

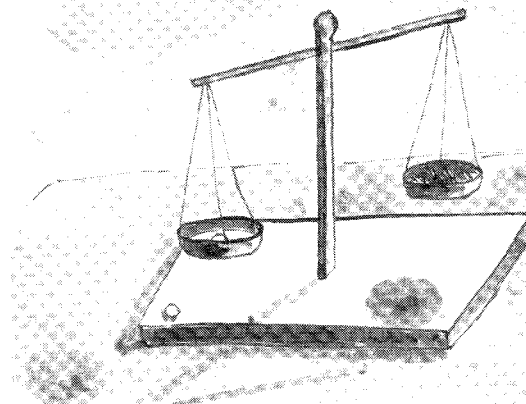
EL AZAFRANERO



Se le nombra así en todo este campo porque vende azafrán. A lo que se ve es el abastecedor fijo de todos los pelos de azafrán que se consumen en la comarca. Es de Chinchilla, se llama Emilio y viene montado en una yegua blanca. A los lados de la montura lleva dos pequeñas arquetas de madera en la que transporta su delicada y valiosa mercancía.

Aunque se le conoce por el sobrenombre de “el Azafranero”, porque vende azafrán y procede de la tierra donde se cría el azafrán, este singular comerciante ambulante vende también pimienta, canela, clavo, matalauva, cominos, orégano y pimiento molido. En realidad lleva en sus arquetas todas las especias de uso corriente en las cocinas.

Suele pasar, dando vuelta a su clientela en los cortijos, cada dos o tres meses, sin fecha fija, salvo en otoño, que siempre es seguro que aparezca a finales de octubre, que es el mes de mayor volumen de ventas, porque es entonces cuando las mujeres compran los “avíos” para la matanza del cerdo, operación que no puede hacerse sin contar antes con las especias necesarias.



Emilio, “el azafranero”, ha llegado hasta la puerta de la casa sin bajarse de la yegua, y después de saludar con un -¡A la paz de Dios!- ha preguntado a la tía Concepción si necesitaba algo.

Hacia tres meses que había pasado la última vez, y naturalmente, faltaba en la casa algo de lo que llevaba en sus arquillas.

Por de pronto, la tía Concepción necesitaba azafrán, que es una cosa que se gasta a diario en los cortijos, donde no se concibe un guisado con caldo que no tenga su poco de color. La típica olla o puchera de garbanzos, la cazuela de fideos o la sartén de arroz parecerían platos incompletos y carentes de gracia sin el atrayente visaje amarillo del azafrán. Por eso las mujeres procuran que no les falte el azafrán en casa.

Emilio ha desmontado de su yegua, que se ve que es un animal muy dócil y acostumbrado a estas paradas en casas extrañas, ha descolgado las dos arquillas de madera y ha entrado con ellas en casa. Allí se ha sentado en una silla, colocando una de las arquillas en otra, y ha montado su tenderete.

La dueña de la casa le ha indicado que quería dos pesicos de azafrán, separados, porque uno era para ella y otro era para su cuñada, que por vivir en un cortijo algo apartado del camino, por donde no pasaban vendedores, no tenía ocasión de comprarlo.

Emilio ha levantado la tapa de la arquilla y la estancia ha quedado invadida de un grato aroma a especias mezcladas. Ha sacado una pequeña balanza de platillos dorados y una caja de hojalata repleta de azafrán en pelo. Luego ha extraído del bolsillo de su chaleco dos pequeñas moneditas de cobre. Son dos ejemplares ya desaparecidos de la circulación con valor de 1 y 2 céntimos y con peso respectivo de 1 y 2 gramos. Resultan las unidades de peso más exactas, y también las más pequeñas, y en consecuencia, de óptima aplicación para pesar una mercancía de tan alto precio como el azafrán en pelo. Estas mismas moneditas de 1 y 2 céntimos las utilizan también los boticarios en sus balanzas de precisión para dosificar los productos que entran en las recetas.

El azafrán es carísimo, pues resulta que el pesico de un céntimo, o lo que es igual, de un gramo, cuesta la friolera de cuatro pesetas, lo que representa que un filo vale nada menos que cuatro mil pesetas. Sin embargo en la práctica de la compra y venta al por mayor nunca se ajusta por kilos, sino por libras de 460 gramos, y onzas.

Según me confiesa Emilio, a él le cuesta la libra a mil doscientas pesetas, con lo cual está en razón que cobre él cuatro pesetas por un gramo, que además hay que pesar siempre con chorrá para que las mujeres se queden contentas. Por cierto, que en tan mínima porción de peso entra un montón de pelillos de azafrán, de forma que comparándolo con la media docena de pelillos que dan en las tiendas por una perra gorda, el azafrán que vende Emilio resulta barato. Esta es la razón de que las mujeres del campo prefieran comprar al azafranero este condimento tan imprescindible en la cocina, aunque

ello suponga comprar por junto y hacer un gasto mayor, que además hay que pagar al contado con dinero, pues el azafranero no admite a cambio de su mercancía huevos como admiten otros vendedores ambulantes.

Después de pesar el azafrán con caída o “chorrá”, como aquí dicen. Emilio ha envuelto cuidadosamente los montones de pelitos en unos papeles que ya trae cortados a la medida en su aromática arquilla. Como la tía Concepción le ha dicho que también quería dos pesetas de canela, ha sacado otra caja de lata repleta de canutos de canela en rama para servir el pedido.

Para pesar la canela ha empleado el mismo pesito que parece de juguete, pero no las monedas de céntimo, ya que esta vez ha puesto sobre el platillo dos monedas de perra gorda y una de perra chica, o lo que es igual, la equivalencia de veinticinco gramos, que él llama un onza, aunque en realidad la onza tiene más de veinticinco gramos. De todos modos el pesillo se ha llenado de canutos de canela, que ha costado trabajo mantenerlos agrupados hasta conseguir que el plato baje con la consiguiente caída o “chorrá”.

Según mis cálculos, el precio de la canela en rama es doce veces menor que el del azafrán en pelo.

Terminada la transacción, Emilio ha vuelto a cargar sus dos arquillas, se ha montado en su yegua blanca y ha emprendido camino hacia el cortijo siguiente.

Al despedirse ha prometido volver a finales de octubre con buen género para los “avíos” de la matanza, como viene haciendo todos los años.