

AZAFRÁN

Padre Pedrojosé Ynaraja

El propósito de nuestra excursión, el nombre que le dimos ese día el grupo de sacerdotes que salimos con destinos o pretensiones diferentes, es el de ir a buscar setas. He de reconocer que mi antipatía por toda clase de hongos, me viene de lejos, es decir, desde la infancia, que ya son años. Por aquél entonces y en las tierras en las que vivía, no existía la afición que hoy en día tienen estos vegetales, carentes de flores y de hojas, que ya es pena y que, para colmo, pueden ser tóxicos y hasta mortales. Añádase que durante mucho tiempo he creído y dicho, que los tales no se mencionaban en la Biblia, cosa que hoy rectifico. Otro día me detendré en ello. Con un tal estado de ánimo, comprenderá el lector que poco provecho iba a sacar de mi vagabundeo por aquel bosque, si lo único que buscábamos eran esos comestibles, que para algunos son muy sabrosos. Caminar por el monte en esta época otoñal, supone gozar del variado y deslumbrante colorido de muchos árboles. Unos continúan su verdor, otros se tiñen de rojo, anaranjado o amarillo. Ya sé que no se trata de teñido, sino más bien del destapado de pigmentos ocultos. No me sentía ni triste, ni acongojado, fiel al título que dábamos a la excursión, miraba yo preferentemente al suelo con pocas esperanzas de encontrar algo que a los demás gustase.

Veía molestas arzas y piedras por entre las que se asomaban muchos hongos que, lo único que yo sabía respecto a ellos, es que no eran comestibles. Cambió un poco la configuración del bosque y al llegar a parajes con abundante hierba, me sorprendieron las graciosas corolas de "crocus" violáceos. No sé llamarlas adecuadamente porque, siendo tantas las de su género y mis conocimientos de botánica tan escasos, me limito a llamarlas crocus violetas de otoño y quienes me acompañan no me preguntan más, afortunadamente. Los he visto en muchos sitios, en el Pirineo y en los alrededores de Covadonga, el bosque de la Quinta, camino de la Cartuja, en Burgos y, evidentemente, aquel día en el pre-pirineo, por donde nos movíamos.

Las hojas de esta planta son casi invisibles, se diferencian muy poco de las briznas de hierba. Surge la seductora flor del suelo como si fuera un don que la naturaleza me ofrece, como si Dios hubiera dispuesto que por mi monótono camino, gozara de su color y de su estilizada forma. El precioso violeta, mi preferido, rompe su uniformidad con los estigmas de rojo vivo, hilitos displicentes y hasta desfallecidos, que contrastan con los pétalos que se elevan en elegante línea gótica. Los contemplo, me gusta verlos, también sé que son tóxicos.

En aquel momento me vino a la mente una flor semejante a las que me estoy refiriendo y que conozco desde mi niñez: el azafrán. La cultivaba por aquél entonces un buen carmelita, cocinero y hortelano del convento de Burgos, el Hno. Rafael.

Mucho más tarde supe que era mencionado en la Biblia, concretamente en el Cantar de los Cantares. Copio el texto, para satisfacción del lector sensible a la belleza de los símbolos. "Miel virgen destilan tus labios, novia mía. Hay miel y leche debajo de tu lengua; y la fragancia de tus vestidos como la fragancia del Líbano. Huerto eres cerrado hermana mía, novia, huerto cerrado, fuente sellada. Tus brotes, un paraíso de granados con frutos exquisitos: nardo y azafrán, caña aromática y canela, con todos los árboles de incienso, mirra y áloe, con los mejores bálsamos..." (4, 11 ss).

Para nosotros el azafrán es una especia, *Crocus sativus* es su nombre científico. Condimento predilecto de nuestra paella. Se deduce del texto que, para el Israel de aquel tiempo, era un perfume. Desconozco si hoy se emplea en la compleja composición de las más caras fragancias. Son secretos industriales bien guardados. Reconozco que, por más que lo he intentado, para mí no resulta ser perfume apreciable.

Sea considerado como sea, se trata de la más cara especia. Dicen que para conseguir un gramo de azafrán tostado, tal como nos lo ofrece el comercio, son necesarias 150 flores, de aquí que su precio en España, que es el principal y más apreciado productor, ronde los 3000 € el Kg. El procedente de Irán, según leo no es de tanta calidad. Antiguamente también se cultivó en Cataluña y me entero de que se pretende reintroducirlo ahora, en los lugares donde antes era fuente de riqueza para la paciente población, capaz de dedicar su tiempo a la meticulosa ocupación de arrancar los tres hilos de cada flor.

En algunas traducciones de la Biblia, el azafrán aparece en Isaías 35,1 "El desierto y el yermo se alegrarán, y se regocijará el Arabá y florecerá como el azafrán... Pese a que son más de una y respetables las que así traducen, la de Chouraqui en este caso parecería debiera ser la más acertada y pone en este lugar *Amaryllis*, muy diferente al azafrán, consulto las de más crédito, la TOB por ejemplo, y no mencionan a nuestra especia. Así que lo único seguro es el Cantar, pero ya es un buen honor para la humilde y preciada flor, que también llaman rosa del azafrán, sin que para nada se parezca a ella.