
CULTIVO DEL AZAFRAN EN LA MANCHA. ⁽¹⁾

DATOS ECONÓMICOS Y ESTADÍSTICOS.

Como ya dejamos manifestado anteriormente, el sistema más generalmente seguido por la clase jornalera de Albacete es arrendar por cuatro años, ó verduras, los rastrojos y resiembros de tres años de cereales, ó los que están empradizados de grama ó de malas yerbas. Si bien algunas veces pueden elegir tambien buenos terrenos.

De modo que para limpiar estas tierras ó para dejarlas descansar por lo muy esquilmadas, es para lo que ceden los propietarios para dicho cultivo estos trozos, resultándoles siempre un reconocido beneficio.

En el supuesto, ya expresado, de que el cultivo puede ser de secano ó de regadío, éste suele pagar por celemin de tierra cuarenta reales al año. Los de secano y segun la calidad y clase de las tierras, pagan desde diez reales en los más inferiores hasta cincuenta en el sitio llamado la dehesa, situado detrás de la estación del ferro-carril de Albacete, por la sobresaliente calidad de sus terrenos. Unos pagan el rento del año adelantado, otros por el dia de Todos los Santos y la mayoría á fines de Noviembre, ó sea por San Andrés. Las tierras se dejan por Mayo, que es cuando se arranca la cebolla, y si han abierto un pozo ó es de regadío, se suelen dar á medio rento hasta fines de otoño, para ponerlas de patatas, verduras y legumbres.

El tiempo que tiene que descansar la tierra para poderla volver á plantar de azafranal es de diez y seis á veinte años, procurando, siempre que es posible, establecer su cultivo en donde nunca lo ha

(1) Véase la pág. 198 de este tomo.

habido. Por esta causa todos los terrenos hasta la distancia de unos tres kilómetros ó poco ménos, situados á la redonda de las poblaciones azafraneras, en los inmediatos á las aldeas, quinterías y hasta en los alrededores de las casetas de los peones camineros y en las de algunos guardas y vigilantes de vía del ferro-carril, van turnando en este cultivo.

La duracion del azafranal son cuatro años, al cabo de los cuales hay que trasplantarlo á otro terreno. Tambien se han observado muchos casos que en tierras de primera han durado en buena produccion cinco ó seis años. En cambio, en algunas comarcas de mucho cultivo, como sucede en varios puntos del partido de Casas Ibañez, al tercer año los tienen que trasplantar forzosamente porque ya dejan de producir con ventaja. Esto reconoce por causa, en nuestro concepto, el excesivo abuso de este cultivo en unos mismos terrenos, puesto que hace unos veinte años que esto no sucedia en las mismas localidades.

En el primer año de plantado un azafranal rinde poco, mas en el segundo y tercero es cuando llega al máximum de produccion.

Los terrenos ligeros, los frescos sin ser húmedos y algunos fuertes cuando se le dan profundas labores, y las llanuras aunque sean algo frias y tal vez mucho mejor que en las templadas son las que convienen para este cultivo. Dependiente de estas causas es por lo que podemos hacer observar que, en la provincia de Albacete, hácia el medio dia, no llega más que hasta Hellin, que es el límite con la de Murcia, en la cual sólo se cultiva en Bullas, y cuyo azafran; como ya digimos, sólo se utiliza en el país para la especiería. Mas el azafran que se cosecha en Tobarra y Hellin es un poco más inferior que el que se produce en el centro de la provincia. Por la parte del Este llega hasta Almansa, no cultivándose en la provincia de Alicante. Por la del Nordeste, se comunica por el Estado de Jorquera, que casi en todo él se cultiva, con el de Requena perteneciente á Valencia y anteriormente á Cuenca, y y con el de la Motilla del Palancar, Campillo de Alto Buey y demás puntos de la zona azafranera de la provincia de Cuenca, no cultivándose en la parte quebrada de su serranía. Por la del Norte y Poniente, Madrigueras, Tarazona, la Gineta, la Roda, Minaya, Villarrobledo y otros pueblos pequeños que no enumeramos. En el partido de Alcázar, en el Bonillo, y cerrando el perímetro de la

dicha provincia de Albacete hácia el Mediodía, en el partido de Yeste se puede decir que no se cultiva.

En la provincia de Ciudad-Real, ocupa entre otros puntos Socuéllamos, que es la continuacion y comunicacion con la de Albacete, Campo de Criptana, Alcázar, Herencia, Camuñas, Madridejos, Tembleque, Consuegra, Villarrubia de los Ojos, Malagon, Daimiel, Manzanares y otros.

En la de Toledo, Quintanar de la Órden, Miguel Estéban, Puebla de D. Fadrique, Toboso, Villacañas y demás. En Aragon y en la provincia de Teruel, podemos citar entre otros ménos importantes los de Singra, Villafranca, Monreal, Caminreal y Fuentes Claras, pueblos situados en las márgenes del rio Cella, é inmediatos á la sierra de Albarracin. Es decir, que próximamente se pueden calcular en España sobre unos trescientos pueblos que se dedican al cultivo del azafran.

El mínimum que suele plantar el bracero cultivador es de veinte á treinta fanegas de cebolla y áun cuarenta segun sus ahorros. El de los pequeños propietarios de cincuenta á ochenta, habiendo tambien algunos que llegan hasta ciento y más. Pero hay que tener presente que si algunos labradores acomodados han querido llevar á cabo este cultivo en grande escala, han tropezado con el inconveniente de no encontrar brazos bastantes para el cultivo que el azafran requiere. Y si los han encontrado ha sido pagando caro los jornales y corriendo la eventualidad de que en la misma especulacion se hayan fijado tambien otros propietarios seducidos por las mismas causas, es decir, por el precio algo elevado del azafran en años anteriores, y entre todos han llegado á ocasionar la depreciacion del género con daño de sus propios intereses. Por esto digimos al principio que este era cultivo propio y exclusivo de la clase jornalera, y de los artesanos, puesto que en esta localidad hasta los sastres, zapateros y albañiles, tienen su correspondiente azafranal, que ellos se lo cultivan; ya tambien de los pequeños propietarios que pueden sobrellevar por sí y con poca ayuda conseguir algunas ventajas y utilidades de este producto.

En comprobacion de la dificultad de llevar al gran cultivo esta planta, pudiéramos citar muchas tentativas desgraciadas, dependiente de la especialidad de sus labores y mucho más de lo muy entretenido y apremiante de la recoleccion de la rosa. Recordamos,

con tal motivo, un propietario de esta provincia que habiendo hecho grandes plantaciones, llegó la deseada época de la recolección, y sus campos comenzaron á florecer con extraordinaria abundancia. De todas partes se habia con anticipación proporcionado del personal que creia buenamente ser el necesario para la recolección. Mas por desgracia, no sucedió así, y era verdaderamente doloroso el ver que no pudiendo coger diariamente la gran cantidad de rosa producida, tenia necesidad de tablear las plantaciones á fin de destruir la mucha rosa que diariamente quedaba sin poderse coger, para que al día siguiente se pudiera utilizar parte de la nuevamente producida y volver con las yuntas á tablear y destrozar las muchas que habian quedado. Porque como ya expusimos anteriormente, es muy perjudicial el dejar rosa durante dos días en el azafranal para tenerla que coger toda junta y sin poderla mondar inmediatamente. Otro tanto le sucedió el año anterior á otro labrador de Pozo Hondo, que plantó sobre unas 400 fanegas de cebolla, el cual despues de vencer muchas y grandes dificultades para la cogida y limpia de la rosa, bastantes pérdidas y muchos disgustos, concluyó por mandar á sus yunteros á que arasen las tierras plantadas con el fin de destruir y arrancar la cebolla del azafranal.

En cada celemin de tierra se plantan en Albacete 10 celemines de cebolla, y su precio varía segun la demanda. En Mayo de este año se vendió á 10 reales fanega, otras veces ha costado 12 ó 14, y en cambio á mediados de Setiembre la hemos visto vender á peseta, porque si la hubiesen tenido más tiempo sin despachar, hubiera florecido en la misma cámara. En el Estado de Jorquera y otros puntos su valor por término medio es de 6 reales fanega.

Por limpiar cada fanega de cebolla para la plantación, se paga un real ó doce cuartos, segun las épocas; y en muchas ocasiones las jornaleras se llaman á posesion de las cubiertas ó perifolla que sacan. Cada seis fanegas de buena cebolla, suele dar un capacho de estos resíduos, que vendido vale una peseta. Esta perifolla despues de bien limpia y lavada la utiliza la clase bracera en lugar de lana para rellenar colchones.

El precio de los jornales en Albacete para la plantación de la cebolla son cinco reales y vino á cada una de las tres mujeres que la ponen; el hombre que abre la zanjilla gana catorce ó diez y seis

y vino, si es que no abre caña el dueño. Es decir, que siendo este trabajo algo penoso por lo continuado, porque no hay más descanso que el almuerzo y la merienda, se paga siempre al bracero el precio doble de lo que vale el jornal. En otros puntos se paga al trabajador que se ocupa en abrir caña tres reales á una peseta, segun la escasez de brazos, comida y vino, ó siete reales sin manutencion, y cada una de las dos mujeres que distribuyen la cebolla, gana la mitad del jornal del hombre.

Las cavas y demás labores del cultivo se pagan al precio corriente de los jornales, así es que la que se dió este año en Setiembre y la que se dará en Noviembre, despues de cogida la rosa se pagan á ocho reales y medio.

Los precios de la cogida de la rosa varían en Albacete, segun que la rosera esté empeñada ó haya tomado algun dinero á cuenta de este trabajo y cuyo adelanto nunca pasa por lo regular de lo que se calcula puede ganar en la época de la rosa. Si ha tomado dinero no cobra más que un cuarto por cada libra de rosa que recoge y tres ochavos por cada onza de azafran en verde que saca. Las que no están empeñadas, que son muy pocas, cobran tres ochavos por libra de rosa y dos cuartos por onza de azafran en verde. Y todas aguardiente, almuerzo y comida, y si velan por la noche, hay que darías de cenar. Dicho se está que estos mismos tratos y remuneraciones son iguales para los roseros. En Requena y en varios pueblos de la zona azafranera de Cuenca, se da de comer á las roseras y un cuarto de coger por libra de flor y dos cuartos por onza de azafran en verde. Todos estos precios podrán alguna que otra vez variar segun las cosechas y la falta ó abundancia de roseros.

Ya recordaremos que una buena rosera puede coger hasta el medio dia, habiendo abundancia de flor, de 25 hasta 30 libras y sacar ó mondar de 10 á 12 onzas de azafran en verde, encontrándose tambien quien velando hasta media noche puede sacar hasta una libra, si bien estas son pocas.

Un celemin de tierra produce por término medio cinco libras de azafran en verde ó sea una de tostado. Una libra de rosa suele tener unas 100.000 flores, y produce en las primeras floraciones del azafranal poco más de una onza de azafran en verde, así como en las últimas le falta poco para llegar.

En Teruel un cahíz de cebolla plantada produce una libra, de doce onzas de tostado.

Los gastos de labores y plantacion del primer año, en Albacete, se calculan en unos 10 duros cada celemin sin incluir el rento. El cultivo y sostenimiento en cada uno de los años que dura la plantacion del azafranal, se gradúa en 40 ó 50 reales por celemin de tierra, y el rento aparte.

El gasto de coger y mondar la rosa, en Albacete, se calcula en unos 40 reales libra de azafran *tostado*.

La rosa, despues de haber separado los estigmas, además de poder servir de abono de la manera que anteriormente expusimos, se puede utilizar para la alimentacion de cabras, vacas y ovejas, en las cuales, segun parece, les aumenta y facilita la secrecion de la leche.

Cuando se trata de extinguir el arvícola que destruye los azafranales, cabando el terreno y siguiendo la direccion de sus galerías, se paga á los jornaleros un real por cada animal que cogen y presentan al dueño.

Cada uno de los cepos de hilo grueso de alambre, cuesta un real.

A principios de la presente cosecha, se vendió á ocho duros la libra de tostado, despues y á los pocos dias, bajó á siete y medio, y á últimos de Noviembre se puso el de Albacete á siete y peseta, y el de Ciudad-Real á siete. Esta considerable baja en tan poco tiempo, reconoce por causa la excelente cosecha obtenida por los cultivadores franceses, que ha paralizado en algun tanto la extraccion de nuestro azafran; si bien se espera con algun fundamento que para el mes de Marzo vuelva á subir de precio dicho artículo. Estos precios oscilan, como es consiguiente, segun la cosecha y las existencias de la anterior, así como por la demanda de los mercados extranjeros y la mayor ó menor extension que alcanza este cultivo. Así es, que por los años del 60 á 72, subió á 14 duros y peseta; y cuando este cultivo no se encontraba tan generalizado como lo está en la actualidad, allá por los años del 39 al 41, y mucho más á principios del siglo, llegó á pagarse en algunas ocasiones á 16 duros la libra. La produccion, por consiguiente, y las utilidades que puede reportar, guardan, como es natural, la proporcion y las variaciones del cultivo y de los buenos ó malos años.

En la redonda de Albacete y en las buenas cosechas, se suelen recoger de cuatro á cinco mil libras. En el pueblo de Madrigueras,

cuyo esmero en todos sus cultivos puede en un todo compararse con la muy cuidada huerta de Valencia, puesto que sus laboriosos y entendidos habitantes tienen sacado del suelo y labrado con azadon y legona todo su término, ascendió la cosecha del azafran en 1873 á 4.700 libras y hoy se cosecha por término medio unas 2.900 á 3.000. En Bonillo, pueden calcularse unas 1.500 libras, habiendo pueblos pequeños como la Motilleja y otros muchos en donde por término medio asciende la cosecha á unas 625 libras.

En los buenos años se puede calcular la cosecha de azafran en España en unas doscientas mil libras; en el presente podrá ser de ochenta á noventa mil.

El consumo en nuestra Península llegará á unas cuarenta mil libras; el resto es llevado al extranjero y aun á Filipinas y hasta á la China; y el principal mercado en donde se llevan á cabo todas las contrataciones de este producto es la plaza de Valencia. Por último, el azafran en el comercio se clasifica de la manera siguiente:

Clase selecta, el escogido de la superior de Cuenca y Albacete.

Clase primera ó superior, el de Albacete y Cuenca.

Segunda ó clase media, el de Aragon, provincia de Teruel.

Tercera ó clase baja, el de Manzanares, es decir, el de Ciudad-Real y Toledo.

USOS Y APLICACIONES DEL AZAFRAN.

La propiedad que tiene el *assafrao*, como le denominan los portugueses, de teñir de amarillo el agua, así como, en virtud de esta materia colorante que los químicos llaman *policroita*, experimenta diversas coloraciones al contacto de varios reactivos, tiñendo tambien con un medio color rojizo al alcohol, es por lo que se le utiliza para los tintes bajo distintas aplicaciones.

Del mismo modo habiéndose usado desde muy antiguo en medicina humana, y en veterinaria, y alcanzado tal importancia que le llegaron á denominar panacea vegetal, rey de los vegetales y alma de los pulmones, es otra de las reconocidas aplicaciones del estigma de la flor de esta planta rizocarpia ó que sólo florece una vez.

Tal vez el arte de la tintorería aplicada á los tejidos, no utilice esta materia tan en grande escala como á primera vista se pudiera suponer, así como las variantes de la moda pueden hacer tambien, segun la combinacion y predominio de los colores, el que su uso

se encuentre unas veces más estendido y generalizado que otras. Pero si bajo esta forma de aplicacion puede su consumo experimentar algunas oscilaciones, en la coloracion de las múltiples formas de las sustancias alimenticias es siempre constante y aumenta de dia en dia su reconocida utilidad con ventajosa predileccion é higiénicamente considerada á la generalidad de las materias colorantes. De modo que además de la parte de aplicacion de esta sustancia para los tintes en general y para la iluminacion de estampas y lavado de planos, así como para los colores á la aguada y áun á la miel, es casi de universal uso y consumo como condimento. En cuanto á las variadas composiciones alimenticias, sirve en repostería y confitería para la coloracion de los bizcochos, cremas, tostadas, pastillas, dulces y demás. Así como para la coloracion de fideos y demás pastas alimenticias, para cuyo objeto se llevan grandes cantidades de nuestro país á las fábricas de Alemania y otros puntos del extranjero. Del mismo modo que para colorear la manteca imitada á la de Flandes. Tambien sirve para teñir los vinos y licores, y para la composicion del licor conocido con el nombre de *Escubac*, que gozó desde mucho tiempo de gran reputacion en el extranjero. En las prescripciones higiénicas recientemente publicadas y mandadas observar por el prefecto de policia de París, referentes á los colores inofensivos que deberán usarse para los productos alimenticios, entre otros, para el amarillo prescribe el azafran. Así como habiendo el consejo de higiene pública de Francia estudiado la coloracion de los licores, recomienda el empleo de esta misma materia para la absenta. Bien pudiera tener presente esta medida nuestro Consejo de Sanidad para hacer iguales prescripciones sobre esta materia.

La accion fisiológica que ejerce el azafran sobre la economía animal, desde luego se manifiesta influyendo directamente sobre el sistema nervioso. Por esta razon se ha observado que algunos que han dormido en pequeñas habitaciones cerradas, en donde habia grandes cantidades de azafran verde durante la cosecha, les ha ocasionado una profunda alteracion cerebral, hasta el extremo de haberse observado algunos casos de producirse por esta causa la risa sardónica ó nerviosa; ó bien un estado general de adormecimiento, cuando se han recostado sirviéndoles como de reclinatorio ó almohada, alguna saca de azafran.

Del mismo modo que hallándose expuestos por algun tiempo á sus emanaciones, y percibido ese penetrante olor que de él se desprende, en una atmósfera poco ó nada ventilada, ha ocasionado fiebres soporosas, ó ya tambien convulsiones espasmódicas.

Cuando está seco y en alguna cantidad, produce el sueño ó un estado soporoso, cuya accion es algo parecida á la del ópio, si bien no tan enérgica.

La medicina humana por lo tanto saca ventajoso partido de todas estas especiales circunstancias, propinándole, interiormente, como *tónico y estimulante*; como *antiespasmódico*, *antistérico*, *antiepiléctico* y como *emenagogo*, á la dosis de diez á cuarenta y ocho, ó cincuenta granos de azafran, segun los sexos, edades y temperamentos. Usase en píldoras, en infusion, en jarabe, en vino, en extracto y en polvo, que suele ser la forma más comun. Sirve tambien para combatir el tédio de los hipocondriacos y biliosos, y para hacer desaparecer los insomnios facilitando el sueño. Al exterior se prescribe como *resolutivo y emoliente*, mezclado en las cataplasmas; la tintura en fricciones contra el dolor de estómago; y hasta en colirios contra los infartos escrofulosos de los párpados. Forma parte de varias composiciones farmacéuticas, entre las cuales la más principal y usada es el láudano líquido.

En veterinaria se le considera de la misma manera como *antiespasmódico*, *anodino*, *narcótico* y *emenagogo*. Interiormente y á pequeñas dosis, se propina para comunicar actividad al estómago de los animales de temperamento lifático; para aumentar la secrecion urinaria y activar la circulacion de la sangre. Y se administra en opiata, píldoras y sobre todo en polvo. Se prescribe y aplica al exterior, para combatir los dolores agudos; en colirios contra las inflamaciones é infartos de los párpados; toses y asma á las dosis de un escrúpulo á una dracma para los animales pequeños y de media á dos onzas para los superiores. Por último, forma la parte principal de la cataplasma anodina, compuesta de 16 onzas de leche, en la cual se cuecen seis de miga de pan blanco y despues se añaden cuatro yemas de huevo y una á dos dracmas de azafran pulverizado. Esta cataplasma se aplica tibia sobre los tumores de los animales, que van acompañados de inflamaciones y grandes dolores.