

Los últimos azafranales de La Solana

Por un camino bastante angosto llegamos al cercado. A través de la valla, y mientras bajamos del coche, vemos resplandecer la flor arrogante.

AURELIO MAROTO

Julián del Olmo es un personaje muy conocido en La Solana. Junto a su primo Pedro, y ahora su hijo Paco, son los últimos garbanceros. A sus 73 años el cuerpo le bulle y no puede estar quieto. Los fines de semana a tostar y vender “alcagüetes”, y entre tanto a enredar en su huerto.

Han sido azafraneros de siempre, igual que cientos de familias solaneras. Este año decidieron en casa plantar tres celemines más, unos 1.600 metros cuadrados. Sacaron la cebolla en abril y la pusieron en junio. Cuatro meses después, como manda el dicho, “para Santa Teresa, rosa en mesa”.

La rosa del azafrán necesita tiempo suave. Julián está contento porque el mes de octubre ha sido estupendo, aunque con un punto de calor excesivo y otro de falta de lluvia. Pero ha podido regar la parcela y el espartillo ha brotado antes que la rosa, como debe ser. De todas formas no espera gran cosa. Un celemín tiene cuatro verdores, y el primero, como el último, no es el más productivo. Aún así, espera recoger una libra de clavos, el equivalente a 460 gramos. El “oro” rojo siempre se ha pagado bien, aunque su precio ha fluctuado bastante según qué años. El pasado, por ejemplo, se pagaron hasta 1.400 euros por libra, y el anterior se alcanzaron los 1.700.

Julián termina de recoger y llena medio cubo, “esto lo mondamos en un santiamén”. Al día siguiente, la rosa del azafrán volvió a nacer. El rito se volvió a repetir.

“Creía que iba a haber menos esta mañana”, exclama Julián con tono satisfecho. Pasamos y contemplamos lo que ya no se contempla. No están

lejos en la retina aquellos mantos morados en los campos circundantes. Pero sí, todavía quedan azafranales en La Solana.



Julián del Olmo en plena recogida.

La producción de azafrán está de capa caída en La Solana. Se ha convertido en un cultivo residual. Aún cerca en el tiempo están los años ochenta y noventa, donde la recogida empleaba a una legión de familias durante las mañanas de octubre y noviembre, y las tardes se convertían en un hervidero de gente llenando comedores a la hora de la monda. Julián asegura que llegó a haber más de un millar de celemines en plena produc-

UN FUTURO INCIERTO



Mondando la rosa.

ción. Pero llegó el siglo XXI y los celemines desaparecieron. En los años de bonanza, con el boom de la construcción, la agricultura perdió terreno y el azafrán languideció. Este año, apenas dos o tres familias han cogido rosa. Ignoramos si nos encontramos ante los últimos azafraneros de La Solana, o si se trata de una cuestión cíclica. La realidad es que la imagen que publicamos en nuestra portada se ha convertido en una rareza. De momento.