

Azafrán de La Mancha  
Denominación de Origen Protegida



# Manto

Una publicación del CRDOP Azafrán de La Mancha  
nº2.MM.VI



# Manto

Una publicación del **CRDOP Azafrán de La Mancha**  
nº2 MMXVII

**Edita:**

Fundación Consejo Regulador  
DOP Azafrán de La Mancha,

Pº de Castilla-La Mancha, 15  
45720 Camuñas (Toledo)  
Tfno.: +34 925 470 284  
[www.doazafrandelamancha.com](http://www.doazafrandelamancha.com)  
[dbam@doazafrandelamancha.com](mailto:dbam@doazafrandelamancha.com)

**Gerente:**

Pedro M. Pérez Juan

**Coordinación:**

Pedro M. Pérez Juan

**Diseño y Maquetación:**

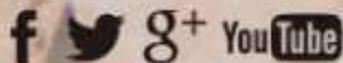
Domingo Contreras  
[domingocp@gmail.com](mailto:domingocp@gmail.com)  
[www.domingocontreras.net](http://www.domingocontreras.net)

**Imprime:**

Gráficas Tomelloso, SL

**Depósito Legal:**

TO 24-2016



---

# ÍNDICE

---



## EDITORIAL

Manolo González

*Página 4*

## EL AZAFRÁN DE LA MANCHA

UN ACERCAMIENTO HISTÓRICO

Francisco Javier Escudero Muñoz

*Página 8*

## UN CULTIVO NOBLE Y DE MUCHO VALOR

NOTAS SOBRE EL AZAFRÁN DE LA MANCHA A FINALES DEL SIGLO XVIII

Francisco García González

*Página 16*

## ANUARIO 2016 DE LA DOP

*Página 22*

## II FORO TÉCNICO DEL AZAFRÁN DE LA MANCHA

*Página 26*

## AZAFRÁN, ESENCIA MANCHEGA

Eva María Rodrigo & Quique Cerro

*Página 30*

ENTREVISTA

## JUANJO RUIZ, CHEF DE LA SALMORETECA

*Página 34*

## EL AZAFRÁN EN TU COCINA

Gracia Roldán Luchena

*Página 38*

## EDITORIAL

# ES NUESTRO, ES MEJOR Y TIENEN QUE SABERLO

POR MANOLO GONZÁLEZ  
Periodista y escritor



Hace unos meses, tuve la oportunidad de participar en el II Foro Técnico del Azafrán de La Mancha, que me permitió conocer de primera mano el trabajo de investigación que se está realizando, cuyos resultados permiten no sólo mejorar su elaboración sino también ofrecer parámetros que certifican su inmejorable calidad.

Nadie duda en nuestro entorno de su calidad suprema ni de las múltiples aplicaciones, además de unas propiedades terapéuticas que parecen confirmarse, aunque haya que decirlo con la prudencia que siempre debe guiar la publicitación de este tipo de afirmaciones.

### La investigación confirma la superior calidad del Azafrán de La Mancha

Afortunadamente, la Universidad de Castilla-La Mancha lleva ya unos cuantos años investigando y analizando sobre la calidad de nuestra apreciada especia. Para ello, se aplican técnicas como la espectrofotometría, que hoy por hoy nos permiten medir y evaluar, según parámetros objetivos y objetivables, la calidad de las hebras de azafrán. Además de los factores físicos como el aspecto, restos florales o la humedad y las materias volátiles, el análisis de los productos químicos demuestra de forma fidedigna y milimétrica sus características de color, sabor y aroma. El color en función de las crocinas; el sabor, de la picrocrocina y el aroma, del safranal. Así que tenemos un sistema que certifica algo que r - mayores ya decían, que el Azafrán de La Mancha r - el mejor del mundo.

A mí me tocó responder a la pregunta de si todo esto se conoce fuera de nuestras fronteras. Para responder a esa pregunta no tuve más remedio que rebuscar aquí y allá, hablar con unos y otros, para tener al menos una aproximación.

Lo primero con lo que me encontré fue la escasa utilización del azafrán fuera de la consabida paella. Y en muchos de los casos, sin hacerlo correctamente. Por si fuera poco, muchos profesionales, y también amas de casa y guisanderos aficionados, me argumentaban el alto precio del producto. Tengo una experiencia personal en el Périgord, en la Dordoña francesa, una de las regiones que suministra con gran generosidad la despensa de nuestros vecinos del norte, especialmente en lo que se refiere al foie gras, setas y esa delicia gastronómica que se llama trufa.

### La importancia de utilizarlo correctamente

Pues bien, en un paraje boscoso, uno de los mejores cocineros de la región, casado con una española, nos ofreció un plato que llevaba azafrán. Cuando le pregunté si era de La Mancha me contestó que era griego. "Es muy bueno también y no es tan caro". Tan sencillo como proponerle, en el café, que me contase cómo lo utilizaba y que calculase cuánto se ahorra. Se llevó una sorpresa. La pena que no estuviera en esa cena Adolfo Muñoz, le hubiera explicado mejor que yo cómo infundir las hebras y obtener el color, perfume y sabor que otorga la especia que lleva el sello





de la DOP Azafrán de La Mancha. Y si le da a probar esas pochas con su toque de azafrán que he tenido el privilegio de probar, no tengo duda de que el chef galo hubiera entonado un aleluya entusiástico.

También me hubiera venido de perlas que estuviese al otro lado de la mesa alguno de nuestros cocineros para explicarle cómo se debe utilizar correctamente el azafrán y su amplísima potencialidad, no solo en guisos de carne, como unas humildes pero deliciosas patatas, con pescados y mariscos... y con postres. Hay que hacer pedagogía, como María José San Román, del restaurante alicantino "Monastrell", que no hace mucho proclamaba en un periódico una de las propiedades del azafrán: "No saben que se trata de un potenciador de sabor comparable a la sal", explicaba San Román, que afirma con razón que cualquier receta con un poco de azafrán saber mejor.

Para nuestra satisfacción, y la de quienes disfrutan de los placeres de la mesa, a la generación de grandes chefs con que ha contado en las últimas décadas la cocina manchega, como Manolo de la Osa, Pepe Rodríguez o el ya citado Adolfo Muñoz, hoy ya clásicos, se han ido incorporando hace ya algún tiempo a la lista otros como Fran Martínez, Roberto Terradillos, José Carlos Fuentes, Iván Cerdeño. Y hay más, pues Adelaido Bueno, Pedro Emilio, Rafael Herreros, Diego Morales, Mario de Lucas o Rubén Sánchez Camaño deben incluirse ya por derecho propio. Que me perdonen, por favor, los que no he citado pues el editor me ha dado un espacio limitado, pero prometo que seguiré rebuscando entre los fogones manchegos para ilustrarme con plácida deleitación de qué

es lo que se traen entre manos quienes no figuran en esta brevísima relación.

### **La competencia va a ser cada vez mayor**

Todo esto es cierto, pero otros países productores se están moviendo en los últimos tiempos en muy diferentes ámbitos. Para empezar, algunos, como Yugoslavia, Marruecos, Grecia o Francia, van poco a poco incrementando su cultivo y aunque en la mayor parte de los casos su producción es pequeña no hay que minusvalorar su potencial a futuro.

Pero la competencia real puede provenir de otros países. Por ejemplo, Irán, el mayor productor actual, con más de 200 toneladas anuales y con ganas de comerse el mercado mundial. No lo digo yo, sino el director de la oficina de Desarrollo Agrícola del Ministerio de Agricultura, Mohamad Rostami, quien reconoce que su proyecto pasa por aprovechar la situación creada tras el pacto nuclear con Estados Unidos para desarrollar la "exportación directa" del azafrán y no depender de la red de personas que hasta la fecha se hacían cargo de llevar el azafrán iraní al resto del mundo. De hecho, aunque la nueva política Trump en materia de relaciones comerciales puede cambiar ese pacto, ya hay empresas extranjeras trabajando para hacer de intermediarios.

El otro gran peligro es Italia. No hay que ser muy avisado para saber lo artistas que son los italianos para vender sus productos a nivel planetario. Ni tampoco para recordar cómo son capaces de revender como suyo el de otros países pero con un envoltorio atrayente y su magnífica red de

distribución. Les suena, ¿verdad? Varias regiones de Italia ya están trabajando y los de San Gimignano van en cabeza. Para quien no la conozca, esta localidad está situada en una colina de la Toscana y es famosa por sus torres. Bueno, y porque allí pasó alguna noche nada más y nada menos que Dante Alighieri. Ahora lo hacen millones de personas que pasean por sus empedradas calles en un paisaje de ensueño.

Y mira por dónde, anuncian a los cuatro vientos que su azafrán fue el primero de toda Europa en recibir de la Unión europea la DOP en 2005. Pues no debemos ser europeos, porque el Azafrán de La Mancha lo hizo el 7 de marzo de 2001 (DOCE L66 de 8/03/2001). Es una muestra de que tipo de competencia vamos a tener. Sin olvidar que todo el mundo canta las excelencias de sus productos, sean o no de auténtica calidad.

Leí en La Vanguardia hace poco más de un año que Rasul Bolbol, propietario de 14 hectáreas en Irán, que el azafrán de su país es "el mejor y más deseable del mundo". Lo proclamaba en el festival BioFach que se celebra anualmente en Alemania, junto a otros agricultores de ese país que denunciaban a los intermediarios, "que son los que se llevan los beneficios". En la rueda de prensa, Mohamad Rostami, director de la oficina de Desarrollo Agrícola del Ministerio de Agricultura, hizo un llamamiento a las empresas europeas para que invirtieran en su país como anunció que había hecho ya una compañía alemana "para obtener los certificados de calidad exigidos por la UE para poder ofrecer el azafrán directamente a los países europeos". Y quien dice a Europa dice también Estados Unidos, claro. Eso fue hace un año y lo que tratan es que esas empresas con el sello europeo vendan el azafrán iraní...

Rostami no dudó en señalar con el dedo: "Los españoles dicen que el azafrán iraní no tiene la calidad suficiente, pero son ellos mismos los que compran a terceros el iraní y lo venden bajo sus propias marcas. Lo que queremos es vender nosotros directamente". Más publicidad negativa para nuestra marca.

### Tenemos todos los argumentos. Hay que darlos a conocer.

Nuestra despensa es increíble y hay que relacionarla con la filosofía de kilómetro cero, un movimiento impulsado desde Italia por un visionario como Carlo Petrini que habla de "cocina tranquila y cercana". Es tan sencillo como que un producto recién cogido de la tierra está en su punto óptimo recién obtenido, respetando las estaciones. Es también un apoyo para hacer sostenible el trabajo de los productores locales. Y además, recomienda que los platos se saboreen sin prisa.

¿Somos conscientes de las joyas gastronómicas que tenemos en nuestra comunidad? Aceite, queso, vino, ajos, arroz, berenjenas, miel, dulces, perdices, melón, cordero... y azafrán claro, por citar algunos productos que tan solo nombrarlos se me hace la boca agua. Pero nos lo tenemos que creer.

Disponemos pues, de un producto de calidad demostrable. Cocineros con prestigio y conocimiento del producto y su utilización, que son los auténticos embajadores del azafrán. Muchos lectores pensarán que todo eso ya lo sabemos en La Mancha. Ya, nosotros sí. Es posible, pero ¿lo saben también los demás? Pues hay que contárselo y cuanto antes mejor.

Empecemos ya. —



**Manolo González** es periodista y escritor es Premio Nacional de Gastronomía por el libro "Chacall/Diakalina". Ha escrito varios libros relacionados con la cocina, como "Historia de la cocina donostiana" o "Las cocinas de los Caminos de Santiago", obteniendo distintos premios, entre ellos el de tercer mejor libro del mundo en los "Gourmand World Cookbook Award" en la categoría de libros gastronómicos solidarios.

Es también secretario y fundador de la Cofradía del ajo y el perejil, cofrade de honor de la Cofradía del Queso Manchego y de la Cofradía de la Queimada.



# EL AZAFRÁN DE LA MANCHA UN ACERCAMIENTO HISTÓRICO

POR FCO. JAVIER ESCUDERO MUÑOZ 

Licenciado en Historia



En este artículo queremos centrarnos en la reintroducción del Azafrán y su comercio internacional, durante el imperio árabe, y su permanencia hasta la actualidad, al margen de la posible existencia de cultivos de Azafrán en La Mancha durante la Edad Antigua, concretamente en el Imperio Romano, y la posterior existencia del cultivo del azafrán en el Reino Visigodo mencionado por San Isidoro de Sevilla en sus etimologías (siglo VII).

Comenzamos la historia en Toledo, con San Isidoro, por aquel entonces al servicio como cronista de los Reyes Visigodos (Crónica de los Visigodos. Año 625) donde su mecenas, el propio rey Suintila, hizo que residiera en Toledo durante algún tiempo, mientras escribía esta obra.

De Suintila escribió *"Munícipe para todos, largo para pobres e indigentes, pronto a la misericordia, hasta el punto que se mereciera ser llamado príncipe de los pueblos y padre de los pobres"*. Por desgracia, San Isidoro le tocó presidir el IV Concilio de Toledo, dónde Suintila es excomulgado y obligado a abdicar, siendo tildado de ladrón, incompetente y corrupto. Como gesto de humildad, San Isidoro no borró el anterior párrafo, sino que añadió que se había equivocado en su juicio.

De su estancia en Toledo nos quedan otros escritos como las Etimologías, donde se habla del cultivo del

azafrán, lo cual nos da una idea bastante probable del cultivo del azafrán en Castilla-La Mancha, y más concretamente en el Toledo visigodo.

Aunque nos gustaría hablar en otra ocasión del cultivo del Azafrán en el Imperio Romano, como parte del comercio internacional, lo cierto es que con la caída de éste, la disgregación en nuevos reinos que luchaban por su supervivencia, hizo que este cultivo sufriera un abandono paulatino al desaparecer esas redes comerciales.



El cultivo del azafrán. Fresco romano

Nos centraremos ahora en la reintroducción y la expansión por los árabes del azafrán, junto con otras muchísimas especias, introduciendo algunas autóctonas de sus países originales, junto a otras procedentes de China y la India, sobre todo especias de gran valor comercial.

Se conservan numerosos compendios, tanto de agricultura como de medicina, entre los que podemos citar el *Kunnak* (Al Kaskari), *Sinaqa Al Jibbiya* (Al Mayusi) y el *Kitab Al Masuri* (Razi), que son elocuentes en el cultivo y uso del azafrán, tanto en la gastronomía, como en la medicina, y la estética.

Un ejemplo práctico de ello: *"Píldoras fetidas mayores"*, para el dolor del cólico, gota, columna, elimina humores. Son píldoras hechas con bedelio, cañaheja,

phoeniz reclinata, panace, alharma aloe, colinquitida, azafrán, y epitumo.

Aunque algunos autores señalan la posibilidad de su introducción en el siglo VII (Ibn Bassal), que ya menciona su cultivo, pensamos que el azafrán fue reintroducido en la Península Ibérica (Al-Andalus) por los árabes a finales del siglo IX, donde obtuvo una buena aclimatación, extendiéndose su cultivo desde los albores del siglo X.

Al-Andalus "el paraíso"; con esa denominación los árabes denominaban a España. No es de extrañar que intentaran reproducir su idea del paraíso islámico descrito en el Corán, y tampoco resulta extraño que sufrieran de nostalgia de sus antiguos hogares, trayendo muchas especies de sus países de origen, en parte por nostalgia para reproducir aquí sus antiguos hogares, en parte por su propia cultura, incluyendo aquí la gastronomía y la medicina que hacía necesaria la implantación de dichos cultivos.

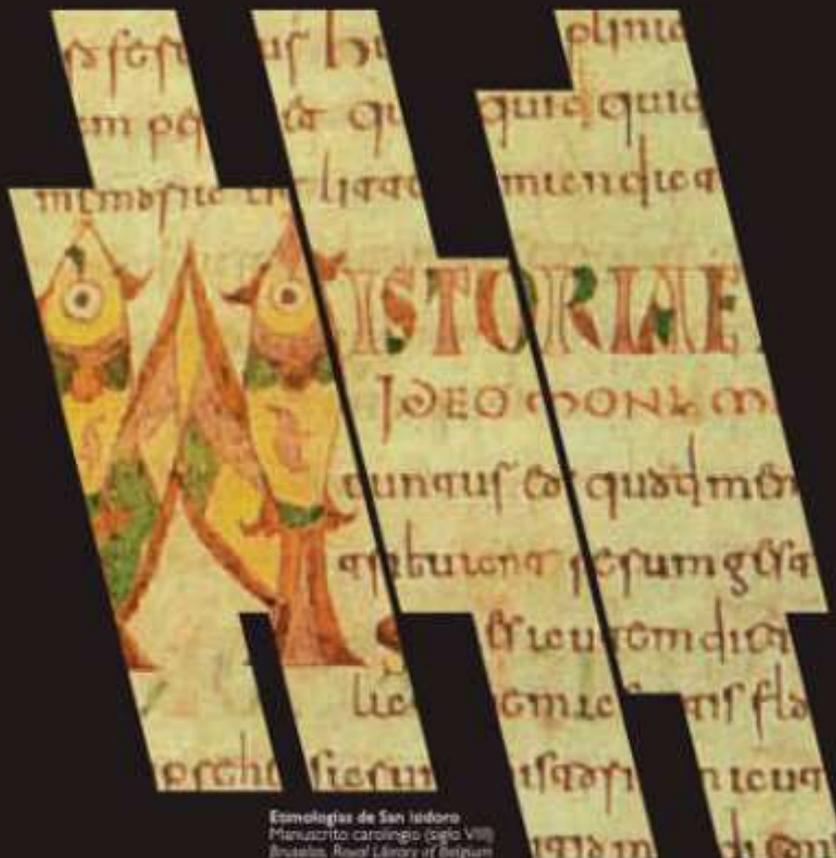
Nos gusta imaginar cómo los Califas y luego Emires hispánicos, echando de menos su tierra natal, y sus

sucesores bebiendo de las historias de sus mayores, del Corán, de Las Mil y Una Noches, y de tantos relatos, imaginaran un mundo idílico, con multitud de diferentes plantas vegetales, y que construyeran ese paraíso de vegetación y agua.

A los jardines de Sevilla y Córdoba, debemos sumar el Jardín Botánico de Toledo, que Ibn Wafid (1008-1074) creó para el Rey Al-Mamun en Toledo, concretamente en la vega del río Tajo, denominado Yannat-al Sultán, más conocido como Huerta del Rey.

Ibn Bassan, añade: "Se cultivaba azafrán en varias tierras andalusíes: Toledo, Baeza (Jaén), Sevilla, Valencia, Granada.... El azafrán toledano, de gran calidad, era utilizado por todo al-Andalus", en el siglo XI.

El Calendario de Córdoba (obra escrita en el año 961 por el obispo mozárabe Recemundo), nos da noticias que en el mes de febrero se sembraban, en la zona de Córdoba, las cebollas del azafrán, recogiendo las flores en noviembre.



Esomologias de San Isidoro  
Manuscrito carolingio (siglo VIII)  
Bruselas, Royal Library of Belgium

En este sentido debemos hablar de la importancia del comercio en el Islam. El Islam tiene un fuerte componente urbano, y comercial, con grandes ciudades, siendo en esta época Córdoba la ciudad más poblada de Europa, con casi 800.000 habitantes. En tiempos de Abderramán, solamente el Alcázar necesitaba diariamente 13.000 libras de carne, y unas 20.000 libras de hortalizas, cereales, y fruta, para alimentar a una población palaciega siempre en alza, incluyendo a las 6.300 mujeres del harem de Abderramán.

Por ello, Córdoba, se convertirá en el centro comercial por antonomasia, con un gran zoco que se dividía en calles especializadas (por ejemplo de perfumes), donde llegaban productos de todo el mundo, y que muchos de estos productos se empezaron a aclimatar, como el caso del azafrán de Irak, o las naranjas venidas de China.

Ibn al-Awwān, dos siglos más tarde, nos cuenta que se cultivaba azafrán en el Aljarafe sevillano, y en la Xarquía (Levante andalusí). Había un tipo de azafrán que daba olor, y coloreaba. En Baeza se obtenía azafrán en abundancia, según nos indica el historiador al-Saqundi.

Por tanto, si sabemos de la aclimatación, tanto en Toledo, como en Valencia, los territorios intermedios, entre ellos La Mancha, tuvieron que cultivar el azafrán en sus campos, sobre todo con vistas a abastecer el mercado internacional de este producto.

Su regulación y legislación queda también probada con una legislación, muy rígida, y que queda marcada también en los documentos.

Al ser tan demandado, su venta en el zoco fue a veces objeto de fraude, por lo que El Sāhib al-Sūq (funcionario jefe del zoco) extremó su vigilancia sobre la venta correcta de este producto. Según manifiesta Ibn'Abdūn (s.XII) en su famoso Tratado de Hisba (o normas reguladoras del zoco):

"No se puede vender el azafrán en una pasta de la que se cortan pastillas, porque entonces es falsificado y malo, sino en estigmas sueltos".

Además se señala la adulteración de azafrán, sustituyéndolo con otras plantas parecidas, como el colchum autumnale, la cúrcuma, o el crocus nudiflorus (falso azafrán).



Los castigos en el Islam eran, y son, muy severos, como la amputación de manos en caso de robo, y en este caso el castigo solía ser primeramente la humillación pública, siendo llevado desnudo por las calles, para ser atado en el suelo, y recibir latigazos en las plantas de los pies, hasta que sangre, teniendo luego que volver desnudo y humillado por los vecinos a casa.

Una vez atendido al origen del azafrán de la Mancha, y su cultivo continuado durante más de 1100 años (1500 si tomamos a San Isidoro), seguimos con nuestro paseo por la historia del Azafrán.

Sabemos que durante los siglos VIII y IX fue un producto monopolizado por la alta burguesía andalusí. La cocina arábiga era muy pródiga en condimentos herbáceos, por lo que en todos los huertos existían semilleros de estas plantas, principalmente cominos, alcaravea, ajemuz, mastuerzo, anís de grano dulce, hinojo, anís silvestre, culantro, mostaza, menta, hierbabuena y perejil. Pero el condimento más importante para la economía musulmana era el azafrán, usado como colorante y aderezo indispensable en la mayoría de los platos siendo por tanto, durante el Califato de Córdoba, el momento de introducción del azafrán en La Mancha.

No obstante creo que el punto de inflexión, en nuestro territorio, debieron ser las epidemias de peste producidas entre los siglos XI a XV.

Bien; tenemos constancia de que ya en el califato Omeya, en la Mancha Vejezate o Haver a Garat, ya se cultivaba el Azafrán, por supuesto también en la Torre de Vejezate, situada en las inmediaciones de Manjavacas, en el término municipal de Socuellamos (Ciudad Real), por lo que implica un cultivo continuado.



Vamos a estudiar un poco la Reconquista, y repoblación de La Mancha, por la Orden Militar de Santiago.

En el periodo comprendido entre la toma de Uclés [1108] y Cuenca [1177], a las Navas de Tolosa [1212], que acaban con el poder Almohade en la península siendo sustituidos por los Benimerines, la Orden de Santiago avanzará reconquistando y repoblando los territorios.

Así pues, a partir del pleito de la Orden con el Consejo de Alcaraz de 1243 quedarán definidos los territorios, siendo ampliados con los campos de Montiel que formara su propio común, el Común de la Mancha. La denominación La Mancha, es una Mancomunidad de pueblos con fines agrícolas, ganaderos, bélicos, y de infraestructuras, que agrupaba 23 pueblos, y fue firmado por el maestre Don Fadrique, Así es como surge La Mancha.

El pertenecer a la orden de Santiago fue una suerte para nosotros, documentalmente hablando, ya que anualmente varios caballeros, nombrados Visitadores, debían realizar un registro contable y judicial de lo sucedido en sus territorios.



Huerta del Rey  
Palacio de Calera  
Toledo



El triunfo de la muerte  
Brueghel el Viejo  
Óleo sobre tabla (1562-1563)

Por tanto los impuestos y diezmos y, en muchos casos, las descripciones completas de edificios, historias, y mucha otra información anexa, nos permite constatar la presencia del Azafrán en La Mancha de 1468 hasta 1604, pueblo a pueblo, por ejemplo Estremera, y Villarrubia de Santiago aparecen con cultivo a finales del siglo XV, momento en que los reyes pasan a ser los administradores de la Orden de Santiago.

En este momento nos vamos a encontrar la documentación en forma de Reales Ordenanzas, como la que veremos a continuación Carlos V y el Concejo de Mota del Cuervo, que decidieron crear unas ordenanzas especiales, e implican un cultivo continuado del Azafrán y unos problemas que se sucedían en el tiempo.

Aunque documentalmente debo ceñirme a Carlos V, no puedo dejar de plantear una hipótesis basada en los siguientes puntos:

Tomemos por ejemplo estos siglos de las grandes pestes, sobre todo el fatídico siglo XIV; tomemos que la peste en esta época prácticamente englobaba decenas de enfermedades mortíferas, una época donde se sucedieron supersticiones, como que los gatos negros eran causantes de la enfermedad, que bailar hacía que no te contagiara, un montón de pócimas, hechizos y amuletos, y tomando el caso que nos compete, que el azafrán era protección y curación contra la peste.

Imagine el lector la situación de una Europa asolada por la peste negra, que vio perder hasta el 90 % de la población, viendo como a tus familiares, amigos, y vecinos de repente les salían unos bubones negros y en cuestión de horas morían, sin saber el porqué de la enfermedad.

Hoy en día sabemos que era por la pulga de la rata negra, hoy extinta, la que propagaba la enfermedad y, por desgracia, decisiones tomadas por la iglesia como éstas que expongo a continuación nos dejaron sin nuestra principal defensa biológica:

Años 1180 a 1200: comienza una frenética persecución hacia los gatos.

Año 1227: el Papa Gregorio IX describe al demonio con un gato negro.

Año 1230: El Obispo de París, Guillermo de Auvencia, describe a Lucifer como un sapo o un gato.

Año 1300: El Papa Clemente V acusa a los Templarios de brujería por adorar a un gato negro, y realizar prácticas sexuales anormales.

Año 1484: El Papa Inocencio VIII alentaba el sacrificio de gatos, quemándolos en fiestas populares. También se sacrificaba a cualquier médico naturalista que pretendiera utilizar hierbas curativas.

El resultado: proliferación de ratas por todas partes como una epidemia, llevando la peste consigo, atacando en inmensas manadas las urbes, corrompiendo agua y alimentos, devorando a los muertos y atacando a las personas.

En ese clima de histeria colectiva, por la peste, las personas se aferraban a cualquier esperanza, hechizo, sortilegio, o medicina que pudiera salvarles, en nuestro caso el Azafrán, como curación y protección con la peste.

Obviamente, si bien no es así técnicamente, sí es cierto que factores como la higiene, la buena alimentación, o el complemento alimenticio de ciertas



plantas, sí supone la diferencia entre quien sobrevive y quien no, por lo que, ante una planta de evidentes propiedades medicinales probadas hoy día, se puede justificar esta creencia, debido a la supervivencia ante la peste, por lo que su precio y cultivo se convertiría en poco menos que cuestión de supervivencia, más aún porque se daba en terrenos poco propicios para otro tipos de cultivos

Por tanto, mi hipótesis es que ante la despoblación de Manjavacas, probablemente por cólera (documentalmente probado) proveniente de las lagunas insalubres, la desaparición casi total de poblados como el Cuervo, Villajos, Pedro Muñoz, y otros, en parte por las guerras y en parte por la peste, tuvieron como en el resto de Europa un influjo psicológico, que pudo influir en que la especia más cara del mundo fuera aún más cultivada y solicitada.

Como reflejo de ello en Mota del Cuervo junto a otros lugares de la Orden de Santiago se va a establecer el culto a San Sebastián, como protector de la peste.

## ARCHIVO HISTÓRICO NACIONAL ÓRDENES MILITARES: SANTIAGO

Legajo 55811. 5 páginas.

También el legajo 55491, que es la contestación y licencia positiva para poder reedificar la Ermita de San Sebastián.

*"Don Felipe perpetuo administrador de la orden de cavalleria de Santiago por autoridad pontificia a nuestro alcaide mayor que es o fuere del partido de Quintanar. Saved que Simon Lopez . en nombre del Concejo, justicia y regimiento de la villa de la Mota del Cuervo nos ha hecho relación que la iglesia parroquial della es muy pequeña y tanto que las fiestas no cave en ella toda la gente que vive en la villa y que en la dicha villa hay una ermita muy antigua de San Sebastian la qual esta del todo cayda aver y a causa de para el pueblo dice celebrar la Fiesta de Sant Sebastian cada año como tiene prometido y servicio antiguo de la dicha villa y los vezinos de ella"*

**Documento 82.** Archivo de Mota del Cuervo. Proveniente de la Real Chancillería de Granada.

Cabina 303. Legajo 376. Pieza 11.21 de Enero de 1544. Padrón de habitantes que pagan el impuesto del pedido y de la limosna prometida a San Sebastián.

Esta promesa de tiempos inmemoriales, habla de un miedo primigenio y una necesidad de protección, y de cualquier protección contra la peste, por tanto, pudo haber supuesto un despegue (aún más cuando el beneficio económico que reportaba era grande) del Azafrán, pero por desgracia solo puedo hacer conjeturas e iniciar investigaciones en pos de pruebas documentales.



## GUERRA DEL AZAFRÁN

Como curiosidad decir que el valor y la importancia del Azafrán llevo hasta el punto de que existió una "Guerra del Azafrán" que duró catorce semanas y fue iniciada cuando se supo que una mercancía de 360 kg había sido robada por la nobleza. Esa carga de Azafrán, que había sido destinada para la ciudad suiza de Basilea, hoy en día con los precios de mercado actuales hubiera sido valorada en más que 500.000 €. El barco que transportaba la mercancía retornó a finalmente a sus dueños.



# EL AZAFRÁN EN MOTA DEL CUERVO

Con el hallazgo y la transcripción de unas ordenanzas municipales que serán posteriormente ratificadas por el Emperador Carlos I, hallamos un interesante documento que otorgaba unas leyes especiales, única y exclusivamente para el Azafrán, diferenciándolo por su valor e importancia de otros cultivos, queriendo por tanto reivindicar al menos 500 años de tradición de la rosa del Azafrán en Mota del Cuervo, como ya he indicado anteriormente, 500 años de cultivo y selección que han hecho del Azafrán de la Mancha el mejor del mundo.

He aquí la transcripción:

*"En la villa de La Mota, en quinze días del mes de diziembre de IU d xxx viii (1538) años, los señores Alonso Sánchez Yzquierdo e Francisco García, alcaldes, e Myguel Ximénes (...), e Francisco Patyño, e Pero Fernández Alcolado, e Alonso Sánchez de Myguel Domingo, regidores, e Gregorio Yzquierdo, e Francisco Papudo, e Xptóval López, e Francisco Moreno, todos acompañados del dicho conçejo, ante ellos en nombre de los avseses, estando ayuntados en su ayuntamiento, segúnd que lo han de uso e costumbre por ellos, e en nombre de la villa de La Mota, dixeron que por quanto de pocos días e tiempo a esta parte, muchos vecinos de la dicha villa, para el provecho, e bien, e reparo de los vecinos de la dicha villa, e para aumento de sus haciendas, e para cresçentamiento de las rentas reales de Su Magestad, han puesto e quieren otros poner e se tengan segúnd las tierras desta dicha villa de La Mota, son de poner açafrañales, e para que ellos sean bien guardados según que lo sabe que se requiere mucha guarda, según que el provecho de ellos es mucho.*

*E para guarda de los dichos açafrañales, los dichos señores, conçejo e oficiales viendo el provecho de que de susodicho puede resultar a los vezinos de la dicha villa, e para la conservación, e aumento, e guarda delllos, hizieron las condenaciones syguientes:*

*"Primeramente, condenaron e mandaron que qualquier persona que entrase en los dichos açafrañales, tenga de pena un real de día e dos reales de noche.*

*Yten, qualquier mula, buey o otra bestya mayor que entrase a los dichos açafrañales, tenga de pena, de día, un real, e de noche dos reales ..."*

Considero especialmente importante el hecho de que las multas fueran por cada cebolla destruida y el valor incrementado en la época de la cosecha, lo que habla del orbitado precio que alcanzaba ya entonces el azafrán y su importancia que abarcaba varias materias no únicamente la gastronómica.

*Y ganado de paso y que lo guarde sea obligado por orden después de cada cebolla de azafrán, si fuera probado en el dicho tiempo (la*

*cosecha) quatro maravedis.*

*Y también de cada cebolla que fuese comydo después de este se pague al señor de la castaña dos maravedis.*

*Y que los dichos señores de los tales ganados que hizieren el daño a los dichos açafrañales sea obligado al pago como dicho es.*

*Incluso podemos observar como llevaba aparejado el presidio hasta satisfacer la deuda, cosa que en el caso de otros cultivos se concedía un lapso de tiempo o se otorgaban plazos para pagarlos.*

*Por consiguiente e que no fays o faga a quedar libre y sea puesto de canalla al pago de las quales dichas ordenanzas los dichos señores del conçejo mandaron seguir*

El 6 punto nos hablan para mejor guardar el señor y los guardas puedan expulsar a los ganados de los açafrañales y puedan acudir a los oficiales y alguaciles para ello por lo que hablamos de una protección especial por parte del estado y el municipio.

Una última mención tiene los açafrañales en dehesa de once años o desde agosto sea açafrañal, prohíbe el paso totalmente.

*Asimismo manda sea pregonado públicamente en la plaza y lugares acostumbrados en día de fiesta."*

Una de las Fuentes imprescindibles para conocer la continuidad del cultivo del Azafrán lo marcan las Relaciones Topográficas de Felipe II, transcritas por Fray Julián Zarco-Bacas y Cuevas, natural de Mota del Cuervo, y Académico de la Real Academia de la Historia.

*"Extremera. Y a la pregunta 35... y se coge mucho Azafrán con más valor que en otras partes."*

Relaciones Topográficas de Felipe II, La Roda, 18-3-1579, Tomo V, Fols. 587-594. También menciona el cultivo del Azafrán.

Relaciones Topográficas de Felipe II. 1575 Fuente de Pedro Naharro. En esta villa existía una iglesia parroquial de la avocación de San Andrés y tres ermitas, la una de San Sebastián, y las otras dos de San Roque y Santa Catalina.

En los siguientes siglos el principal factor de desarrollo económico de la villa es el cereal, azafrán, viñedo, olivar, ganado. La exploración maderera es escasa, proveyéndose de leña de los sarmientos de las viñas y de lo que quitan a los olivos. (Relaciones Topográficas de Felipe II)

También debemos considerar como Fuente literaria el Quijote, y otros libros de Cervantes, donde aparece constatado el cultivo de Azafrán tanto en La Mancha, como otros muchos productos de la tierra.

Otra referencia literaria es la de Alexandre Dumas (1846) donde observará desde la diligencia el excitante colorido del Azafrán en La Mancha oriental: *"Cuando nos asomamos para mirar por las ventanas de la diligencia el color especial de los campos, las llanuras van pasando del tono del ópalo al de un lila violento de aspecto más suave y armonioso. Es que nos encontramos en el país del Azafrán.*



El documento original  
Archivo Municipal de Mota del Cuervo

*Esos lagos color de rosa son en realidad lagos de flores; y esos lagos de flores constituyen la riqueza de la estepa sirviendo al mismo tiempo para su ornato y decoración”.*

Otro documento que considero imprescindible para conocer tanto la continuidad del cultivo del Azafrán, como para valorar su cultivo, son las respuestas generales del Catastro de Ensenada de 1752, con el rey Carlos III en el trono. Como ejemplo expongo la de Mota del Cuervo:

A la pregunta 4. ¿Qué especies de tierra se hallan en el término?, si de regadío y de secano, distinguiendo si son de hortalizas, sembradera, viñas pastos, bosques, matorrales, montes y demás que puede haber,

...A la cuarta pregunta dijeron que en este término hay 6 especies de tierra

... La tercera para azafranales en los sitios que dicen el altillo del valle y San Antón, y la destinada para azafranales, produce sin intermisión (todos los años)

Así pues, lo situamos en las cercanías del paraje del Valle, y la desaparecida ermita de San Antón, la razón de ello se desliza en la 5 pregunta sobre calidades de la tierra.

... De la para azafranales, que por lo común están sembrados estos en las tierras más ligeras y de inferior calidad por ser mejores para este fruto y atendiendo lo poco que rinden mediana e ínfima calidad.

Es decir los terrenos más difíciles y menos fértiles de nuestra población eran los ideales (sobre todo como vemos, los extremadamente arcillosos) para la producción de Azafrán. Por tanto toda la zona de la sierra de los Molinos sería ideal (y además muy bonito) para sembrar dicho cultivo.

Continuamos con la respuesta a la 10 pregunta, las medidas de tierra.

Cinco Fanegas para azafranales, 2 de mediana calidad y 3 de ínfima.

Y la 12, rendimientos.

Cada fanega de tierra sembrado de cebolla para Azafrán de mediana calidad (media de 5 años) rinde 3 libras anuales (1,45 kg aproximadamente) la fanega y la ínfima el doble.

Y así llegamos al siglo XIX donde la proliferación de documentación merced primero a la desamortización de tierras y su venta, como a los numerosos periódicos como El Progreso Agrícola y Pecuario, nos permiten conocer no solo la producción y localización, sino también precios y anécdotas.

Más tarde la aparición de material gráfico, sonoro, y audiovisual, se complementa con la memoria de nuestros mayores, permitiéndonos conocer el contenido etnográfico anexo al cultivo del Azafrán.



Ermita del Valle  
Mota del Cuervo (Cuervo)

PARA SABER MÁS



Asociación de Amigos  
por la Historia de Mota del Cuervo  
[historiademota.com](http://historiademota.com)