y, bien batido en un plato, añadirlo a la olla del caldo.

*Receta tradicional, cortesía de la Cooperativa San Lamberto (Zaragoza)

SOPA DE MERO (“Historia del Azafrán. La Flor del Amanecer”, Jesús Ávila Granados)

INGREDIENTES (para 12 personas):

- 2 rebanadas de pan frito
- 24 triángulos de pan de molde frito
- 1 cucharada de alioli compacto
- 1 cebolla grande
- 2 puerros 2 tomates
- 2 cucharadas de harina

- Aceite de oliva
- Unas hebras de **azafrán**
- 60 gr. de almendras tostadas
- 10 galletas María
- 1 chorrillo de “fumen”
- 60 gr. aprox. de cabeza de mero
- 1 vasito de vino blanco
- 8 cucharadas de crema leche
- 50 gr. de mantequilla
- Unas gotas de Pernod

PREPARACIÓN:

Además de las rebanadas de pan frito, se fríen los triángulos de pan de molde.

Se trocea la cebolla, los puerros y los tomates.

Se bate la harina en agua fría; sin dejar de batir, agregar seguidamente el alioli.

Preparar una buena picada: unas gotas de aceite, el azafrán, las almendras tostadas, las rebanadas de pan frito, las galletas Maroua y el chorrillo de fumet.

En una sartén honda poner diez cucharadas de aceite. A fuego vivo se añade la cebolla, los puerros, los tomates y la cabeza de mero. Se reduce el vino. Y, mientras se dejan transcurrir 20 minutos, se va removiendo sin parar. Se vierte el agua necesaria. Hervir durante cuarenta minutos. Retirar del fuego, colar, dejar enfriar, y desmenuzar la pulpa del pescado.

Volver a poner el caldo da fuego vivo y añadir la picada, el batido de harina, el alioli y la crema de leche, removiendo sin cesar durante 10 minutos.

Se rebaja gradualmente la intensidad del fuego mientras la sopa acaba de ligar; en el último momento, recurrir a la mantequilla y unas gotas de pernod.

Pero sin olvidarse de presentar los triángulos de pan de molde como acompañamiento.

* Camil-la Cruañas, Restaurante El Bahía, de Tossa de Mar (Girona).

SOPA DE OSTRAS AL AZAFRÁN (“El Azafrán”, Manuel Pérez Bueno)

INGREDIENTES (para 4 personas):

- 12 ostras
- 2 zanahorias
- 2 puerros
- 4 hojas de estragón fresco
- 2 copas de jerez seco
- 1 l. de caldo de pescado
- 12 hebras de **azafrán**
- Sal

PREPARACIÓN:

Para hacer el caldo de pescado poner ha hervir el agua en una cacerola, añadiendo un casco de cebolla, una hoja de laurel, una zanahoria pequeña y raspas de pescado. Una vez cocido, trasvasarlo a otra cazuela limpia, abrir las ostras y verter el jugo de las mismas en el caldo.

Picar las zanahorias y los puerros de forma muy menuda, mezclar las hojas de estragón y las hebras de azafrán y añadir todo al recipiente del caldo, vertiendo en el mismo las dos copas de jerez.

Dejar hervir cinco minutos y servir en los platos.

Separar las ostras de sus conchas y añadirlas a los platos, espolvoreando la sopa con pimienta negra molida.

SOPA DE PESCADO

INGREDIENTES:

- 1/2 kg. de pescado (rape, gambas, pescadilla, ...)
- 1/4 kg. de mejillones
- 2 láminas de hojaldre
- 4 tomates
- 4 dientes de ajo
- 1 cebolla
- 1 huevo
- 1 copa de vino blanco
- 30 gr. de almendras tostadas
- 2 rebanadas de pan
- Perejil
- Unas hebras de **azafrán**
- Sal
- Pimienta blanca
- Aceite

PREPARACIÓN:

Rehogar la cebolla picada en un poco de aceite; cuando se dore, añadir 2 dientes de ajo y una ramita de perejil picado, y los tomates pelados y troceados; cocerlo durante unos minutos, agregar el pescado y verter agua fría hasta cubrirlo. Machacar en un mortero el azafrán, 2 dientes de ajo, las almendras, las rebanadas de pan fritas y una ramita de perejil. Añadir al guiso, salpimentar, y dejar cocer tapado durante 20 minutos a fuego lento. Abrir los mejillones al vapor; retirarles la concha y pasar el jugo que hayan desprendido por un colador fino. Agregarlo a la sopa unos minutos antes de finalizar la cocción.

Colar el pescado, desmenuzarlo y pasar el caldo por el chino. Repartir el pescado y los mejillones en 4 boles individuales refractarios y vierta el caldo. Desdoble las láminas de hojaldre previamente descongelado, estírelo con el rodillo y corte 4 discos de diámetro ligeramente superior al bol. Humedezca los bordes con agua y colóquelos sobre los boles presionando con los dedos para que queden bien adheridos. Pinte la superficie con huevo y cuézalo a horno fuerte hasta que el hojaldre haya subido y esté dorado.

SOPA DE RAPE

INGREDIENTES (para 5 personas):

- Rape
- 500 gr. pan
- 100 gr. almendras

- 50 gr. tomates
- 4 cebollas
- 3 dientes de ajo
- 1dl aceite
- Pimentón
- **Azafrán**
- Perejil
- Sal

PREPARACIÓN:

Cocer el rape, limpio y cortado en trocitos. Colar y reservar caldo y rape. Sofreír la cebolla y añadir los dientes de ajo, los tomates pelados y troceados, el perejil y el pimentón. Por último, majar las almendras con el azafrán, desleír con el caldo de cocer el rape y se incorporan al sofrito. Se cuece el conjunto una media hora, y en el momento de servir se le agrega el rape.

SOPA FRÍA DE MEJILLONES AL AZAFRÁN

INGREDIENTES:

- Dos chalotas
- Un Kg. de mejillones
- Sal
- Pimienta
- Un calabacín
- 25 cl. de vino blanco
- 2 gr. **azafrán** en polvo
- 50 cl. de caldo de pescado
- 25 cl. nata líquida
- Un puerro

PREPARACIÓN:

En una cacerola colocar los mejillones limpios junto con las chalotas picadas, la pimienta y el vino y cocinar durante unos 10 minutos.

Una vez enfriado retirar los mejillones de las conchas.

Dar un hervor al caldo junto con el jugo de los mejillones, el calabacín cortado en juliana, la nata y el azafrán.

Luego de un tiempo de hervor condimentar con pimienta y sal, y licuar. Dejar enfriar y guardar en la nevera. Servir con los mejillones y el puerro picado.

SOPA MARINERA (“El Azafrán”, Manuel Pérez Bueno)

INGREDIENTES (para 4 personas):

- 250 gr. de pescado de roca
- 100 gr. de almejas
- ½ cebolla

- 2 dientes de ajo
- 2 rebanadas de pan frito
- ½ dl. de aceite de oliva
- 12 almendras tostadas
- 2 tomates pelados y sin pepitas
- ½ cucharadas de perejil picado
- ½ cucharilla de pimentón
- 1 copa de vino blanco
- 8 hebras de azafrán
- 1l y ½ de agua

PREPARACIÓN:

En una cazuela ancha verter el aceite de oliva y picar la cebolla manteniendo a fuego lento. Una vez clarificado el aceite se añade un diente de ajo muy picado. Trascorrido un minuto agregar el pimentón y los tomates troceados.

Mezclar todo de forma suave hasta que el tomate haya perdido su acuosidad, cubriéndolo a continuación con litro y medio de agua y el vino blanco.

Tan pronto el caldo comience a hervir introducir en la cazuela el pescado y el marisco, dejando cocer diez minutos.

Trascorrido el tiempo pasar el caldo a otra cazuela a través de un colador y dejar separado.

En un mortero machacar un diente de ajo, el perejil, las almendras, el pan frito y el azafrán y añadir esta pasta al caldo que tenemos apartado; se pone al fuego y se deja hervir otros diez minutos.

Pelar y deshuesar el marisco y el pescado cocidos y distribuirlo en los cuatro platos, cubrirlos con el caldo y servirlos.

TALLARINES CON SALSA DE AZAFRÁN (“Historia del Azafrán. La Flor del Amanecer”, Jesús Ávila Granados)

INGREDIENTES (para 2 personas):

- ¼ de pepino
- 200 gr. de tallarines
- 150 gr. de nata líquida
- 6 hebras de **azafrán**
- 1 yema de huevo
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- Sal

PREPARACIÓN:

Pelar el pepino, cortarlo en rodajas y retirar las pepitas. Saltarlo a fuego lento con el aceite, en una sartén tapada, durante 10 minutos.

Cocer la pasta en abundantemente agua con sal. Retirla cuando esté cocida pero aún resulte algo entera (al “dente”), escurrirla bien.,

En un cazo poner a hervir la nata con el azafrán molido. Esperar a que se reduzca un poco. A continuación, retirar la salsa del fuego, añadir la yema sin dejar de remover y salar adecuadamente.

Servir la pasta en los platos, colocar encima el pepino y cubrir finalmente todo con la salsa.

TORTILLA A LA ESPAÑOLA AL AZAFRÁN (“Historia del Azafrán. La Flor del Amanecer”, Jesús Ávila Granados)

INGREDIENTES:

- Patatas
- Huevos
- Cebolla, al gusto
- **Azafrán**
- Aceite
- Sal

PREPARACIÓN:

Freír las patatas y mediada la cocción añadir la cebolla, para que no se queme.

Mientras, en un cuenco batir los huevos y agregar el azafrán en polvo machacado con sal en el almirez.

Incorporar la cebolla y las patatas fritas a la mezcla de azafrán, huevos y sal. Dejar reposar unos minutos, para que las patatas absorban el perfumado aroma del azafrán.

Finalmente, cuajar la tortilla en la sartén con un poco de aceite de oliva.

ALBÓNDIGAS

INGREDIENTES (para 6 personas):

- 300 gr. de ternera picada.
- 300 gr. de magro de cerdo picado.
- 1 kg. de patatas.
- 50 gr. de miga de pan mojada en leche.
- 1 huevo.
- 1 diente de ajo.
- Perejil picado
- Sal
- 1 cebolla.
- 1 copa de jerez.
- Harina
- Aceite
- **Azafrán.**

PREPARACIÓN

Mezclar la carne con el ajo y el perejil finamente picados, añadir la miga de pan mojada en leche, el huevo batido y sazonarlo al gusto.

Formar con la carne unas pequeñas bolas, enharinándolas. Freírlas en aceite bastante caliente y sacarlas a una cazuela.

Mientras se fríen las albóndigas, pelar las patatas y cortarlas en bolitas o en trozos. Ponerlas en la cazuela con las albóndigas.

Retirar el aceite sobrante de la sartén, dejando unas tres cucharadas, y freír la cebolla muy picada. Luego añadir una cucharada de harina, rehogarla y echar el jerez, medio litro de agua, el azafrán machacado y sal. Dejarlo cocer un cuarto de hora y verter esta salsa sobre las albóndigas. Dejándolo hervir hasta que las patatas estén tiernas.

ALBÓNDIGAS DE CHOCO Y GAMBAS

INGREDIENTES:

- 1 Kg. de choco picado
- 300 grs. de gambas picadas
- 3 huevos
- 2 cebollas
- 2 pimientos verdes
- 1 tomate
- 6 dientes de ajo
- 3 cucharadas soperas de tomate frito
- Unas hebras de azafrán
- 1 vaso de agua
- 1 vaso de vino blanco
- Aceite
- Perejil
- Pimienta negra molida
- Sal
- Pan rallado

PREPARACIÓN:

Echar en un bol el choco y las gambas picadas, los huevos y unos 40 grs. de pan rallado y lo mezclarlo bien.

En otro bol aparte echar media cebolla, 2 dientes de ajo y un poco de perejil, todo ello picado. Añadir una pizca de pimienta negra molida y 50 cl. de vino blanco y pasarlo por la batidora hasta hacer un puré que se mezcla con el contenido del primer bol hasta hacer una masa homogénea. Con esa masa hacer las albóndigas y freírlas en freidora, sin harina.

Una vez fritas las albóndigas cocer en agua las cabezas y los desperdicios de las gambas hasta que hiervan.

Hacer un refrito con la cebolla y el ajo restante, los pimientos verdes y el tomate. Añadir las 3 cucharadas de tomate frito, el agua cocida y caldo de las gambas, las hebras de

azafrán previamente ‘desleídas’, el vaso de vino blanco y ajustar de sal. Dejar hervir dos o tres minutos y lo pasamos todo con el chino.

A la salsa anterior se añade a las albóndigas y se cuece todo durante tres o cuatro minutos justo antes de servir.

ALBÓNDIGAS DE PESCADO (“Historia del Azafrán. La Flor del Amanecer”, Jesús Ávila Granados)

INGREDIENTES (para 4 personas):

- 2,5 dl. de leche
- 125 gr. de miga de pan del día anterior
- 250 gr. de rape
- 1 huevo
- 1 diente de ajo
- 1 cucharada de perejil picado
- 1 plato de harina
- Aceite
- Sal

Para la salsa:

- 6 cucharadas de aceite de oliva
- 100 gr. de cebolla picada
- 1 cucharada de harina
- 5 dl. de caldo pescado
- 1 hoja de laurel
- Unas hebras de **azafrán**
- Sal

PREPARACIÓN:

Remojar la miga de pan con leche muy caliente.

En un cazo, poner el fuego el pescado con agua fría y sal. Cuando arranque a hervir, retirar y escurrir.

Quitar la piel y las espinas al pescado y desmenuzarlo con un tenedor.

Mezclar en una ensaladera el pescado, la miga de pan remojada, el huevo entero, el diente de ajo picado, el perejil y la sal.

Formar bolitas con una cucharada. Pasar estas albóndigas por harina freírlas en una sartén con ½ l de aceite bien caliente.

Para la salsa: poner en otra sartén 6 cucharadas del aceite utilizado; agregar la cebolla y dorarla un poco; añadir la harina, removiendo con una cuchara de madera, hasta que se dore.

Incorporar el caldo de pescado, colado y enfriado para que no forme grumos, una hoja de laurel y unas hebras de azafrán machacadas en el almirez; cocer unos 10 minutos.

Colar la salsa y añadir las albóndigas.

Servir de inmediato, con triángulos de pan frito.

ALMEJAS AL AZAFRÁN (“El Azafrán”, Manuel Pérez Bueno)

INGREDIENTES (para 4 personas):

- 300 gr. de almejas
- ½ kg. de guisantes pelados
- ½ cucharada de harina
- 3 cebolletas
- 1 diente de ajo machacado
- 12 hebras de **azafrán** desmenuzado
- Una pizca de perejil picado
- 3 cucharadas de aceite de oliva
- Sal
- Agua

PREPARACIÓN:

Cocer los guisantes y las cebolletas picadas en cuarto litro de agua con sal durante 20 minutos. Escurrir las verduras y dejarlas a parte, conservando el caldo por separado.

En una cazuela al fuego, verter dos cucharadas de aceite y la media cucharada de harina, rehogar y agregar el caldo de los guisantes y cebolletas, el azafrán, el ajo y el perejil machacados; a continuación incorporar las almejas y esperar 5 minutos a que se abran. Añadir entonces los guisantes y cebolletas y dejar a cocer a fuego lento unos 3 ó 4 minutos. Servir.

ASADO DE CORDERO AL AZAFRÁN (“El Azafrán”, Manuel Pérez Bueno)

INGREDIENTES (para 4 personas):

- 1 pierna de cordero
- ½ cebolla picada
- 4 dientes de ajo troceados
- 12 hebras de **azafrán** machacado
- 1 cucharadita de comino machacado
- 1 cucharadita de tomillo machacado
- 1 cucharada de aceite de oliva
- Pimienta
- Sal
- Patatas

PREPARACIÓN:

Introducir los trocitos de ajo en ligeras hendiduras abiertas con un cuchillo en la carne de cordero.

Con el resto de ingredientes: cebolla, comino, tomillo, azafrán, pimienta, sal y aceite, elaborar una pasta y untar con ella, extendiéndola, la pierna de cordero. Dejar a continuación en lugar fresco, durante una hora para que se impregne con los sabores de la pasta.

Poner a continuación la pierna de cordero rodeada de patatas cortadas en gruesas rodajas en la bandeja de asar e introducir ésta en el horno a 220°C. Trascorridos 15 minutos bajar el fuego a 180°C y terminar de asar a fuego moderado.

BACALAO A LA MANCHEGA (“Historia del Azafrán. La Flor del Amanecer”, Jesús Ávila Granados)

INGREDIENTES:

- 500 gr. de bacalao remojado blanco
- 200 gr. de tomates
- 4 pimientos rojos
- 1 cebolla grande
- 2 dientes de ajo
- 200 gr. de patatas
- **Azafrán**
- 50 gr. de miga de pan blanco
- ¼ de l de aceite
- 4 huevos escalfados
- Perejil
- 1 cucharada de pimentón
- Sal

PREPARACIÓN:

Ecurrir y secar el bacalao, deshojarlo y quitar las espinas.

Picar la cebolla, el ajo y el perejil. Pelar tomates, escurridlos y cortarlos a trozos. Quitar las semillas de los pimientos y cortarlos a tiras.

Poner un cazo al fuego con agua y sal, hervir las patatas y, a medio cocer, retirarlas. Dejarlas enfriar y pelarlas.

Calentar el aceite en una cazuela y añadir la cebolla, el ajo, el perejil y el azafrán. Cuando tomen color dorado, agregar los trozos de bacalao, el tomate y los pimientos. Rehogar durante 5 minutos y añadir las patatas, una taza de agua caliente y el pimentón. Sazonar y continuar rehogando

Cuando el guiso está casi listo, se le añade la miga de pan y se revuelve un poco para que espese la salsa.

Volcar el contenido en una fuente y rodearlo con los huevos escalfados, calentados al baño maría.

BACALAO CON AZAFRÁN

INGREDIENTES:

- Bacalao
- Patatas
- Aceite
- Dos ajos

- Cebolla
- Puerro
- Espárragos trigueros
- **Azafrán**

PREPARACIÓN:

Poner el bacalao a remojo durante unas 48 horas mudándole el agua varias veces.

Dorar dos ajos con aceite y añadirles un poco cebolla y poco de puerro. A continuación añadir el bacalao al sofrito para que se dore, y reservar.

Poner a freír las patatas y cuando estén doradas ponerlas a cocer; cuando estén listas añadir el sofrito y el bacalao, y dejar cocer a medio fuego.

Por último agregar al guiso unos espárragos trigueros y el azafrán, y darle un último hervor.

BACALAO DE VIERNES SANTO (Receta de la zona de Monreal del Campo)

INGREDIENTES:

- Cuatro trozos de bacalao en salazón
- Cuatro huevos
- Una cebolla gorda
- Un ajo
- Una miga de pan
- Perejil
- Hierbabuena
- Azafrán

PREPARACIÓN:

Rebozar el bacalao desalado en harina y refreírlo en una cazuela de barro.

Freír la cebolla en el aceite sobrante de freír el bacalao, cuando esté dorada añadir el bacalao, añadir agua y ponerlo a cocer a fuego lento.

Batir los huevos, añadirles la miga de pan y hacer una tortilla.

Hacer un majado con el ajo, el perejil, la hierbabuena y el azafrán.

Añadir la tortilla y el majado al bacalao y dejar cocer unos treinta minutos.

BACALAO ENCEBOLLADO CON SALSA DE PIMIENTOS AL AZAFRÁN

INGREDIENTES (4 personas):

- 800 grs. de bacalao desalado
- 2 dl. de aceite de oliva
- 4 dientes de ajos
- 400 grs. de cebolla
- 1 pimiento choricero
- 1 hoja de laurel

- 2 dl. de vino blanco
- 3dl. caldo de pescado
- 30 grs. miga de pan sin corteza
- Hebras de **azafrán**

PREPARACIÓN:

Cortar el bacalao y desalarlo durante 48 horas, cambiando el agua tres veces.

Freír los ajos y apartarlos. En el mismo aceite freír a fuego moderado los trozos de bacalao.

Poner el pimiento en remojo en agua fría.

En una sartén poner parte del aceite e incorporar los ajos, la cebolla muy picada y la pulpa del pimiento y rehogarlo todo. Añadir el pan frito y mojar con el caldo de pescado. Majar el azafrán y mojar con vino blanco y añadirlo. Terminar de cocer lentamente.

Triturar la salsa por un chino y unirla con el bacalao. Meter al horno apenas unos minutos.

BAJOQUES FARCIDES (COCINA VALENCIANA)

INGREDIENTES (para 4 personas):

- 4 pimientos rojos grandes
- 100 gr. de magro
- 100 gr. de pechuga de pollo
- 100 gr. de jamón
- 2 dientes de ajo
- 1/2 kilo de tomates maduros
- 400 gr. de arroz
- ½ vaso de aceite de oliva
- Pimentón
- **Azafrán**
- Perejil

PREPARACIÓN:

Sofreír el magro, el jamón y el pollo en pedacitos pequeños. Añadir el tomate rallado y reservar la piel que queda en el rallador. Agregar el ajo y el perejil picados, sazonar de sal y añadir el azafrán. Cuando se haya reducido a la mitad echar el arroz, darle una vuelta y reservar. A continuación vaciar los pimientos y rellenarlo con la mezcla de la sartén. En una cazuela de barro honda poner las pieles del tomate y encima colocar los pimientos, cubrirlos con papel de estraza mojado y una tapadera, y meterlos al horno durante algo más de una hora.

BOQUERONES A LA MALAGUEÑA

INGREDIENTES:

- Boquerones ½ Kg.
- **Azafrán**
- Laurel
- Vinagre
- Harina
- Aceite
- Sal
- Cominos

PREPARACIÓN:

Lavar y limpiar los boquerones, salarlos, pasarlos por harina y freírlos.

Machacar los cominos, unas hebras de azafrán y sal. Cuando está muy machacado disolver en agua añadiéndole unas hojas de laurel.

Echar un chorrito de vinagre

BROCHETAS DE POLLO CON AZAFRÁN Y LIMÓN

INGREDIENTES:

- Pechugas de pollo
- Cebolla
- 1 limón
- 6 hebras **azafrán**

PREPARACIÓN:

Cortar la pechuga de pollo en cuadraditos pequeños y mezclar con la cebolla cortada del mismo tamaño, la ralladura y el zumo del limón, el azafrán, la sal y la pimienta blanca. Dejar marinar 1 hora antes de cocinarlo.

Montar el pollo con la cebolla en palillos formando así las brochetas y asar a la plancha. Servir dos brochetas por ración, pueden ir acompañadas de una salsa agria o una salsa dulce.

CABRITO AL AZAFRÁN (Receta típica de la zona de Monreal del Campo)

INGREDIENTES:

- Cabrito
- Ajos
- Vino Blanco
- **Azafrán**
- Aceite de Oliva

PREPARACIÓN:

Refreír el cabrito con aceite de oliva, a continuación añadirle los ajos picados, el vino blanco y el azafrán, y ponerlo a cocer.

CAZUELA DE CARNE

INGREDIENTES:

- carne
- tocino
- caldo
- especias con **azafrán**
- un poco de zumo de naranja amarga
- 3 o 4 huevos
- Canela

PREPARACIÓN:

Cortar la carne en trozos pequeños y sofreírla con el tocino. Después añadir el caldo, las especias con el azafrán y el zumo. Cocerlo todo hasta que la carne se deshaga y solo quede un poco de caldo.

Batir los huevos con un poco más de zumo y meterlo en la cazuela con la carne poco a poco y removiendo sin parar. Cuando esté espeso, ya se puede sacar del fuego y servirlo con un poco de canela por encima.

CENTROS DE RAPE CON BORRAJAS Y GAMBAS (“La Borraja”, José Miguel Martínez Urtasun)

INGREDIENTES (4 personas):

- 8 filetes de rape
- 16 gambas peladas,
- 300 gramos de borraja cocida en bastones
- 150 gramos de una picada compuesta por: cebolla, ajo, puerro, almendra, **azafrán**, pan, avellanas.

PREPARACIÓN:

Freír ligeramente los filetes de rape. Añadir un poco de ajo picado crudo y la picada. Incorporar las gambas y la borraja cocida. Dejar cocer despacio hasta que el pescado esté hecho.

*Miguel Ángel Revuelto. Restaurante Gayarre (Zaragoza)

CHIPIRONES CON GUISANTES Y PURÉ DE AZAFRÁN

INGREDIENTES:

- 6 chipirones
- 2 patatas
- **Azafrán**
- Guisantes
- Puerro
- Zanahoria
- Cebolla
- Sal
- Perejil
- Aceite de oliva

PREPARACIÓN:

Cocer las patatas y preparar con ellas un puré. A continuación cocer los guisantes y saltar con cebolla picada finamente. Poner los chipirones a la plancha durante unos minutos.

Cortar finamente los puerros y la zanahoria y freír en aceite muy caliente para que quede crujiente.

En el fondo del plato poner una cucharada de puré mezclado con el azafrán, los guisantes y los chipirones. Decorar con la fritura crujiente de puerros y zanahorias.

CODORNICES CON AZAFRÁN (Receta típica de la zona de Monreal del Campo).

INGREDIENTES:

- Codornices
- Pimienta
- Hoja de laurel
- Cebolla
- Espárragos
- Aceite
- **Azafrán**

PREPARACIÓN:

Una vez limpias las codornices sofreírlas en aceite. A continuación colocar en una cazuela con unos granos de pimienta, el laurel, el azafrán y la cebolla previamente dorada, y poner al fuego. Cuando ya estén casi cocidas añadir los espárragos y dar un último hervor.

CODORNICES CON SETAS AL AZAFRÁN (“El Azafrán”, Manuel Pérez Bueno)

INGREDIENTES (para 4 personas):

- 4 codornices
- 200 gr. de setas
- 4 lonchas de panceta
- 70 gr. de jamón serrano
- 70gr. de mantequilla
- 1 cebolla
- ½ cucharadita de **azafrán**
- 1 vaso de caldo de verdura
- 1 vaso de brandy
- Pimienta
- Sal

PREPARACIÓN:

Limpiar bien las codornices y las setas. Poner las codornices sobre las lonchas de panceta y enrollarlas sujetándolas con un hilo. Rehogarlas en una cazuela con la mitad de la mantequilla y cuando adquieran color, añadir la sal y la pimienta. A continuación rociarlas con el brandy y esperar a que se evapore. Continuar luego la cocción a fuego lento.

En una sartén al fuego sofreír la cebolla picada con el resto de la mantequilla, incorporando a continuación las setas y el vaso de caldo. Guisarlas y comprobar si están bien de sal. Añadir entonces el jamón cortado en tiras.

Finalmente, juntar las setas guisadas con las codornices en la cazuela, añadir el azafrán y dejar a cocer todo a fuego lento durante algunos minutos. Servir caliente.

CONEJO AL AZAFRÁN

INGREDIENTES (para 4 personas):

- 1kg. De conejo
- 4 rebanadas de pan
- unas hebras de azafrán
- 2 cebolletas o una cebolla
- 1 pimiento verde
- 1 vaso de vino blanco
- 1 cucharada de harina
- Sal
- Pimienta
- 2 dientes de ajo
- Agua
- Caldo
- Aceite

PREPARACIÓN:

Salpimentar el conejo una vez troceado. En una cazuela con aceite, freír las rebanadas de pan junto con unos granos de pimienta. Después, machacarlas en un mortero junto con los dientes de ajo y el azafrán. Añadir el vino blanco.

En el aceite donde ha frito el pan, dorar el conejo, añadir luego las cebolletas y el pimiento picados y rehogar bien. Agregar un poco de harina y volver a rehogar. A continuación, añadir el majado junto con el vino y rehogar.

Cubrirlo casi de agua y dejar que se haga hasta que quede tierno, tardara unos 30 minutos aproximadamente.

CONEJOS CON SETAS AL AZAFRÁN (“El Azafrán”, Manuel Pérez Bueno)

INGREDIENTES (para 4-6 personas):

- 1 conejo grande de 1 ½ a 2 kg.
- 1 ½ kg. de setas
- 10 dientes de ajo
- ½ cucharadita de **azafrán**
- 8 ramitas de perejil
- 4 cucharaditas de pan rallado
- 1 vaso de aceite
- 1 vaso de brandy
- Pimienta negra molida
- Sal

PREPARACIÓN:

Trocear el conejo en tajadas no muy grandes. Distribuir por encima unos dientes de ajo, 3 ó 4 ramitas de perejil, todo ello muy picado, y unas gotas de aceite. Dejar macerar aproximadamente una hora.

En una sartén al fuego verter un poco de aceite, picar el resto de ajos, el perejil y agregar las setas cortadas en lonchas, salar y guisarlas.

Por separado freír el conejo muy dorado y depositarlo después en una cazuela de barro con un poco de aceite, poner al fuego y añadir las setas, el azafrán disuelto en un poquito de agua y el pan rallado. Mezclar todo bien y añadir el brandy; flamearlo, agitar con un cucharón y tan pronto se extinga la llama servir.

CONGRIO AL AZAFRÁN

INGREDIENTES:

- 1/2 kg. de congrio
- Caldo de pescado o agua
- Sal
- 1 pimiento verde

- 1 vaso de vino blanco
- 2 ajos
- Aceite de oliva
- Unas hebras de **azafrán**
- 1 cebolleta
- 1 tomate
- Perejil picado
- Harina
- Aceite de oliva

PREPARACIÓN:

En una cazuela con aceite de oliva, pochar los ajos en láminas y el pimiento troceado. Sazonar y añadir, rehogando, una cucharada de harina. Agregar también la cebolleta picada muy fina y el tomate cortado en dados.

Partir en rodajas el congrio, sazonarlo, pasarlo por harina y colocarlo sobre la verdura pochada.

Espolvorearlo con azafrán y mojar con el vino blanco y con el caldo de pescado o agua. Dejar que se haga durante 4 o 5 minutos por cada lado, espolvorear con perejil picado y servir.

ENTRECOT CON SETAS Y AZAFRÁN (“El Azafrán”, Manuel Pérez Bueno)

INGREDIENTES (para 4 personas):

- 4 entrecotes de 200gr.
- 600 gr. de setas
- 1 cebolla pequeña
- 70 gr. de mantequilla
- 1 pellizco de **azafrán**
- 1 vaso de nata líquida
- 1 vaso de oporto
- Pimienta
- Aceite
- sal

PREPARACIÓN:

Poner en una sartén la mantequilla, la cebolla muy picada y las setas, bien lavadas y troceadas. Guisar a fuego moderado durante 45 minutos, añadiendo el azafrán. Tan pronto desaparezca el agua soltada agregar el oporto y dejar hervir unos minutos. Añadir la nata líquida y esperar a que se reduzca. Salpimentar entonces y saltar los entrecotes en una sartén grande. Colocarlos a continuación en los platos y cubrirlos con la salsa de setas.

ESCALOPINES DE MERO AL AZAFRÁN

INGREDIENTES (para 6 personas):

- 990 gr. de lomo de mero
- 18 cebollitas francesas
- 1 ramillete de hierbas frescas (tomillo, romero y perejil)
- 1 puerro
- 1 chalota
- 1 zanahoria
- 1 tallo de apio
- 4 cucharadas de aceite de oliva
- 25 gr. de mantequilla
- Harina para rebozar
- 100 ml. de nata líquida
- 1 pizca de **azafrán** (30-40 briznas molidas)
- 1 cucharada de miel
- Sal
- Pimienta

PREPARACIÓN:

Pelar y limpiar las verduras, picarlas y colocarlas en una cazuela con 1,50 litros de agua. Hervir 15 minutos a fuego medio y destapado, añadir la sal y las hierbas frescas. Colar y enfriar. Pelar las cebollitas francesas y en una cazuela con aceite y mantequilla dorarlas 10 minutos, por ambos lados, y tapar que se queden tiernas. A continuación retirar y dejar en un plato aparte envueltas en un papel de aluminio. Lavar el mero y secar; cortar en filetes de igual tamaño y salpimentar. Rebozar ligeramente con harina. Templar la cazuela de nuevo y poner los escalopines; rociar con una cucharada de caldo y nata. Salar, añadir el azafrán y mover la cazuela. Colocar sobre la fuente de presentación el pescado, manteniendo cerca del calor, reducir la salsa, poner las cebollas en la cazuela y añadir la cucharada de miel. Remover con varillas para que la crema quede fina, y cubrir con ella el pescado. Adornar con una línea de cebolletas.

ESTOFADO DE CORDERO AL AZAFRÁN (“El Azafrán”, Manuel Pérez Bueno)

INGREDIENTES (para 4 personas):

- 1 Kg. de paletilla de cordero troceada en cuadros
- 12-14 hebras de **azafrán** machacado
- 1 cucharadita de semillas de culantro
- 1 cucharadita de pimienta en grano
- 1 cucharadita de cúrcuma
- 1 cáscara de naranja rallada
- 1 cebolla entera
- Sal

PREPARACIÓN:

Depositar el cordero en la cazuela y añadir agua fría hasta cubrirlo, agregar la sal y dejar hervir levemente. Retirar la espuma y añadir el azafrán, el culantro, la pimienta y la cebolla entera. Dejar hervir a fuego lento durante 2 horas. Pasar posteriormente el cordero a una fuente o bandeja, manteniéndolo caliente. Desechar la cebolla y separar el caldo en un cazo dejándolo enfriar un poco para retirar la grasa del mismo. Una vez templado, añadir el caldo de la cúrcuma y la ralladura de la cáscara de naranja, dejándolo hervir ligeramente. Esparcir seguidamente sobre el cordero en la fuente y servir.

GALLINA O POLLO EN PEPITORIA (Receta de la zona del Jiloca)

INGREDIENTES:

- Una gallina o pollo
- Un litro de caldo de pollo
- Aceite de oliva
- Una cebolla
- Jamón serrano
- Tres dientes de ajo
- Diez almendras
- Dos huevos duros
- Perejil
- Sal
- **Azafrán**
- Pimienta
- Una hoja de laurel

PREPARACIÓN:

En una cazuela con aceite poner a dorar los ajos y las almendras y reservar para luego. Sofreír el pollo hasta que este dorado, y entonces agregar un poco de jamón picado. Poner a cocer con el caldo, el vino blanco y la hoja de laurel, durante una hora a fuego suave.

Hacer un majado en el mortero con las almendras, el azafrán y la yema de huevo duro, y añadir a la cocción. Finalmente añadir unas tiras de la clara del huevo cocido.

GAZPACHO MANCHEGO

INGREDIENTES (para 6 personas):

- 3 perdices,
- 2 conejos de monte
- 2 decilitros de aceite
- 2 dientes de ajo
- 1 cebolla grande

- Tres cuartos de litro de vino blanco
- Unas hebras de **azafrán**
- 6 granos de pimienta
- Canela en polvo
- Romero y tomillo en rama
- Sal
- 2 tortas de pan sin levadura
- Unas rebanaditas de pan

PREPARACIÓN:

Limpiar y trocear las perdices y los conejos. En una sartén con aceite freír los ajos, el pan y los hígados de los conejos, una vez fritos sacar del aceite y reservar. En el mismo aceite dorar los conejos y las perdices, añadirles la cebolla picada, cuando todo este dorado agregar el vino y el doble cantidad de agua, y dejar cocer.

En un almirez machacar las hebras de azafrán, la pimienta, los ajos, el pan fritos y el hígado de los conejos, se diluyen con un poco del caldo de la sartén y añadir a esta, rectificar de sal y añadirla canela y una de las tortas de pan desmigada.

Servir en la propia sartén.

GAZPACHOS O GALIANOS (“Historia del Azafrán. La Flor del Amanecer”, Jesús Ávila Granados)

INGREDIENTES:

- 2 Kg. de caza (liebre, conejo, perdiz, torcaces...)
- 100 gr. de jamón serrano
- 6 dientes de ajo
- 2 hojas de laurel
- 1 cebolla
- 1 rebanada de pan
- 1 pimiento verde pequeño
- 7 tortas de pan (galianos)
- Pimienta en grano y molida
- **Azafrán**
- Perejil
- Sal

PREPARACIÓN:

Dorar en aceite los dientes de ajo y la rebanada de pan. Retirar y en el mismo aceite, freír la carne de caza troceada y el jamón en dados. Cuando se hayan dorado, incorporar la cebolla muy picada y el pimiento verde también picado; seguir rehogando.

Mojar con agua o con caldo y cocer a fuego medio, sazonar y añadir el laurel y una ramita de perejil.

Majar en un almirez el pan, los dos dientes de ajo, unas hebras de azafrán tostado, unos gramos de pimienta y un poco de pimienta molida. Desleír con un poco de caldo de cocer la carne y echarlo a la cazuela; cocer todo junto con una de las tortas de pan troceada.

La carne se puede deshuesar y servir desmigada. Las tortas se utilizan como “cama”, y también como cuchara.

GUISO DE PULPO CON PATATAS

INGREDIENTES:

- Un pulpo de kilo y medio
- Un kilo de patata,
- Cuatro dientes de ajo
- Diez almendras crudas peladas
- Un pimiento verde
- Un pimiento rojo
- Una cebolla
- Diez hebras de **azafrán**
- Aceite virgen
- Sal

PREPARACIÓN:

Asar los pimientos en el horno y pelarlos.

Cocer el pulpo durante un cuarto de hora aproximadamente, dejarlo enfriar y cortarlo en trozos.

Freír los ajos, y en un mortero picarlos con las almendras y el azafrán.

Picar la cebolla y sofreírla. Añadir el pulpo y las patatas cortadas en trocitos. Añadir los pimientos, en trocitos, y el majado. Cubrir con agua, salar y dejar cocer hasta que las patatas estén en su punto.

JAMÓN RELLENO AL AZAFRÁN (“El Azafrán”, Manuel Pérez Bueno)

INGREDIENTES (para 4 personas):

- 12 lonchas de jamón bien curado
- ½ kg. de habas desgranadas
- ½ kg. de guisantes desgranados
- ¼ kg. de espinacas
- 10 hebras de **azafrán** desmenuzado
- 2 huevos
- 1 plato de harina
- Aceite
- Sal

PREPARACIÓN:

Cocer las habas y los guisantes con la sal, escurrir y conservar el caldo resultante. Cocer las espinacas por separado y picarlas finamente. Sobre las lonchas de jamón extendidas colocar las habas, los guisantes y las espinacas cocidas y enrollar las lonchas. Rebozas los rollos en harina y huevo, y freírlos con aceite muy caliente y abundante y colocarlos en una fuente. Quitar parte del aceite que queda en la sartén y añadir a ésta una

cucharada de harina, remover bien y agregar el caldo y el azafrán, dejando unos minutos el fuego hasta lograr la consistencia deseada. Añadir esta salsa a los rollos de jamón y servirlos.

LOMITOS DE DORADA ASADOS CON SALSA DE AZAFRÁN

INGREDIENTES:

- Dos doradas
- 300 mililitros de caldo de pescado
- 50 gramos de mantequilla
- 100 mililitros de nata líquida
- Aceite de oliva
- Sal
- Una cucharilla de **azafrán**

PREPARACIÓN:

Limpiar las doradas y sacar los lomos. Hacerles unos cortes en la parte de la piel y freír a fuego vivo. Una vez que estén crujientes, añadir la sal gruesa.

En una cazuela reducir el caldo de pescado hasta la mitad de su volumen, e incorporar la nata líquida y el azafrán picado en un mortero. Hervir durante 5 minutos a fuego lento y añadir la mantequilla poco a poco, ligándola con una varilla. Poner a punto de sal y reservar.

Colocar los lomos de dorada en una bandeja y rociar con la salsa. Decorar con unas ramitas de tomillo y unas hebras de azafrán.

LOMOS DE MERLUZA CON BORRAJA (“La Borraja”, José Miguel Martínez Urtasun)

INGREDIENTES (4 personas):

- 4 lomos de merluza de 200 gramos cada uno
- 2 matas de borraja de unos 200 gramos
- Cuarto de litro de caldo de pescado
- Aceite
- Sal
- 4 cucharadas de picada hecha con almendras, avellanas, azafrán, ajo y pan.

PREPARACIÓN:

Cocer la borraja al dente y reservar. Aparte, en una cazuela, añadir un poco de aceite. Cuando esté caliente, pasar la merluza un minuto por cada lado. Cuando esté a medio hacer, añadir la picada, la borraja y el caldo de pescado, dejándolo hervir 4 minutos. Servir a continuación. Para hacer la picada, triturar las almendras, las avellanas, el azafrán, el ajo y una miga de pan frito.

LONCHAS DE CARNE BLANCA DE PAVO A LAS MANZANAS VERDES Y PISTILO DE AZAFRÁN (“Historia del Azafrán. La Flor del Amanecer”, Jesús Ávila Granados)

INGREDIENTES:

- 4 pechugas de pavo
- 2 manzanas verdes
- ¼ l de crema florecita
- 50 gr. de mantequilla
- 4 hebras de **azafrán**
- 1dl de “Gozes Hermitage” blanco (vino blanco)

PREPARACIÓN:

Desplumar las pechugas de pavo; calentar la mantequilla en la sartén; dorar la carne; sazonar; cocer durante 6 ó 7 minutos a fuego lento; reservar el calor.

Pelar las manzanas, cortarlas en rodajas e introducirlas en la sartén de dorar el pavo. Después de tres minutos, verter el vino blanco. Retirar las manzanas.

Añadir la sartén la crema y la mitad del azafrán, dejar reducir 4 minutos. Verificar la condimentación.

Escalopear los filetes de pavo. Preparar los asientos de la salsa. Intercalar alternativamente una loncha de carne y una rodaja de manzana. Esparcir el resto del azafrán. Servir de inmediato.

* Chef Jean-Marc Reynaud

LUBINA AL AZAFRÁN

INGREDIENTES:

- Una lubina
- **Azafrán**
- 1 litro de caldo de pescado
- 25 dl. de vino blanco
- 20 dl. de nata
- 0,40 gr. de mantequilla
- 1 Kg. de coliflor
- 1 l. de leche esterilizada
- Cebollino
- Dos dientes de ajo

PREPARACIÓN:

Marcar la lubina en la plancha y terminarla al horno.

Para elaborar la salsa: reducir un litro de fumet hasta que quede un cuarto litro, añadir el azafrán y darle otro hervor, colarlo y ligarlo con un poco de nata y mantequilla.

Sacar la lubina del horno y añadir un refrito de aceite y ajo. De guarnición elaborar un puré de coliflor, para ello cocer la coliflor en leche y con la coliflor cocida hacer el puré. Servir todo acompañado de la salsa.

LUBINA COSTA BRAVA

INGREDIENTES (para cuatro personas):

- 2 kg. de lubina
- 1 k. de tomates frescos
- 1/2 cebolla
- 2 dl. de vino blanco seco
- 200 guisantes hervidos
- 30 mejillones
- 2 huevos duros en láminas
- Persillada de: perejil picado, pan y queso rallado, y 2 dientes de ajo picados muy finos. Sal ,
- Pimienta molida,
- Almendras tostadas,
- Azafrán,
- Perejil picado

PREPARACIÓN:

Cortar los tomates frescos en cuatro. Cocerlos en el horno. Pasarlos totalmente por el chino o colador para obtener toda la pulpa y eliminar las pieles y las pepitas. Picar la cebolla muy fina y reventarla en una cacerola baja hasta que empiece a tomar color. Ecurrir el aceite y agregar el tomate dejándolo cocer y evaporar el agua.

Limpiar las lubinas cortándolas en supremas. Sazonarlas con sal y pimienta molida. Ponerlas en un recipiente al horno con un poco de aceite y vino blanco.

Una vez cocidas, retirar las supremas guardándolas en el mismo recipiente donde se servirán: fuente o cazuela de barro. Reducir a fuego vivo el vino resultante de la cocción. Agregar el tomate preparado anteriormente y una picada, en el mortero, de almendras tostadas, azafrán, perejil picado, y unos dientes de ajo, dejándolo cocer todo unos minutos, rectificando la sal.

Recubrir las supremas de lubina a las que se añaden los guisantes hervidos, los mejillones y los huevos duros en láminas. Espolvorear por encima con la "persillada" un cordón de aceite y poner a gratinar ligeramente.

MEJILLONES A LA GALLEGA

INGREDIENTES:

- Mejillones
- Aceite de oliva
- Cebolla
- Perejil
- Ajo

- Vino blanco albariño
- Harina
- **Azafrán**

PREPARACIÓN:

Lavar y cocer al vapor los mejillones. Limpiar bien y se retirar de las conchas.

En una sartén dorar suavemente la cebolla picada a fuego lento. Machacar los ajos, el perejil y lo mezclarlo con el vino blanco, si puede ser Ribeiro. Poner la mezcla en la sartén con la cebolla, rehogar bien y añadir dos cucharadas de harina y un poco de azafrán. Pasar todo por un pasa-puré y añadir los mejillones. Hervir durante un minuto. Colocar en una fuente y servir.

MEJILLONES CON SALSA DE AZAFRÁN

INGREDIENTES:

- 1 ½ kg. de mejillones
- 1 cebolla
- 5 almendras tostadas picadas
- 200 ml. de crema de leche
- 200 ml. de fumet de pescado (o 1 pastilla de caldo de pescado y 1 vaso de agua)
- **Azafrán**
- Brandy
- Sal
- Nuez moscada

PREPARACIÓN:

Pelar y rallar la cebolla. Sofreírla en una cazuela de barro con un poco de aceite. Añadir el azafrán, las almendras y un chorrito de brandy. Dejar reducir el brandy unos minutos y agregar la crema de leche. Dejar hervir unos 4 minutos. A continuación limpiar los mejillones e incorporarlos a la cazuela. Rociarlos con el fumet. Tapar y dejar cocer unos minutos hasta que los mejillones estén abiertos. Sazonar con sal si fuera necesario. Espolvorear con un poco de nuez moscada antes de servir.

MENESTRA DE CORDERO A LA PASTORA (Plato típico de la cocina aragonesa)

INGREDIENTES:

- 1Kg. de ternasco
- 4 alcachofas
- 300 grs. de guisantes
- 300 grs. de patatas
- 300 grs. de espárragos

- 150 grs. de habas en grano
- 1 cebolla
- 2 tomates maduros
- 3 dientes de ajo
- Perejil
- Laurel
- Tomillo
- **Azafrán**
- 50 grs. de harina
- Sal
- Pimienta
- Aceite
- 1 vaso de vino blanco
- Agua.

PREPARACION:

Echar el aceite en una cazuela y cuando esté caliente rehogar el ternasco troceado. Cuando comience a dorarse añadir la cebolla picada, el ajo machacado y el perejil y remover.

Añadir la harina, el vino, los tomates escaldados y pelados y agua suficiente para cubrir. Sazonar con pimienta, laurel, sal, tomillo y azafrán, dejar cocer a fuego lento durante una media hora.

Cuando el cordero está casi cocido echar a la olla las verduras cocidas y salteadas previamente, así como las patatas ya fritas. Cocer durante tres o cuatro minutos más.

MERLUZA AL AZAFRÁN (“Historia del Azafrán. La Flor del Amanecer”, Jesús Ávila Granados)

INGREDIENTES (para 4 personas):

- 800 gr. de merluza limpia
- 4 dientes de ajo
- 1 tomate mediano
- 1 cebolla pequeña
- 1 dl. de aceite de oliva
- 12 hebras de **azafrán**
- Perejil
- 1 pellizco de sal

PREPARACIÓN:

Limpiar la merluza y cortar en trozos.

Con las espinas hacer un fondo de pescado.

Machacar el azafrán en un almirez con un poco de líquido en el fondo.

Pelar y filetear los ajos. Pelar, despepitar y picar el tomate. Pelar y picar finamente la cebolla. En una sartén, poner un poco de aceite, el ajo, la cebolla, el tomate, cuando esté frito se incorpora el fondo de pescado y se deja cocer durante dos minutos; pasarlo por un colador chino.

Poner la merluza en una cazuela de barro, se cubre con el caldo incorporando el azafrán machacado y se pone al fuego durante diez minutos.

Servir la merluza en la cazuela con unas hebras de azafrán por encima.

* Eloy Mudarra Prados, restaurante del Parador de Turismo “La Mancha”, de Albacete.

MUSLOS DE POLLO EN PAPILOTE AL AROMA DE AZAFRÁN

(“Historia del Azafrán. La Flor del Amanecer”, Jesús Ávila Granados)

INGREDIENTES (para 2 personas):

- ½ pollo (muslo y contramuslo)
- ½ puerro
- 1 cebolla pequeña
- 1 cucharada mediana de mantequilla
- 1 zanahoria gruesa
- 2 ramas de apio
- 8 hebras de **azafrán**
- ½ limón

PREPARACIÓN:

Pelar y picar en trozos menudos el puerro y la cebolla. Cortar en juliana muy fina la zanahoria y las dos ramas de apio.

Frotar con sal y pimienta los trozos de ave y colocar cada porción sobre una hoja grande de papel de aluminio. Repartir encima de la carne las hebras de azafrán, así como las verduras picadas. Cubrir cada trozo con 1 cucharada de mantequilla y la mitad del zumo de un limón.

Cerrar el “envase” herméticamente e introducirlo en el horno a temperatura media-alta durante 40/45 minutos.

Extraer la carne de su envoltura y servirla en los platos con la guarnición de verdura.

OLLA DE MÚSICO

INGREDIENTES:

- 400 gr. de calabaza
- 1 rabo de cerdo
- 1 mano de cerdo en 4 trozos cada una
- 2 morcillas de cebolla 2 chorizos en mitades
- 2 nabos grandes en mitades 200 gr. de patatas muy pequeñas
- 1 manojo de carditos en trozos pequeños
- 200 gr. de garbanzos
- 200 gr. de arroz
- 1 pellizco de **azafrán**
- Sal

PREPARACIÓN

Poner a cocer el cerdo y los garbanzos durante 1 hora. A continuación añadir los chorizos, los carditos y los nabos. Cuando el cerdo y los garbanzos estén tiernos, salar y añadir las patatas, el arroz y el azafrán.

PALETILLA DE CORDERO CON RULO DE OVEJA

INGREDIENTES (para cuatro personas):

- 1 vasito de aceite de oliva
- 2 vasos de agua
- 1 diente de ajo
- 8 alcachofas
- 100 gr. de rulo de oveja
- 1 pastilla de caldo
- 1 cebolla grande
- 1 kilo de patatas
- 1 pizca de pimienta negra molida y sal
- 1 pizca de **azafrán**
- 2 cucharadas de vinagre
- 2 vasos de vino blanco
- 4 zanahorias

PREPARACIÓN

Salpimentar el cordero partido en trozo, luego rehogar con la cebolla hasta que tome color, añadir entonces las zanahorias partidas en rodajas, el ajo y el azafrán majados.

Seguir rehogando un poco más y regar con el vino, dejar cocer durante 5 minutos. Añadir el rulo, agregar el agua y la pastilla de caldo.

Dejar hervir hasta que la carne esté tierna. A continuación agregar las patatas cortadas en dados y las alcachofas.

Al final poner el vinagre y dejar cocer todo hasta que la salsa quede por la mitad.

PATO SILVESTRE ASADO A LA MANTEQUILLA DE AZAFRÁN Y TOMILLO (“Historia del Azafrán. La Flor del Amanecer”, Jesús Ávila Granados)

INGREDIENTES:

- 2 patos silvestres pequeños, limpios
- 150 gr. de mantequilla
- 100 gr. de morcilla o butifarra negra
- 1 dl. de aceite de oliva
- 200 gr. de harina
- 3 huevos

- 3 dl. de leche
- 1 diente de ajo
- 4 sobres de **azafrán**
- Tomillo molido
- Pimienta negra molida
- Pan rallado
- Sal

PREPARACIÓN:

Vaciar los patos (reservar los hígados y la sangre); sazonarlos tanto por dentro como por fuera con sal, pimienta molida y tomillo molido. Untarlos con el aceite de oliva y asarlos al horno fuerte hasta que estén cocidos, durante unos 40 minutos aproximadamente.

Batir 150 gr. de mantequilla hasta que tome consistencia de pomada, con un diente de ajo machacado y reducido a pasta, dos sobres de hebras de azafrán, sal y tomillo molido. Trabajar el conjunto hasta que esté totalmente amalgamado y dejar que se enfríe en el frigorífico para que se endurezca.

Retirar los patos del horno, partirlos por la mitad y disponerlos en una fuente, con la piel hacia arriba. Cubrir las superficies de las cuatro unidades de pato en láminas de la mantequilla de azafrán preparada.

Espolvorear con pan rallado e introducirlas en el grill o gratinador hasta que estén totalmente doradas.

Servir muy caliente, acompañadas de crepes de sangre de pato con salsa de azafrán y tomillo.

Para los crepes, triturar los hígados (eliminando la hiel) y la sangre reservada de los patos, junto con la morcilla y el foie gras de ave, hasta obtener una pasta fina y uniforme.

En un cuenco, verter la harina y los huevos trabajándolos enérgicamente, hasta lograr una masa homogénea. Incorporar la pasta de hígado y sangre, la sangre, la sal y finalmente, la leche. Batir y mezclar bien para que todo quede perfectamente amalgamado y dejar que repose.

En una sartén de fondo antiadherente, ligeramente untada con mantequilla y muy caliente, cocer las crepes una a una depositando un cucharoncillo del preparado cada vez, y dorar por ambas caras. A medida que se vaya cociendo, reservarlas en lugar caliente y taparlas con un paño.

Se pueden acompañar rellenas de una salsa elaborada con la escalonia finalmente picada y sofrita con un poco de mantequilla a la que se incorporan dos sobres de azafrán, tomillo en polvo, crema de leche y sal, reduciéndola a fuego moderado, y sin dejar de remover, hasta que espese.

* Joseph M^a Flo, restaurante Flo, Barcelona

PAVO AL AZAFRÁN

INGREDIENTES:

- Pechuga de pavo
- 500 gr. de espinacas

- 2 cebollas
- 1 diente de ajo
- Caldo de pollo
- 1 pellizco de **azafrán**
- 1 chorreón de aceite de oliva
- 1 pizca de sal
- 1 pizca de pimienta

PREPARACIÓN:

Picar las cebollas y el ajo y poner en una fuente de horno. Salpimentar la pechuga y colocarla sobre la cebolla. Regar con aceite de oliva. Hornear.

A mitad de cocción agregar el caldo y el azafrán. Retirar y reservar.

Cocer las espinacas, escurrirlas bien y saltearlas en una sartén con aceite. Cortar la pechuga y servirla en su salsa acompañada de las espinacas.

PAVO DE NOCHEBUENA

INGREDIENTES:

- 1 pavo
- 3 dientes de ajo
- 100 gr. de almendras
- 1/2 vaso de vino fino de Jerez
- 3-4 hebras de azafrán
- 1 vaso de aceite de oliva
- Harina de trigo
- Sal

PREPARACIÓN:

Limpiar bien el pavo y trocearlo, cada cuarto en tres trozos, enharinar los trozos bien y reservarlos. Poner una cazuela al fuego con el aceite y echar los ajos, enteros y las almendras. Cuando estén fritos, apartar y reservar. En el mismo aceite freír los pedazos del pavo y reservarlos en una cazuela.

En un mortero, majar los ajos y las almendras, junto con un poco del aceite. Cuando esté todo bien majado, mezclar con el vino y el azafrán, echar sobre los trozos de pavo.

Añadir a la cazuela el resto del aceite, que se usó para freír el pavo, la sal y cubrir todo con agua. Poner al fuego y dejarlo cocer a fuego lento hasta que el pavo esté tierno.

Colocar en una fuente y acompañar de unas patatas fritas cortadas a dados.

PECHO DE TERNERA CON GUI SANTES (“Historia del Azafrán. La Flor del Amanecer”, Jesús Ávila Granados)

INGREDIENTES (para 6 personas):

- 300 gr. de pecho de ternera en 6 trozos

- 500 gr. de guisantes
- 2 dl. de aceite
- Harina
- Caldo de carne
- ½ litro de vino blanco
- Azafrán
- 1 cebolla
- Ajo
- Perejil
- Tomillo

PREPARACIÓN:

Se sazonan los trozos de ternera con sal y pimienta. Se rebozan en harina.

En una cazuela con aceite se rehoga la ternera durante 10 minutos.

Se añade la cebolla muy picada y se estofa a fuego lento.

Se le añade el vino y el caldo, luego se ponen los guisantes, el ajo, el perejil, el tomillo y el azafrán machacado.

Cocer durante 30 minutos y rectificar de sal.

PESCADO CON ARROZ AL AZAFRÁN (“El Azafrán”, Manuel Pérez Bueno)

INGREDIENTES (para 4 personas):

- 4 filetes de merluza de 150 gr.
- 200 gr. de arroz
- 4 tazas de agua
- 16 rajas de limón finas
- 2 cebollas medianas
- 4 cucharaditas de aceite
- 4 cucharaditas de tomate concentrado
- 4 cucharaditas de zumo de limón
- 12 hebras de **azafrán**
- Sal
- Pimienta

PREPARACIÓN:

Secar bien los filetes de pescado y salpimentarlos. Colocarlos sobre una plancha de papel de aluminio, cubrirlos con las rodajas de limón, cerrar el paquete e introducir en el horno precalentado a 200° C.

Picar la cebolla y una vez estofada en el aceite, agregar al recipiente el arroz, el tomate, el zumo de limón y el azafrán; remover bien y añadir el agua, dejando cocer a fuego lento durante 15 minutos.

Una vez en su punto distribuir en los platos, sacar el pescado de la envoltura de aluminio y servir sobre el arroz.

PICHONES CON NUECES (Receta típica aragonesa))

INGREDIENTES (para 4 personas):

- 4 pichones
- 100gr. de nueces picadas
- 100gr. de champiñones
- 1 cebolla pequeña
- 3 dientes de ajo
- 3 rebanadas de pan viejo
- 50gr de manteca de cerdo
- ½ dl. de aceite de oliva
- 3 dl. de caldo de pollo o verduras
- 1 chorrito de brandy
- 2 hebras de **azafrán**
- Perejil
- Sal
- Pimienta

PREPARACIÓN:

Limpiar y lavar los pichones. Secarlos y salpimentarlos.

Picar las cebollas, los ajos y partir en cuartos los champiñones después de lavarlos. Poner una cazuela al fuego con la mitad del aceite y la manteca. Cuando se caliente, añadir los pichones y sofreírlos unos minutos hasta que se doren, añadiendo a continuación las cebollas, la mitad de los ajos y los champiñones para que se fría todo junto unos minutos. Espolvorear con un poco de harina, flamear con el brandy, agregar el caldo y cocer durante un cuarto de hora.

Freír aparte las rebanadas de pan con la mitad del ajo picado y majar todo ello en un mortero con las hebras de azafrán. Añadir el majado a los pichones y volver a poner la cazuela al horno lento otros cinco minutos.

PIERNA DE CORDERO A LA MIEL Y AL AZAFRÁN (Receta típica de la cocina aragonesa)

INGREDIENTES (para dos personas):

- 1 pierna de cordero lechal
- 2 cebollas
- 4 dientes de ajo
- 1 pizca de **azafrán** en hebra
- 1 hoja de laurel
- 1 vasito de vino blanco
- 1 cucharadita de pimienta blanca
- 1 cucharadita de pimentón picante
- 1 vasito de vinagre de vino
- 100 gr. de miel

PREPARACIÓN:

Pelar las cebollas y los ajos, y se picarlos muy finos. A continuación echar en una cazuela de barro el aceite de oliva y sofreír el preparado anterior.

Cuando este dorado echar la pierna y dorar unos minutos. Añadir el azafrán, el laurel, el pimentón, la pimienta y el vino blanco y dejar que reduzca un poco la salsa.

Meter la cazuela en el horno precalentado a 180°C., cocinar durante unos 25 ó 30 minutos.

Unos 10 minutos antes de sacar el cordero del horno, mezclar el vinagre con la miel y rociar la pierna.

POLLO AL AZAFRÁN

INGREDIENTES (para 4 persona):

- ¼ de taza de aceite de oliva
- 1 pollo
- 2 dientes de ajo
- 1 cebolla mediana cortada en ruedas delgadas
- 2 cucharadas de harina
- 1 taza de caldo de pollo
- 3 tazas de vino blanco seco
- ½ cucharadita de **azafrán**
- Sal
- Pimienta
- 125 gr. de almendras laminadas

Cortar el pollo y untarlo con el ajo machacado, salpimentarlo y freírlo. Agrega la cebolla, la harina y se sofreír un minuto. Añadir el caldo de pollo, el vino blanco y el azafrán, dejar cocer todo a fuego lento hasta que el pollo esté suave y la salsa espesa.

Retirar el pollo, colar la salsa, volver a poner en ella el pollo y añadirle las almendras. Colocar y servir de inmediato.

POLLO AL CHILINDRÓN

INGREDIENTES:

- Pollo
- Pimiento
- Cebolla
- Tomate
- Jamón serrano
- Aceite de oliva
- Vino blanco o Jerez
- Ajo

- Una rama de perejil o de laurel.
- **Azafrán**

PREPARACIÓN:

Sofreír el ajo y la cebolla con aceite, a continuación añadir el pollo cortado a trozos hasta que se dore. Cuando el pollo este dorado añadir el tomate pelado y triturado. Poner todo en una cazuela a guisar y cuando esté listo agregar unos trozos de jamón y de pimiento pelado. Finalmente añadir el azafrán y dejar en el fuego unos cinco minutos.

POLLO CON AZAFRÁN Y MIEL (receta típica de la zona del Jiloca)

INGREDIENTES:

- Cebolla
- Pimiento rojo
- Ajos
- Una hoja de laurel
- Pollo
- Vino blanco o coñac
- **Azafrán**
- Miel

PREPARACIÓN:

Hacer un refrito con la cebolla, el pimiento, los ajos y el laurel. A continuación refreír el pollo hasta que se dore. Colocar todo en una cacerola y poner a guisar con vino blanco o coñac, cuando ya casi este cocido añadir el azafrán y la miel, y dejar que de un hervor.

REDONDO CON SETAS AL HORNO (“El Azafrán”, Manuel Pérez Bueno)

INGREDIENTES (para 4 personas):

- 1 redondo de 1 kg.
- ¾ de Kg. de setas
- 2 cebollas rojas
- 2 zanahorias
- 6 ramitas de perejil
- 4 dientes de ajo
- 1 pellizco de **azafrán** machacado
- ½ litros de vino blanco
- ½ vaso de aceite
- Agua

PREPARACIÓN:

En una sartén, guisar las setas con el ajo y el perejil. Abrir el redondo por el centro, rellenarlo con las setas guisadas y enrollarlo, atándolo con un hilo o cuerda fina.

Ponerlo a continuación en una cazuela o bandeja de asar incorporando las cebollas y las zanahorias enteras y el aceite. Introducir la cazuela en el horno a 250°C y unos 15 minutos después añadir el vino blanco. Conforme se va asando ir rociando de vez en cuando con la propia salsa. Según se vaya consumiendo el vino añadir agua. Bajar la temperatura del horno a 170°C hasta que termine de asarse.

Una vez asado sacar el redondo y ponerlo en una fuente. Cortarlo en rodajas una vez frío.

A la salsa de asado agregar un ajo picado, una ramita de perejil y azafrán, dejar unos minutos al fuego, pasar por el pasapurés y verter sobre el asado.

RODABALLO AL AZAFRÁN

INGREDIENTES (para seis personas):

- 6 lonchas de rodaballo de 200 g. cada una
- 1/2 l. de nata fresca
- 1/2 l. de vino blanco
- 1/4 l. de caldo de pescado
- 2gr. de **azafrán** puro
- 2 tomates pelados y cortados en trocitos, hervidos
- 2 pepinos pelados y cortados en trocitos, hervidos

PREPARACIÓN:

En una cacerola untada de aceite colocar las lonchas de rodaballo. Añadir el vino blanco, una parte del caldo de pescado y el azafrán. Cocer, durante 15 ó 20 minutos, lentamente en el horno.

Una vez cocidas, se colocan las 6 lonchas de rodaballo en una bandeja, se reparten el tomate y el pepino por encima, y se guarda en lugar caliente. Reducir el resto del caldo con la nata hasta que espese; sazonar con sal y cubrir el rodaballo con la salsa resultante.

RODABALLO AL ORUJO

INGREDIENTES (para 4 personas):

- 1,5 Kg. de rodaballo,
- 1/2 cebolla
- 2 dientes de ajo
- 1 rama de perejil
- Pimienta blanca
- 1 pizca de **azafrán**
- 1 trozo de guindilla
- 1/2 kg. de langostinos
- 1/2 kg. de almejas
- 1/2 kg. de setas
- Fumet o caldo de marisco

- Caldo de carne
- 1 copa de orujo.

PREPARACIÓN:

En una cazuela echar una cucharada de aceite, añadir el ajo picado y la cebolla muy fina. Rehogar a fuego lento, añadir, el fumet de marisco, el caldo de carne, el azafrán y el resto de las especias. A continuación cortar el rodaballo en rodajas, sazonar, rebozar en harina y pasar por una sartén. Flambear con el orujo y meter al horno 10 minutos. Se sirve con una tostada de pan.

SALMÓN AL AZAFRÁN (“El Azafrán”, Manuel Pérez Bueno)

INGREDIENTES (para 4 personas):

- 4 lomos de salmón sin piel ni espinas
- ¼ litros de caldo de pescado
- ¼ litros de nata líquida
- 1 copa de vino blanco
- 1 copa de vermú blanco seco
- 10 hebras de **azafrán**
- Pimienta
- Sal
- Mantequilla
- Verduras frescas (coles de Bruselas, puerros, zanahoria, etc.)

PREPARACIÓN:

Preparar una fuente untando su interior con mantequilla. Espolvorear los lomos de salmón con la pimienta y la sal y depositarlos en la fuente uno junto a otro.

Colocar la fuente en el horno graduado a temperatura media, manteniendo la misma en su interior 5 años y extrayéndola cuando los lomos se hallen aún jugosos. Dejarlos en la fuente.

Hervir las verduras al vapor y mantenerlas separadamente. En un cazo o cazuela mezclar el caldo de pescado con el vino blanco y el vermú y ponerlo al fuego hasta que el líquido quede reducido a un tercio aproximadamente. Agregar entonces la nata y el azafrán en caldo y dejar reposar la mezcla hasta que la salsa adquiriera consistencia cremosa.

Servir el salmón en los platos cubriéndolo con la salsa y complementando cada plato con las verduras deseadas.

SALMONETES CON SALSA DE AZAFRÁN

INGREDIENTES (Para 4 personas):

- 6 salmonetes de 250g cada uno,
- hinojo
- 5 cucharadas de aceite
- 1 cucharada de zumo de limón
- 1 cucharadita de hinojo
- **Azafrán**
- Sal
- Pimienta.

PREPARACIÓN:

En un plato grande poner aceite, el zumo de limón, el hinojo, sal y pimienta.

Escamar, quitar las branquias y las tripas de los salmonetes, sin retirar el hígado. Lavar, escurrir y secarlos bien. Practicar sendas incisiones a ambos lados de los pescados, sumergirlos en la marinada y dejar durante 1 hora, pincelando de vez en cuando su superficie.

Ecurrir los pescados y disponerlos en una fuente para horno, rociándolos con un poco de la marinada. Introducir en el horno, precalentando a 190 grados, unos 20 minutos, girando los pescados una vez y regándolos de vez en cuando con la marinada sobrante.

Retirar la fuente del horno y disponer los salmonetes en una fuente, mantener calientes. Alargar el fondo de cocción con la marinada que queda, agregar el azafrán y mantener en el fuego durante 1 minuto. Verter esta salsa sobre los salmonetes y servir inmediatamente.

SALMONETES FRITOS SOBRE RAGÚ DE ESPÁRRAGOS CON SALSA DE AZAFRÁN

INGREDIENTES:

- Ocho salmonetes limpios y sin espinas
- Un manojo de espárragos
- Dos cebolletas
- 250 gramos de hongos
- 300 mililitros de caldo de pescado
- 50 gramos de mantequilla
- 100 mililitros de nata líquida
- Aceite de oliva
- Sal
- Una cucharadita de azafrán
- Bicarbonato
- Harina

PREPARACIÓN:

En un puchero poner a reducir el caldo de pescado hasta la mitad de su volumen; incorporar la nata líquida y le añadir el azafrán picado en un mortero. Hervir 5 minutos a fuego lento y añadir la mantequilla poco a poco mientras ligamos con una varilla; poner a punto de sal y reservar.

Pelar y cocer los espárragos en agua hirviendo con sal y una pizca de bicarbonato. Enfriar y reservar.

Picar las cebolletas y las saltearlas, añadir los hongos limpios y cortados en dados, sal y los espárragos cortados en trozos.

Poner sal a los salmonetes, enharinarlos y freír en aceite.

Colocar unos montoncitos de ragú en cada plato y, encima de cada uno, un lomito de salmonete; añadir la salsa de azafrán alrededor y decoramos con unas ramitas de tomillo y unas hebras de azafrán.

SOLOMILLO DE CERDO AL AZAFRÁN (“El Azafrán”, Manuel Pérez Bueno)

INGREDIENTES (para 4 personas):

- 2 solomillos de cerdos
- 2 cucharillas de mantequilla
- 1 cucharada de harina de maíz
- 10 hebras de **azafrán** machacadas
- 3 dientes de ajo
- 1 vaso de vino de oporto
- 1 vaso de vino tinto
- 1 vaso de agua
- Aceite
- Sal

PREPARACIÓN:

Cortar los solomillos en cuatro partes y untarlos con la sal y el azafrán, dejándolos aparte.

Reducir el vino tinto y el agua durante unos 10 minutos. Trascurrido el tiempo retirar del fuego, agregar la mantequilla y batirlo; añadir el oporto sin dejar de batir hasta que la salsa vaya mezclándose debidamente, agregando un poco de harina de maíz para espesarla si es preciso

Dorar a fuego fuerte los solomillos, sin que se hagan demasiado, y saltearlos con los dientes de ajo troceados. Recubrir una fuente con la salsa y depositar sobre ella los solomillos, que pueden acompañarse con patatas fritas o unas verduras.

TAQUITOS DE BUEY CON FONDUE DE QUESO AL AZAFRÁN

(“Historia del Azafrán. La Flor del Amanecer”, Jesús Ávila Granados)

INGREDIENTES:

- 800 gr. de frito de buey (puede utilizarse entrecot o la parte melosa del bistec)
- 200 gr. de queso gruyère fresco rallado
- 200 gr. de queso emmental tierno rallado
- ¼ l de vino blanco seco
- ¼ l de nata líquida
- Aceite de oliva
- 1 diente de ajo
- 1 vasito de kirsch (aguardiente de cerezas)
- **Azafrán**
- Nuez moscada
- Pimienta negra molida
- Sal
- 2 calabacines
- 2 zanahorias

PREPARACIÓN:

Una vez limpia la carne de grasa y nervios, se corta en dados de unos 2 cm. Salpimentar y sofreírlos ligeramente en la sartén con aceite de oliva bastante caliente. Flamear con un poco de kirsch y reservar luego en un lugar caliente.

Para la elaboración de la salsa: frotar un recipiente con ajo y fundir los quesos, desleírlos con el vino blanco, el resto del kirsch, una punta de cuchillo de nuez moscada y la pimienta molida. Dejar que cueza todo el conjunto unos minutos sin parar de remover con una cucharada o espátula de madera. Añadir la crema de leche y unas hebras de azafrán.

Removiendo, reducir un poco la salsa hasta que adquiera una textura untosa. En el centro del plato caliente, situar los tacos de carne correspondientes a una ración, rodeados de calabacín y zanahoria, previamente cocidos y salteados con mantequilla.

En el momento de servir, tapar los tacos de carne con la salsa muy caliente. No dejar que se enfríe.

* Joseph M^a Flo, restaurante Flo, Barcelona.

TORCRÚTO (“Historia del Azafrán. La Flor del Amanecer”, Jesús Ávila Granados)

- 1 kg. de patatas
- 1 kg. de carne de ternera
- 2 pimientos medianos
- 1 cebolla grande
- ½ vasos de vino blanco
- 2 dientes de ajo
- 1 dl. de aceite de oliva
- Unas hebras de **azafrán**

- 2 clavos
- 1 hoja de laurel
- Pimienta
- Sal

PREPARACIÓN:

En una olla de barro panzuda y de boca estrecha, se echa aceite, la carne cortada a trozos, la cebolla y patatas troceadas, los pimientos y los ajos picados, azafrán, laurel, clavos, pimienta, sal y el vino.

Todo ello se cubre luego con agua fría, procurando que no sea en exceso, porque de esta operación depende el éxito del guiso.

Se coloca la olla bien tapada bajo la acción del fuego vivo, hasta que hierva, luego se prosigue la cocción lentamente hasta que la carne esté tierna, rectificar de sal.

La fuerza del fuego se reduce cuando vemos reducir el caldo de la olla.

El guiso deberá llenar la mitad de la capacidad de la olla, tras la cocción de la carne.

Puede sustituirse la carne de ternera por: buey, cerdo fresco, pollo, conejo, perdiz, carnero, etc....

VIEIRAS AL AZAFRÁN

INGREDIENTES (para 4 personas):

- 16 vieiras
- 50 g mantequilla
- 200 ml. de nata líquida
- 2 yemas de huevo
- 2 cucharadas de brandy
- **azafrán**
- tomates
- hierbas aromáticas
- sal y pimienta

PREPARACIÓN:

Separar las vieiras de sus conchas. Lavarlas en agua fría, secarlas bien y saltearlas en un poco de mantequilla, sin que lleguen a tomar color.

En un cazo con el brandy, agregar la mantequilla y cocer hasta fundirla. Añadir la nata líquida, el azafrán, la sal y la pimienta y cocer, a fuego fuerte, hasta obtener una salsa densa.

Agregar las vieiras a la salsa y cocerlas a fuego suave de 5 a 10 minutos, dependiendo de su tamaño. Apartar el cazo del fuego. Mezclar las yemas con un poco de salsa e incorporarlas a la preparación.

Cocerlo todo junto, a fuego muy suave para evitar que hierva, removiendo constantemente hasta obtener una preparación homogénea.

Colocar en cada concha 4 vieiras y cubirlas con salsa de azafrán. Servirlas muy calientes acompañadas de dados de tomate y de hierbas aromáticas

BOLLOS DE AZAFRÁN (“El Azafrán”, Manuel Pérez Bueno)

INGREDIENTES (para 10 unidades):

- Una taza grande de agua
- ½ kg. de harina
- 150 gr. de mantequilla
- 150 gr. de manteca de cerdo
- 200 gr. de pasas de corinto
- 60 gr. de levadura en polvo
- 1 cucharadita de **azafrán** en polvo o triturado
- 50 gr. de azúcar
- 1 cucharadita de sal

PREPARACIÓN:

Disolver el azafrán en media taza de agua tibia. Poner la levadura en un cazo, echar una cucharada de azúcar e incorporar el agua azafranada mezclando todo bien. Poner a fuego lento a unos minutos, justo hasta que comiencen a formarse burbujas.

En otro cazo grande mezclar la harina, la sal y el resto del azúcar. Trocear de forma menuda la manteca de cerdo y la mantequilla y agregarlas a la harina, amasando bien todo hasta formar una pasta homogénea. Añadir entonces las pasas de corinto. En el centro de este cazo hacer un hueco que permita poner en él la mezcla de levadura separada en el otro cazo, mezclar bien colocar esta masa en una superficie plana enharinada y amasarla durante 10 ó 12 minutos hasta obtener una masa homogénea y elástica; hacer con ella una bola e introducirla de nuevo en el cazo previamente engrasado; cubrir éste con un paño y dejarlo en un lugar cálido durante unas 2 horas, al cabo de las cuales habrá duplicado su volumen. Cortar luego la masa en 10 partes redondas y planas y depositarlas sobre una superficie engrasada, en un sitio caliente, durante media hora. Cuando hayan subido, cocer los bollos en el horno, precalentado a 200° C, durante otra media hora. Cuando hayan subido, cocer los bollos en el horno, precalentado a 200° C, durante otra media hora, o hasta que se observen que se hallan ligeramente tostados.

CARPACCIO DE PIÑA AL AZAFRÁN CON HELADO DE COCO

(“Historia del Azafrán. La Flor del Amanecer”, Jesús Ávila Granados)

INGREDIENTES:

- 1 piña natural
- Azúcar
- **Azafrán** en hebras
- Helado de coco

PREPARACIÓN:

Cortar la piña muy fina. Hacer un almíbar con el azúcar, el azafrán y una parte proporcional de agua, cocerla durante 30 minutos, conservar la piña en el almíbar, y cuando se vaya a servir colocar la bola de helado de coco en el centro.

Helado de coco: mezclar el coco rallado, la leche y el azúcar. Montarlo, añadiéndole las claras de huevo.

*Gilverta Ibáñez Bernabeu, Hostelería de Mont Sant, de Xátiva (Valencia)

CREMA DE AZAFRÁN Y AGUA DE AZAHAR

INGREDIENTES (para 6 u 8 personas):

- 900 gr. de crema de leche para batir.
- 4 cucharadas de leche caliente
- 350 gr. de azúcar.
- 30-40 hebras de **azafrán**.
- 75 gr. de agua de azahar.
- 12 galletas de mantequilla y almendra.

PREPARACIÓN:

Mezclar la leche caliente con el azafrán y dejarlo infusionar durante unos 10 minutos. Batir la crema de leche con el azúcar, añadir la leche infusionada una vez que este fría, y el agua de azahar. Y seguir batiendo fuerte durante 1 minuto y medio hasta obtener una Mouse.

Poner una cucharada grande en platos o copas individuales y servir con galletas de almendra. Se puede decorar con unas briznas de azafrán.

CREMOSO DE AZAFRÁN CON PERAS CARMELIZADAS

INGREDIENTES:

Para el cremoso:

- 1 litro de nata
- 100 gr. de miel
- 80 gr. de azúcar
- 10 yemas
- 10 pistilos de **azafrán**

Para la sopa de almendra:

- 100 gramos de pasta de almendra
- Sal
- 30 gramos de leche

Para la pera caramelizada:

- 250 gr. de bolitas de pera (hacer con un sacabolas pequeño)
- 50 gramos de miel
- 25 gr. de azúcar
- 2 pistilos de **azafrán**

PREPARACIÓN:

Del cremoso de azafrán:

Hervir la nata junto con la miel, los pistilos de azafrán y la mitad del azúcar. Por otro lado mezclar el azúcar restante con las yemas y cuando la nata empieza a hervir, verter ésta sobre las yemas y mezclar bien. Una vez realizada la mezcla, volcarla sobre un molde hondo y poner en el horno a 180° durante 20 minutos.

Sacar la crema cocida, batir y verter en moldes. Congelar. Una vez congelado, caramelizar la parte de arriba con azúcar.

De la sopa de almendra:

Mezclar todos los ingredientes y batir.

De la pera caramelizada:

Cocer las peras con la miel y el azúcar. Decorar con las hebras de azafrán.

Servir las peras acompañadas del cremoso de azafrán y la sopa de almendra.

GALLETAS AL AZAFRÁN

INGREDIENTES (Dos docenas de galletas):

- 125 g de mantequilla o margarina
- 125 g de azúcar
- Medio huevo
- 180 g de harina
- Sal
- Una cucharadita de polvo de levadura
- **Azafrán**
- Una ramita de angélica

PREPARACIÓN:

Calentar el horno de gas a 180°C. Batir la mantequilla fundida previamente y el azúcar hasta que formen una pasta ligera. Pasar juntos por un tamiz la harina, la sal, y el polvo de levadura. Batir el huevo hasta que tome una consistencia espesa. Mezclar una pizca de azafrán (un cuarto de cucharadita de café aproximadamente) con un poco de agua (una cucharadita de café) y añadirlo a la mezcla de azúcar y mantequilla junto con la harina y el huevo, bátalo todo.

Cubrirse las manos con harina y amase la pasta formando veinticuatro pelotitas. Si la mezcla está demasiado fluida para trabajarla déjela enfriar ligeramente. Ponga en cada bola un trocito de angélica y colóquelas en una hoja de metal ligeramente engrasada con aceite. Mantenga las bolas en el horno de veinte a veinticinco minutos. Déjelas enfriar y finalmente guárdelas en una caja de hojalata de cierre hermético.

PASTEL DE AZAFRÁN (“Historia del Azafrán. La Flor del Amanecer”, Jesús Ávila Granados)

INGREDIENTES:

- 50 gr. de levadura
- 150 gr. de mantequilla
- ½ l de leche
- 150 gr. de azúcar
- 0,5 gr. de sal
- 1 gr. de azafrán
- 100 gr. de pasas
- 900 gr. de harina
- 1 huevo (para decorar)

PREPARACIÓN:

Triturar el azafrán en un almirez y poner un poco de leche para sacar bien el juego. Calentar la mantequilla en la sartén y poner levadura, después añadir la leche, azúcar, sal y casi toda la harina. Guardar un poco de harina hasta el final. Las pasas se pueden poner o guardar como guarnición al final.

Después de haber hecho la masa, dejarla fermentar durante media hora.

Poner un poco de harina en la hornada y amasar hasta tener una masa elástica.

Disponer la masa en su sitio y decorar con pasas y pintar con yema de huevo.

Calentar el horno, dorar durante 10 minutos, entre 200 y 250° C.

Dejar enfriar el pastel cubierto.

PENDA (DULCES HINDÚS)

INGREDIENTES:

- 3 vasos y medio de leche en polvo
- 2 vasos de leche
- ½ vaso de azúcar
- 3 cucharadas de nata
- 2 cucharadas de mantequilla concentrada
- Un poco de **azafrán**
- Un poco de cárdamo molido
- Almendras en rodajas

Mezclar todos los ingredientes en un recipiente grande. Poner la mezcla en el microondas durante 3 minutos. Removerlo bien. Ponerlo en el microondas de nuevo por otros 3 minutos y volver a remover la mezcla, repetir esta misma operación 4 veces. Cuando la masa se haya vuelto suficientemente espesa hacer pequeñas bolas y decorarlas con azafrán y almendras.

PERAS A LA NARANJA Y AZAFRÁN CON MOUSSE DE CHOCOLATE

INGREDIENTES:

- 2 peras verdes
- 700 cc. de jugo de naranjas
- Jugo de 1 limón
- Azafrán en polvo
- 180 gr. de azúcar

Para la Mouse:

- 15 cc. de leche
- 50 cc. de crema de leche
- 75 gr. de chocolate semi amargo o amargo
- 12 gr. de manteca
- 1 yema

Para el merengue:

- 2 claras
- 25 gr. de azúcar

PREPARACIÓN:

De las peras:

Pelar las peras, sacar el corazón por debajo, dejándoles el cabo. Colocar en una cacerola los líquidos, el azúcar y el azafrán, e introducir las peras.

Cocinar hasta punto de hervor y dejar 5 minutos más aproximadamente en el fuego. Luego tapar la cacerola con papel film y dejar hasta ser utilizadas.

Colocar en una sartén parte del jugo de cocción y dejar reducir para hacer una salsa.

Preparación de la musse:

En una cacerolita colocar la leche y la crema y llevar a punto hervor. Volcar esta preparación sobre el chocolate previamente picado y mezclar. Reservar.

A la mezcla de chocolate agregar la manteca pomada y la yema e ir agregándole el merengue.

Rellenar las peras con la Mouse.

BIBLIOGRAFIA:

Ávila Grandos, Jesús. Historia del Azafrán. La flor del Amanecer, Editorial Zendera Zariquiey, Barcelona, 1999.

Diarte Lorente, Pascual, La Comunidad de Daroca. Plenitud y Crisis (1500-1837), C.E.D, Daroca, 1993.

Esteban Redondo, Cecilia, “El Azafrán en la memoria: seña de identidad y patrimonio Cultura”, Cuadernos de Etnología del Baile de San Roque, nº 16, CEJ, Calamocha, 2003.

Esteban Redondo, Cecilia, “Esbrinadoras, medieros y onceras. Un aspecto pasado del azafrán”, Cuadernos de Etnología del Baile de San Roque, nº 17, CEJ, Calamocha, 2004.

Esteban Redondo, Cecilia, Estudio Antropológico sobre la convivencia y el cambio social en la Comarca del Jiloca, Zaragoza, 2001.

Lara Izquierdo, Pablo, Sistema aragonés de pesos y medidas. La metrología histórica aragonesa y sus relaciones con la castellana, Guara Editorial, Zaragoza, 1984.

Madoz, Pascual, Diccionario Geográfico Estadístico Histórico, 1845-1850, D.G.A, 1986.

Murga Carrazo, Jesús y Fernández del Cacho, Javier, El azafrán en Aragón, D.G.A, Zaragoza, 1984.

Pérez Bueno, Manuel, El Azafrán. Historia, cultivo, comercio, gastronomía, Ediciones Aerotécnicas, Madrid, 1995.

Rubio Martín, Mercedes y Benedicto Gimeno, Emilio, El Archivo de la familia Mateo (Ojos Negros), CEJ, Calamocha, 2006.

Rubio Terrado, Pascual, El azafrán y la Comarca del Jiloca, C.E.J, Calamocha, 1997.