



EL CULTIVO DEL AZAFRÁN COMO *ESTRATEGIA DOMÉSTICA* EN LOS PUEBLOS LATIFUNDISTAS DE LA MANCHA

El cultivo del azafrán, además de su propia dinámica como producto agrario, está ligado en nuestros pueblos manchegos a significados extraeconómicos que le otorgan valores culturales y de reproducción social a los que no hemos prestado la atención merecida.



“**A**PROVECHAMOS LA oportunidad que nos ofrece la revista *Manto* para acercarnos al azafrán desde esta perspectiva antropológica y explorar así la tupida red de relaciones sociales que giran en torno al azafrán.

Estamos acostumbrados a estudiar las ciencias en sus distintos compartimentos estancos sin atender a las relaciones entre ellas.

En el caso de la economía, historia y de otras ciencias sociales no abordamos su análisis, por ejemplo, teniendo en cuenta otras variables del medio natural, y viceversa, la ecología la estudiamos como si fuera ajena a la intervención del hombre en su constante diacronía. Por otra parte, también solemos olvidar que no todos los grupos humanos funcionan con la lógica del capitalismo actual y que las relaciones sociales de producción pueden obedecer a otras estrategias económicas precapitalistas.

En el caso del medio rural tradicional, como ha sido La Mancha hasta los años sesenta de la anterior centuria, contemplamos una particular estructura económica preindustrial que no podemos comprender sin acercarnos a las complejas relaciones entre naturaleza, trabajo, tecnología, sociabilidad, creencias y otros factores culturales que contribuyeron a sostener y a reproducir el sistema de vida latifundista. Es aquí donde el cultivo del azafrán adquirirá su carta de naturaleza más notable al cumplir otras funciones de carácter social y cultural muy útiles a la estructura agraria latifundista. Como bien sabemos la implantación del azafrán en amplias zonas de La Mancha viene de antiguo y no entraremos en el debate sobre sus orígenes, no obstante hemos de constatar que no hay crónica, diccionarios histórico-geográficos, cartografías y otros textos antiguos sobre las poblaciones manchegas de cualquier época, que no citen el azafrán como recurso fundamental. Por poner solo algún ejemplo, el cronista Roa Erostarbe nos habla para 1897 de dos millones de reales el rendimiento del azafrán en Casas Ibáñez y que constituye uno de los elementos, si no el más importante, de riqueza en



Miguel Lucas Picazo

Pertenece al cuerpo de Catedráticos de Enseñanza Secundaria y Profesor de Geografía, Historia y Ciencias Sociales. Profesor Asociado de la UCLM y Profesor en la Facultad de Medicina de la UCLM. Miembro del I.E.A. y especialista en Patrimonio Cultural y Antropología.

dicho partido; para Carcelén nos dice que cuenta esta en la actualidad entre sus principales elementos de riqueza el vino y el azafrán con cuyo tráfico, dado el carácter activo y emprendedor de sus habitantes, se obtiene el sustento de muchas familias; o para Hellín, que el azafrán tostado, de cuyo esquilmo se pagaban de diez y seis libras una, se obtuvieron quinientas cuarenta libras¹.

Desde que Pascual Carrión publicara “Los latifundios en España” conocemos bastante bien en qué consiste la gran propiedad latifundista, su implantación en algunos territorios de España o sus consecuencias derivadas de la insuficiencia productiva², sin embargo carecemos de trabajos que vinculen el sistema con la organización social campesina, la no industrialización, la conflictividad, los movimientos migratorios y otras cuestiones relativas a la ideología en el mundo rural. Sobre estas cuestiones, más culturales que económicas, esbozamos algunas ideas que hemos ido recogiendo fundamentalmente de fuentes orales en un trabajo de campo más amplio que pretende estudiar la sociedad rural tradicional en Castilla-La Mancha.

¹ ROA EROSTARBE, Joaquín (1894): *Crónica de la provincia de Albacete*, Imprenta y Encuadernación de J. Collado, Albacete, 2 volúmenes (edición facsímil de la Diputación Provincial de Albacete, 2004). En otros textos antiguos como las Relaciones de Felipe II, el Diccionario de Pascual Madoz, Tomás López, Blanch, etc. muestran siempre referencias sobre el azafrán en esta zona.

² De la abundante bibliografía sobre el tema del latifundismo, además de P. Carrión, hay que destacar a Antonio-Miguel Bernal y sus estudios sobre Andalucía recogidos en sus obra *Economía e historia de los latifundios* (1988) y *La lucha por la tierra en la crisis del Antiguo Régimen* (1979) en las que se enmarca la gran propiedad como una estructura que se consolidó aún más tras la desamortización.



E

Los *latifundios y minifundios* donde el azafrán encuentra su razón de ser

N MUCHOS PUEBLOS de la Mancha, como ocurriera en gran parte de Andalucía y Extremadura, el latifundio fue desde la Edad Media hasta la tardía penetración de la modernización agraria una permanencia estructural que ha resistido los embates de procesos de cambio tan radicales como las reformas ilustradas, la desamortización o la misma industrialización. Para que el latifundio se haya convertido en un fenómeno de larga duración no ha bastado, como normalmente creen muchos historiadores, el dispositivo de toda la infraestructura material de base agraria sino que en cada lugar ha operado un complejo sistema de relaciones en las que el parentesco, el vecindario, las creencias, rituales y otros componentes culturales han estado en primera línea de juego.

El historiador A. Miguel Bernal sostiene que “el minifundismo es el reverso de los latifundios por cuanto los pequeños propietarios, al emplearse como braceros, vendrían a regular la oferta y la demanda de mano de obra en época de máximo trabajo, atemperando los salarios máximos, al tiempo que su supervivencia se convertía en un elemento de estabilidad social³”. Efectivamente esto es así pero habría que añadir otra serie de estrategias de carácter más doméstico que también contribuyeron a mantener un equilibrio social que permitió la larga duración del fenómeno latifundista. Como veremos en estas páginas, el cultivo del azafrán en amplias superficies de La Mancha fue un factor de estabilidad y de desarrollo, como lo fue el minifundio donde se producía, y sirvió para articular otro tipo de relaciones sociales y de vecindad. En este sentido el historiador albacetense Daniel Sánchez Ortega, en su tesis doctoral sobre Los Llanos de Albacete, pone el ejemplo del cultivo del azafrán como un factor desarrollo en la comarca y su adaptación al medio natural local tanto que la trilogía mediterránea se convierte aquí en la trilogía de la cebada, azafrán y vid⁴.

La fuerza productiva de la población más humilde de estos territorios desembocó en la creación de un red de comerciantes de distintos niveles y de exportadores que, aunque residentes en centros urbanos mayores (Albacete, Valencia, Murcia, etc), contribuyeron a capitalizar la región. Desde el siglo XVIII venía gestándose una clase burguesa promocionada por el azafrán,

y también por el viñedo, dando lugar a un comercio supralocal y a la creación de redes de negocios desconocidas hasta esas fechas, especialmente en Albacete⁵.

Sin retrotraernos mucho en la historia, desde el siglo XVIII hasta casi nuestros días, en las provincias de Toledo, Ciudad Real y Albacete han convivido minifundismo y latifundismo en una alianza que ha variado muy poco; un porcentaje muy pequeño de propietarios ha dispuesto de la mayor parte de la superficie apta para los cultivos y numerosos pequeños propietarios-explotadores han trabajado en pequeñas parcelas escasamente rentables⁶. Nos encontramos, pues, en la mayor parte de los pueblos manchegos con grandes propiedades dedicadas al cereal y, en menor medida, a la viña y olivo y un mosaico de pequeñas parcelas dedicadas al cultivo de subproductos tales como el azafrán, pastos, melones, hortalizas, patatas, cañamones, zumaque, etc.

Lo que nos interesa en concreto ahora es saber cómo los mismos latifundistas facilitaban esas pequeñas parcelas, en diversos regímenes de arrendamiento, para que el grupo familiar llevase a cabo la explotación de forma rentable. Muy pronto el azafrán, si se cumplían determinadas condiciones, fue la mejor opción para la subsistencia de los grupos familiares. En muchos pueblos nos cuentan que “se podía dar la situación de que una persona rica con un gran trozo de tierra (piazos), fracciones el terreno en varios trozos, alquilando cada uno de éstos a una familia diferente. Cada uno de estos trozos solían medir aproximadamente de dos a cuatro celemines (1 celemin son 500 metros)”



³ A. M. Bernal, “El minifundio en el régimen de propiedad agraria latifundista de Andalucía”, Melanges Casa de Velázquez, VII, 1972

⁴ La tesis fue publicada por el IEA con el título *Los Llanos de Albacete: la tierra y el hombre. Un proceso histórico de realización humana. Su incidencia sobre el medio natural*. 1995

⁵ Así lo ha demostrado el historiador Cosme Jesús Gómez Carrasco en su trabajo *Crecimiento económico y desarrollo comercial en la villa de Albacete (1680-1830): tratantes y mercaderes en el nacimiento de la capital*. Jesús, IEA, 2009

⁶ Todos los estudios coinciden en esta apreciación. J. Maurice en su obra *La Reforma Agraria en España*, Madrid, 1975, para las provincias de Castilla-La Mancha nos dice que la más latifundista es Ciudad Real con un 67,43% de superficie ocupada por propiedades de más de 250 Ha, seguido de Toledo con un 60,6% y Albacete con un 53,23%. Para J. Romero González en su artículo “Propiedad de la tierra y contrastes sociales en la meseta castellana durante la segunda mitad del siglo XIX: el caso de Albacete”, en *Al-Basit*, número 9, 1981, pag. 105-107, no dice que el 6,8 de los propietarios posee el 81,7 de la superficie. Para P. Carnión en su op. cit. en Albacete un 0,2% de propietarios de más de 250 Ha disponían del 75% de la superficie total.

⁷ Hay poca bibliografía que nos acerque al cultivo del azafrán en La Mancha; no obstante hay que mencionar la labor que hiciera el Ateneo de Ciencias Morales y Políticas por conocer lo que ellos llamaron *Derecho Consuetudinario y Economía Popular*. Precisamente uno de los trabajos premiados por dicha institución fue el realizado por don Juan Alonso López de la Osa sobre el cultivo del azafrán en La Solana y que se publicó en 1897. También tenemos un manual docente que realizara el corresponsal de la Liga Agraria en Albacete, Lorenzo Jiménez Martín, con el título *Azafranero práctico* (Albacete, Imprenta Eduardo Miranda, 1900). Más recientemente la folclorista Nieves de Hoyos Sancho publicó en 1956 en la revista *Clavileño*, número 41 un artículo sobre “El Folclore del azafrán en La Mancha” y en algunas poblaciones azafraneras también encontramos pequeñas referencias históricas al tema

⁸ Extracto de un trabajo de campo realizado en Tarazona de la Mancha en un taller de Cultura Tradicional

Etnografía del azafrán

E N LA INFORMACIÓN obtenida oralmente y en las escasas fuentes escritas que describen el cultivo del azafrán⁷ se repite el mismo proceso: la gente más humilde del lugar busca en las afueras de los pueblos unos cuantos celemines de tierra, apta para el cultivo del azafrán (suelos arcillosos no muy calizos, profundos y permeables para que las raíces no encuentre dificultades), por los que paga una pequeña cantidad normalmente en metálico por los cuatro/cinco años que va a durar la explotación.

En cada pueblo la formalización de los contratos, los acuerdos previos, la forma de pago, el cumplimiento o no del mismo, etc, se realiza de distinta manera aunque se suele repetir: parcelas muy próximas al pueblo, calidad de la tierra y no haberla cultivado en muchos años antes de azafrán, fijación de un calendario de pagos y tareas, contratos orales en los que puede intervenir un mediador, etc. Tras ello vendría la labor propiamente dicha del cultivo que consta de un largo proceso que comienza con la preparación de la tierra. De forma sintética y en palabras de algunos informantes resumimos los trabajos del azafranar⁸.



“Durante el mes de mayo y una vez que se ha preparado el azafranar (terreno de tierra en el que se cultiva la rosa del azafrán), es decir, una vez que se ha labrado el barbecho con la vertedera, se procede a la siembra de la cebolla del azafranar, la cual estará dando rosa a lo largo de los cuatro o cinco años siguientes de su siembra; por lo que la cebolla del azafrán se sembrará cada cuatro años como norma general. Durante todo este tiempo, todos los años durante el mes de noviembre se procede a la recogida de la rosa del azafrán. Por tanto, cada cuatro años y en el mes de mayo se labra el azafranar con el vertedera, se recoge, y se limpia la cebolla en las casas de los campesinos. En Septiembre se pone la cebolla limpia en un azafranar de barbecho limpio para que descansa el terreno de tierra el cual ha estado dando rosa durante los cuatro años anteriores. Al mes y medio o dos meses aproximadamente, ya nace alguna rosa. El segundo año el azafranar de más rosa que el año anterior y se dice que está pintado, y así sucesivamente”.

“El periodo de cosecha dura de 15 a 20 días aproximadamente. Para hacer la recolección, iban varios miembros de la familia. Cada uno de ellos va avanzando con 3 ó 4 hilos, al mismo tiempo que va echando la rosa en un cesto de pleita. Se va temprano, antes de hacerse de día para que la rosa esté cerrada y de ésta forma se va más rápido cogiéndola. Una vez recogida, se saca de los cestos y se extiende en el suelo sobre un trapo grande para que se seque y se abra, facilitando de esta forma su monda (separar los pelos o estigmas del azafrán del resto de la flor). Al resto de la flor que no se aprovecha para nada se le conoce con el nombre de farfolla”.

“Para sacarla se reúne toda la familia alrededor de una gran mesa. También eran ayudados por vecinos y por roseros, ya que si la familia tenía mucha rosa, contrata a gente para que les ayuden a la monda. Éstos sacaban su rosa a parte y al terminar el día se pesaba en verde, es decir, sin haberlo tostado aún con un peso. En un platillo se ponía el azafrán y en el otro las pesas que podían ser libras (460 gramos) y onzas (30 gramos)”.



Extracto de mapa de Castilla la Nueva
Tomás López
1785
Biblioteca Digital Hispánica, BNE

LAS FAMILIAS de braceros o jornaleros de La Mancha, dedicadas a las tareas agrarias, apenas si poseían propiedades. En un pueblo modelo, El Bonillo, el 43,64 por ciento de las familias no tenían propiedades agrícolas; además un 18 por ciento poseía menos de una hectárea y el 20 por ciento tendría entre una y cinco hectáreas⁹. Los latifundistas podían ofrecer trabajo solo a una parte del grupo doméstico y por un período de tiempo determinado por lo que el “buscarse la vida” ha sido una constante en las familias jornaleras. La emigración fue siempre una variable que estuvo ahí pero que no fue la opción preferida siempre que se encontrase otra alternativa.

La exitosa estrategia doméstica del cultivo del azafrán

Tampoco a los terratenientes les interesaba la movilidad de las familias jornaleras ya que se quedaban sin mano de obra para las épocas de recolección. Incluimos aquí también al grupo de mujeres que trabajaban como “mozas” en los hogares de las familias pudientes aunque solo fuera por la alimentación.

En La Mancha rural tradicional la vida laboral se organizaba en torno a un régimen de explotación doméstica siendo el grupo familiar completo el que provee los recursos necesarios para vivir. Aunque dicho grupo puede variar según las poblaciones, su composición está formado por una unidad marital, los hijos solteros (irán abandonando la casa conforme se casen), los abuelos (según casos del marido o de la esposa, más común del primero) y excepcionalmente algún “chache” o “zagal” que suele ser el hermano de la esposa. Así tenemos que en una casa pueden convivir: abuelos mayores, el matrimonio, número variado de hijos (con trato diferente según sexo) y algún tío. El poder y responsabilidad del grupo recae sobre el marido pero, al no poder suministrar con su trabajo los medios de vida necesarios, es toda la unidad quien realiza diversas tareas de acopio de recursos.

Los jornaleros han constituido un grupo social que, al poseer únicamente su fuerza de trabajo, han tenido que hallar alternativas de subsistencia en su propio medio. Frente a la eventualidad laboral, los bajos salarios, temporalidad agraria, escasa protección social y muchas veces trabajo no monetarizado, los braceros manchegos han tenido que rebuscar en su ecosistema otras formas de obtener ingresos o alimentos. Si realizamos un repaso a esas rebuscas nos encontramos con cuasi oficios propios del medio: sirvientes, carboneros, piñoneros, seteros, furtiveo, ojeo, colmeneros, rebuscadores, pajareros, elabora-

ción de licores o aromáticas, hortelanos, azafraneros, etc. Casi todos estos trabajos no están monetarizados y están en la frontera de la legalidad, salvo el de los hortelanos y azafraneros. De todos ellos, el más estable y el que consiguió una consideración más formal fue el cultivo del azafrán quizás porque era el más rentable para todos y en el que la unidad doméstica podía colaborar al completo. La selección y éxito del cultivo del azafrán como estrategia doméstica de los jornaleros obedeció a muchas causas que pasamos a comentar

En primer lugar, en La Mancha las condiciones geográficas en cuanto a clima, suelos, agua y fauna constituyen un condicionamiento ecológico muy bondadoso para el azafrán. No vamos a repetir aquí la tipología de suelos y resto de condicionantes ya que son muy conocidas¹⁰ pero sí resaltar que estos determinantes, principalmente abióticos, son los que el jornalero no solo conoce muy bien sino que ha sabido interpretarlos y conjuntarlos con su trabajo y rudimentaria tecnología. Estos factores geográficos no son estables y se pueden ver alterados en determinados momentos (sequías, tormentas, plagas, avenidas, etc.) poniendo en peligro al grupo doméstico que está acostumbrado a convivir con una incertidumbre cronificada. La producción de azafrán es un proceso complejo que no depende exclusivamente de una particular geografía -si de ello dependiera en otros territorios con el mismo clima y suelos también se hubiese cultivado en proporciones similares- sino que está en estrecha dependencia y articulación con otros factores, de los que hablaremos a continuación, relacionados con la propiedad de la tierra, los tipos de familia, las disponibilidades tecnológicas y los valores culturales de estos grupos. Precisamente en otros

⁹ Hernández López, Carmen. *Calles y casas en el Campo de Montiel: hogares y espacio doméstico en las tierras de El Bonillo en el siglo XVIII*. IEA, Albacete, 2007, pág. 263

¹⁰ Sobre este tema hay mucha bibliografía aunque para una información y síntesis detallada sobre los caracteres botánicos, químicos y de condicionantes geográficos se puede consultar a Herrero Sánchez, Gloria (2022). “Estudio sobre el azafrán”. Escuela Universitaria Politécnica de Zaragoza, <https://www.azajiazafrandeteruel.com/uploads/abm0darf23otxjnp2nf.pdf>



territorios de España con condiciones biogeográficas parecidas a las de La Mancha, las respuestas a los constreñimientos del latifundio fueron diferentes.

En segundo lugar, sabemos que el cultivo del azafrán es la gran obra de las gentes más humildes de los pueblos. Recogiendo información oral en Tarazona de la Mancha (Albacete) nos decían algo que se repite en todos los pueblos: “era la gente humilde y más pobre la que se dedicaba a cultivar azafrán con el objetivo de asegurarse una riqueza y poder casar a sus hijos en el futuro o también para comprar alguna mula”. Sin embargo, no es solo una estrategia de los humildes sino de toda la comunidad ya que en todo el proceso del cultivo y comercialización del azafrán encontramos la participación de otros colectivos. Los pudientes arriendan parcelas, que no necesitan especialmente para otras labores, e incluso ayudan benéficamente en la monda; todo el grupo doméstico jornalero realiza alguna tarea, espacialmente los eslabones más débiles (mujeres, ancianos y niños); el vecindario en reciprocidad se ayuda en los momentos de acumulación de trabajo; la monda o sacar rosa crea momentos de sociabilidad y encuentro que provoca acciones y rituales de paso necesarios para la reproducción social; comerciantes minoristas e intermediarios, los llamados en algunos pueblos “corredores”, conocedores de las intimidades de las familias jornaleras (bodas, deudas, compra de



tierras, desgracias, etc) organizan la red comercial con el exterior; artesanos y profesionales pueden cobrar por sus oficios en especie (en muchos pueblos se pagaba con onzas y libras de azafrán al maestro, médico, boticario, deudas, etc.); las instituciones, Iglesia y Ayuntamiento, que además de arrendar terrenos, también cobraban impuestos.

En los latifundios el azafrán se convierte, por lo tanto, en un subproducto dirigido no al autoconsumo, como puede ser el caso de las huertas y de las otras tareas complementarias de los jornaleros, sino que directamente va dirigido al cambio. En definitiva se trata de una opción estratégica de las familias jornaleras que consiguió en La Mancha el

desarrollo de un comercio interior y exterior que produjo grandes beneficios, aunque éstos nunca se revirtieron proporcionalmente a sus legítimos creadores.

En tercer lugar, es importante situar el cultivo del azafrán en el contexto temporal del ciclo agrario tradicional de los latifundios cerealistas. Éste deja pequeños márgenes de tiempo libre, entre tarea y tarea, para los quince o veinte días necesarios para la recolección del azafrán. No es que se necesite veinte “jornales” sino que se trata de un producto muy perecedero que utiliza una fuerza de trabajo muy intensiva. La organización social de la producción es gestionada por el grupo familiar teniendo que realizar en pocos días todos los trabajos sin perder las oportunidades de echar jornales en los latifundios (entre 70 y 100 al año, según localidades).



Familias manchegas mondando la flor del azafrán
Imágenes cedidas por Miguel Lucas Picazo





Preparar la tierra para el azafranar y mantenerla fresca y aireada, al ser explotaciones tan pequeñas, se laborea en los días que no hay siembra, labranza o siega del cereal latifundista; sacar y pelar la cebolla son trabajos participados también por las mujeres, niños y ancianos; coger la rosa en los días de floración necesita de muchas manos en pocas horas, por ello, al ser muy de mañana, interviene el jornalero, antes de incorporarse a otros posibles trabajos, la esposa, los jóvenes y algún vecino, si fuera necesario; sacar la rosa es la tarea más familiar y comunitaria ya que en una tarde-noche es necesario mondar toda la recolección; el tueste necesita la pericia de los mayores y no apremia tanto el tiempo; y la venta es una toma de decisión de los padres aunque puede estar predeterminada de antemano.

Ante una naturaleza avasalladora y ante los constreñimientos impuestos por los latifundistas, las familias han sido capaces de organizar un proceso productivo adaptado a muchas limitaciones pero con un resultado exitoso. Por mucho que se diga, la calidad del azafrán manchego es cierto que está en los componentes geográfico-biológicos pero los factores sociales descritos arriba también contribuyen a esa calidad. La rapidez de todo el proceso gracias

al trabajo comunitario, el cuidado en las mondas, el conocimiento del tostado, las habilidades en el trabajo, el trato a la tierra, el cuidado de las semillas y otras pequeñas tecnologías de la sabiduría popular son las que marcan, a veces, la diferencia y la calidad final. De ahí que su conocimiento sea en la actualidad imprescindible si queremos revitalizar este cultivo.

Por último, hemos de hablar de los valores socioculturales e ideología que ayudan a articular todo el universo del azafrán. Los factores enumerados hasta ahora contribuyen a que las unidades domésticas de las clases jornaleras de La Mancha encuentren, a través del azafrán, un sistema de vida. Sin embargo, ello no sería posible sin tener en cuenta que las familias no constituyen unidades aisladas sino que, a diferencias de otras culturas rurales, entre las familias manchegas se establecen lazos de solidaridad, cooperación y vecindad que aparecen también potenciados en torno al azafrán. En algunos pueblos el trato para alquilar la parcela cultivable necesita de la unión de varias familias jornaleras que actúan de forma colectiva en los contratos y también se ayudan en el proceso de cultivo y recolección. La monda o sacar rosa, como se sabe, necesita de muchas manos que son aportadas tanto por el vecindario como por los parientes más próximos. Alrededor de una mesa, o varias, se sientan los “roseros” en largas jornadas vespertinas donde se alternaba el trabajo, el jolgorio, las habladurías y un ocio activo que también cumplía sus funciones. Ayuda y fiesta suelen marchar unidas en los trabajos de este cultivo. Es la cultura del azafrán.

En las sociedades tradicionales los ritos de paso están muy pautados, especialmente los de edad y noviazgo. Los niños se inician en el trabajo realizando tareas fáciles (pelar la cebolla, transportar y vaciar los cestos, limpiar las mondas, madrugar para recoger rosa, etc.). Durante el acto de “sacar rosa” se suceden momentos propicios para entablar o consolidar relaciones de noviazgo. En algunos pueblos los novios o los recién casados comienzan su vida conjunta o marital “poniendo un azafranar” que les sirve de ahorro para proyectos de vida (construir una casa, comprar una mula, poner viñas, etc). La unidad familiar más consolidada y con hijos en edad de casamiento guarda durante años, en arcones especiales y bien conservado, el azafrán de años anteriores para la dote o ajuar, normalmente de las hijas ya que los varones podían ser mejorados en la herencia. Ahorro y previsión ante eventualidades son valores afincados en la cultura del azafrán ante la incertidumbre y debilidad en la que suele vivir la unidad doméstica jornalera. Enfermedades, accidentes, muertes prematuras u otra casuística podía afrontarse si se contaba con el socorro del azafrán que suple la inexistencia de cualquier ayuda social institucional.

Durante las tardes y noches en la época de la “rosa del azafrán”, al tiempo o tras finalizar la jornada, los anfitriones de la casa ofrecen algún tipo de agasajo alimentario. Sabemos que la comensalía en común es algo más que ingerir alimentos es algo que contribuye a fortalecer esos lazos de solidaridad ya que la mesa es una forma de convivencia extrafamiliar que identifica a los sentados como “vecinos”. Se come, se bebe y se canta en un trabajo que es duro pero también festivo. Es también la cultura del azafrán.

