

## MONDANDO ROSA



He aquí una producción casi netamente manchega o de tierras similares por lo llanas y sueltas, de Murcia y Aragón, que continua aunque muy disminuida, pese a su mucha estimación y a lo que se valora.

Es una cosecha que se enlaza con la vendimia, antes de la aceituna.

La rosa del azafrán se coge por las mañanas temprano, apenas abre y hay que mondarla antes que se estropee, razón por la que se reúne la vecindad en cualquier casa para efectuarlo en la forma que se aprecia en estas fotografías, en las que de paso se notan las diferencias del personal, aunque todos sean manchegos, pues la primera está hecha en Motilla del Palancar y la segunda en la Alameda de Cervera con gente de Alcázar regentada por Malagueña el más chico (José Antonio) que está hecho un viejo y en la mesa están su hija Antonia, el nieto Vicente, Soledad, Nati, la Dora, la Pura del Perro, la chelera que traía la rosa y su hija Almudena.



El olor del azafrán es tan penetrante que en los sitios que se recolecta en cantidad como Villafranca, Camuñas o Madridejos, huelen todos los enseres de las casas a él y hasta el pueblo entero en determinadas épocas, sin que nunca se pierda del todo en los lugares que se guarda.

La fotografía de Motilla la debemos a don Publio López autor de libros de fotografías antiguas.