

LA TIERRA DEL AZAFRÁN

LA COMARCA TUROLENSE DEL JILOCA DESTACÓ DURANTE DÉCADAS POR SER UNA DE LAS PRINCIPALES ZONAS PRODUCTORAS DE LA ESPECIA MÁS CARA DEL MUNDO. DESCUBRIR EL SINGULAR CULTIVO DEL AZAFRÁN ES EL HILO CONDUCTOR DE UNA INVITACIÓN PARA DESCUBRIR LOS DISTINTOS ATRACTIVOS DE MONREAL DEL CAMPO Y LOS PUEBLOS QUE LO RODEAN, DONDE LA FLOR DEL AZAFRÁN MANTIENE SUS ÚLTIMOS CAMPOS Y BUSCA CONVERTIRSE, DE NUEVO, EN UNA ALTERNATIVA ECONÓMICA.

TEXTO JOAQUÍN MARCO



EN ESTA PÁGINA
Azafrán
FOTO JAVIER ROMEO

Hasta finales del pasado siglo, un viajero que pasara por los pueblos del alto Jiloca hacia mediados de octubre se sorprendería al ver como parte de los terrenos de cultivo se mostraban, incluso desde lejos como una intensa alfombra azulada, y aún se extrañaría más al comprobar que en esos campos crecían unas pequeñas flores mientras familias enteras se afanaban para recogerlas. Cuando a nuestro viajero le mostraran las tres pequeñas hebras rojas que eran el objeto final del trabajo, habría comenzado a acercarse al mundo de un cultivo milenario y secreto y a una de las señas de identidad de estas tierras de Teruel: el azafrán.

La especia más cara del mundo, el “oro rojo”, es un producto familiar en la cocina española; sin embargo poco se conoce de su elaboración, un cultivo minoritario en todo el mundo y que tuvo aquí una de sus principales áreas de producción internacional. Según Pascual Rubio, profesor de Geografía, en 1975 se sembraban 1 045 hectáreas de azafrán en Teruel, casi todas en lo que hoy es la comarca del Jiloca, y allí, alrededor de la localidad de Monreal del Campo se mantiene el último baluarte de un producto que casi rozó la desaparición y que ahora vive un proceso de recuperación.

Ciertamente, las menos de diez hectáreas dedicadas al azafrán que la Asociación de Productores de Azafrán del Jiloca, Azaji, suman en la actualidad no permiten repetir la imagen de los campos azules, pero el cultivo del azafrán sigue marcando la personalidad del Jiloca. Está imbricado en su paisaje, en su historia, en sus tradiciones y patrimonio, en sus proyectos... Como las pocas hebras que dan color y sabor a todo el guiso, el azafrán es un elemento esencial de la comarca.

Alrededor de Monreal del Campo, centro histórico de la producción, el visitante puede descubrir todo el mundo que rodea a esta especia y los distintos atractivos de los pueblos del azafrán.

EN ESTA PÁGINA
Flor del azafrán
FOTO ANTONIO BASCÓN
«SEVI»



EN ESTA PÁGINA
Museo del Azafrán. Monreal
del Campo y flor durante
la recogida FOTOS ANTONIO
BASCÓN «SEVI»



Museo del Azafrán

El profesor Rubio considera en su ensayo “El azafrán y la comarca del Jiloca”, que este cultivo “esconde algo de mágico y misterioso” y señala como uno de sus aspectos claves que es “producto de una labor casi de jardinería que no ha sufrido variaciones apreciables a lo largo de su desarrollo histórico”.

En efecto, las características de la planta hacen que todavía hoy la mayoría de las labores se realicen a mano, una de las razones de su alto precio y de su recesión, y su procesado sigue pasos muy característicos y singulares, con pasos ligados a una rica cultura popular.

Para darlos a conocer, Monreal del Campo abrió en 1983 el Museo del Azafrán (plaza Mayor, 10), en el granero de un antiguo colegio salesiano rehabilitado como Casa de Cultura, en un proyecto del antropólogo Julio Alvar.

El museo muestra casi 300 piezas donadas por vecinos del pueblo, que abarcan todas las labores del azafrán. Algunos aperos, como los que usaban las caballerías, son comparables a los que exponen en otros museos;

pero esta colección muestra todas las singularidades del producto: los pesos usados para medir un producto con cosechas anuales inferiores al kilo, los cedazos harineros en que se tostaba o el curiosísimo y eficaz sistema para acabar con los ratones de campo que son una de las principales amenazas de la cosecha. El museo está abierto de martes a domingo y ofrece visitas guiadas para conocer todas estas peculiaridades.

La tradición azafranera de Monreal también se muestra en las jornadas que se celebran anualmente en octubre, en el tiempo de la recogida de la rosa, con actividades como charlas, concursos de fotografía o talleres de cocina. Además, el Ayuntamiento ofrece una posibilidad tan única como un campo de azafrán abierto al público, para que quien lo desee pueda experimentar los trabajos de la recogida y el ‘esbrinado’ (extracción de los estigmas de la flor) y comprobar así tanto lo penoso de las faenas como el sabor del producto final.

Los paisajes

La vinculación del Jiloca y el azafrán se explica ante todo porque esta planta tiene aquí un hábitat idóneo, una zona de media montaña y clima frío y seco que reunía las condiciones óptimas para, de la mano del hombre, destacar por su calidad. Saliendo de los campos de cultivo, Monreal del Campo y los pueblos de sus alrededores ofrecen interesantes y bellos parajes naturales vinculados a la especie.

La primera fama de estos paisajes es la del frío y las heladas, pero también es cierto que se asocian a cielos muy limpios y sin nubes, que proporcionan, en especial, espectaculares atardeceres rojos para los paseantes por la vega del valle y las sierras que la enmarcan.

El hombre ha ido modificando el paisaje natural, pero enmarcando la vega del río, las laderas de las sierras Palomera y Menera conservan bosques de rebollos, carrascas y sabinas albares y zonas de matorral, como las Parameras de Blancas, que son el hábitat de valiosas especies esteparias.

La pequeña localidad de Rubielos de la Cérda es uno de los mejores puntos para conocer esta riqueza forestal, ya que a sus bosques suma las vistas del valle y curiosos parajes: el paredón rocoso del barranco de las Capillas, la balsa en el centro del pueblo, producida por una sima y, en la carretera de acceso, un raro y vistoso ejemplo de falla reciente, pulido como una baldosa, y protegido como Punto de Interés Geológico (PIG) de importancia nacional.

La vecina Bueña también muestra los carrascales mejor conservados de la comarca y un destacadísimo PIG, de importancia internacional. Se trata de las huellas fósiles, icnitas, marcadas por un crustáceo gigante en el fondo marino hace 90 millones de años. No solo se trata de la mayor pista fósil de España sino que permitió a los paelontólogos identificar una nueva especie, bautizada como *Megaplanolites ibericus*.

Hacia Peracense, la sierra Menera ofrece también zonas más húmedas y suelo de rodano, donde crecen marojales. El vivo color rojizo y las curiosas formas que la erosión da a esta roca se suman en otoño a la gama de amarillos de las hojas del marojo para ofrecer al paseante estampas tan vistosas como poco conocidas. Por su parte, el fondo del valle muestra una imagen distinta, con el agua como protagonista en los bosques de ribera junto al río y en los curiosos parajes de “los

ojos”: manantiales de forma circular, en donde sale a la superficie el agua infiltrada de las sierras, albergando singulares especies de flora y fauna.

Junto a Monreal del Campo se encuentra el conjunto de ojos de más caudal, 500 l/s, que suponen el nacimiento del río Jiloca. Siguiendo río abajo, se suceden los ojos de Caminreal, dos humedales conectados entre sí por un canal de drenaje, que ocupan más de 11 hectáreas, y más adelante los más pequeños manantiales de Fuentes Claras y El Poyo del Cid.

En una zona de árboles de escaso porte, hay que destacar finalmente la existencia de ejemplares monumentales, como la carrasca de Peracense, con 11 m de altura, y la

emblemática sabina de Blancas, que llega a los 1,25 m de diámetro de tronco. Por su parte, junto a las riberas resaltan los abundantes chopos cabeceros, podados durante generaciones para suministrar vigas para la construcción, y que constituyen un importante patrimonio etnográfico.

Arte y tradición

Si la naturaleza sorprende, no menos interesante es el legado histórico y monumental de estos pueblos, que comienza con muestras de la vida tradicional como palomares, lavaderos, molinos de agua repartidos por todos los pueblos, en estrecha relación con su naturaleza.



EN ESTA PÁGINA
Esbrinado de la flor del
azafrán



Así, en Ojos Negros se puede visitar un molino de viento restaurado y unas viejas salinas, que aún muestran las balsas donde se dejaba evaporar el agua de manantiales subterráneos. Pero este pueblo es conocido, ante todo, por sus minas de hierro, que cerradas en los años 80, constituyen una interesante muestra de patrimonio industrial. Al tratarse de explotaciones a cielo abierto, miradores y canteras muestran las grandes alteraciones en el paisaje ocasionadas por la extracción del metal.

Pero desde luego, los testimonios artísticos comienzan en la Antigüedad, con el yacimiento arqueológico de La Caridad, en Caminreal, como muestra más destacada. Se trata de una gran ciudad impulsada por Roma y habitada por colonos iberos; solo se ha excavado una pequeña parte de su extensión, pero se pueden contemplar en el terreno los cimientos de calles y casas, como la mansión de Likine, donde se halló un valioso mosaico. La visita se completa con el vecino Centro de Interpretación de la Cultura Romana (en la antigua estación de tren), que explica el yacimiento a través de las piezas halladas, maquetas, fotografías y reproducciones.

La Edad Media, cuando comenzó el cultivo del azafrán, ha dejado vestigios en distintos pueblos como Torralba de los Sisonos o Pozuel, encabezado por el castillo de Peracense (siglo XIV), uno de los más destacados de Aragón por su buen estado de conservación y su espectacular ubicación en un risco de rodado, con el que la construcción se integra plenamente. La visita a sus distintas estancias, el patio de armas, el alojamiento del cuerpo de guardia y el alojamiento del alcaide, se completa con una exposición sobre máquinas de guerra medievales.

Casonas renacentistas, entre las que destacan los palacios de Angulo y los Tejada en Calamocha, y templos barrocos jalonan también los pueblos de la zona, hablando de una historia que llega hasta las trincheras de la guerra Civil, rehabilitadas hace pocos años y que pueden visitarse entre Rubielos de la Cérda y Singra.

EN ESTA PÁGINA
Recogida y esbrinado de la flor del azafrán FOTO ANTONIO BASCÓN «SEVI»

EN LA PÁGINA SIGUIENTE
Arroz y azafrán FOTO JAVIER ROMEO
Jamón serrano y ajo-aceite FOTO JAVIER ROMEO

La gastronomía

En el acercamiento a los pueblos del azafrán todavía hay que incluir fiestas tradicionales como los carnavales de Luco de Jiloca o el baile de San Roque en Calamocha para, cerrando el círculo, destacar que otra muestra de la cultura tradicional es, como no, el uso del azafrán en la cocina.

Las hebras del azafrán dan su especial color y toque de sabor a guisos de carne, sopas y otros muchos platos, como la clásica paella. Y de la misma manera que el arroz está incorporado a todos los recetarios españoles, los productores de azafrán del Jiloca defienden y recuperan las posibilidades del azafrán en la cocina, que llegan a su uso en helados y dulces. No es sorprendente porque este condimento figura en recetas de todo el mundo, como la bullabesa francesa, el risotto milanés o el biryani de la India.

Las empresas de la zona comercializan diversos productos elaborados con azafrán: chocolate, longaniza, queso, aceite y licores, e incluso cápsulas de suplemento alimentario. Y desde luego venden cajitas de la especia, también con certificado de producto ecológico, avaladas con distintos reconocimientos en certámenes gastronómicos y culinarios.

Las hebras rojas del azafrán permiten llevarse, con su sabor, la naturaleza, la historia y el trabajo de un territorio que es inseparable de la flor.



Museo del Jamón de Calamocha

Las tierras del azafrán podían llamarse con igual o más razón tierras del cerdo, porque la crianza de este animal y la elaboración con su carne de jamones y embutidos no solo es otra de sus tradiciones, sino que sigue muy presente en el trabajo de granjas, mataderos, fábricas de elaborados cárnicos y secaderos. Una seña que ahora reivindica el Museo del Jamón y la Cultura Popular de Calamocha, que ha abierto sus puertas este mismo verano.

Ubicado en un edificio dentro del polígono agroalimentario de la localidad, este nuevo museo pretende mostrar el "saber hacer" tradicional, mostrando no solo los antiguos utensilios vinculados a la elaboración y conservación de las carnes, sino el modo de vida del mundo rural hasta no hace tantas décadas. Así, el espacio museístico recrea una vivienda popular, con sus habitaciones y corrales. En la planta baja se muestran los espacios de una casa tradicional: el zaguán, el comedor, la cocina, la despensa y las cuadras, donde se muestra cómo se cuidada a los animales domésticos. La segunda planta se dedica al Jamón D. O. de Teruel, los procesos antiguos y modernos de salado y curado del jamón y la elaboración de embutidos y conservas. El



museo ofrece visitas guiadas con degustaciones de productos típicos.

Por otra parte, el museo dispone de espacios como salones de actos y exposiciones, un vivero de empresas y laboratorios y aulas de formación dedicadas al sector cárnico, dentro de un proyecto integral con la agroalimentación como motor de la comarca.

Los trabajos del azafrán

La flor del azafrán nace de un bulbo subterráneo, la llamada cebolla, que sirve tanto como reserva de nutrientes como para producir bulbillos que darán origen a nuevas plantas. Los cultivadores de azafrán comienzan el ciclo a finales de junio, labrando una cuarta parte del terreno plantado para recoger las cebollas, limpiarlas de las capas de piel y raicillas y separar los hijuelos sanos, un trabajo que se conoce como esfarfollar.

Las cebollas se vuelven a enterrar enseguida formando en el campo la planta nueva, que ese primer año apenas dará ninguna producción. En sendos cuadrantes, las plantas de un año, dos y tres, irán ofreciendo más flores; y al año siguiente será la planta más vieja la que se utilice para una nueva siembra, garantizando así la continuidad y calidad de la cosecha.

La recogida y plantación de las cebollas se hacía todavía a final del siglo XX abriendo el surco con mulos, ya que un tractor aplastaría la cebolla, plantada a escasos centímetros de profundidad. Hoy día, se utilizan motocultores ligeros, aunque el uso de caballerías fue otro de los problemas del azafrán.



El campo requiere algunos trabajos de limpieza y abonado durante el año, pero es entre las fiestas del Pilar y Todos los Santos, con las primeras heladas, cuando se concentra la mano de obra del cultivo. Durante un par de semanas, de cada cebolla irán naciendo entre 4 y 16 flores, que apenas llegan a alzarse 10 o 12 centímetros sobre el suelo. Por la mañana temprano, los agricultores las recogen una a una en cestos, en un fatigoso trabajo por la postura y el frío. Además, tras recoger la flor del día, la jornada continúa en casa con el esbrinado, que es la separación de los brines, como se llama a los estigmas u órgano femenino de la flor, del resto: tallo, pétalos y lengüetas (la parte masculina, donde se produce el polen). Las tres finas hebras rojas son la única parte con valor comercial, y para conseguirlas la familia entera pasaba el día a la mesa. Y si así, un cesto de flores da lugar a un montoncito de brines, la cosecha de cada día aún requiere el trabajo del tostado, en el que el azafrán se somete a calor para eliminar el agua y garantizar así su conservación, una fase en que pierde volumen y hasta 4/5 partes de su peso.

EN ESTA PÁGINA
Recogida de azafrán en el campo
Trabajo de tostado de brines para
eliminar el agua y garantizar su
conservación FOTOS ANTONIO
BASCÓN «EL SEVI»



Pasando todas estas tareas a cifras, 500 m² de terreno producen en un ciclo de cuatro años unas 60.000 rosas (28,9 kg de flores), que exigen unas 66 horas de tiempo para recogerlas y 115 horas para esbrinarlas por un experto. Se necesitan más de 100 000 rosas para obtener un kilo de azafrán comercial, en lo que sería un buen año en una plantación familiar tradicional, y el producto resultante es del 8,2 % del peso de la flor. Todo ello explica que esta sea la especia más cara del mundo, con precios al público de unos 5 euros el gramo.

Cuatro mil años de historia

El cultivo del azafrán está documentado desde las primeras civilizaciones, siempre como artículo de lujo y vinculado a rituales. Aparece en los frescos micénicos de Creta, lo utilizaban los egipcios en el embalsamamiento de cadáveres o se pintaban con él los visitantes de los templos indios.

Los griegos ya lo cultivaban, aunque se extendió por España y Europa tras la conquista árabe, cuando vivió una época dorada. Muestra de ello es que contó

con una lonja propia en Valencia o la existencia del Safranschau de Nuremberg, comité de inspectores que durante el siglo XV controlaba en Alemania que el azafrán no fuera adulterado.

Además de como especia, el azafrán tiene usos como colorante de tejidos y alimentos, medicinales y en la elaboración de cosméticos y jabones; pero su demanda comenzó a declinar ya en la Era Moderna y a lo largo del siglo XX se fue reduciendo a las provincias de Albacete y Teruel.

La despoblación rural y la competencia con países como Irán, donde hoy día se cultiva más del 90 % del azafrán mundial, han convertido al azafrán turolense en un producto marginal, pero por el que siguen apostando algunos productores locales, con el apoyo de la Administración para aumentar producción y calidad y abrir nuevas vías de negocio. En 2003, el azafrán de Teruel obtuvo la marca Calidad Alimentaria y en 2005 se creó la Asociación de Productores de Azafrán del Jiloca, que tiene como una de sus metas conseguir el reconocimiento como Denominación de Origen.

