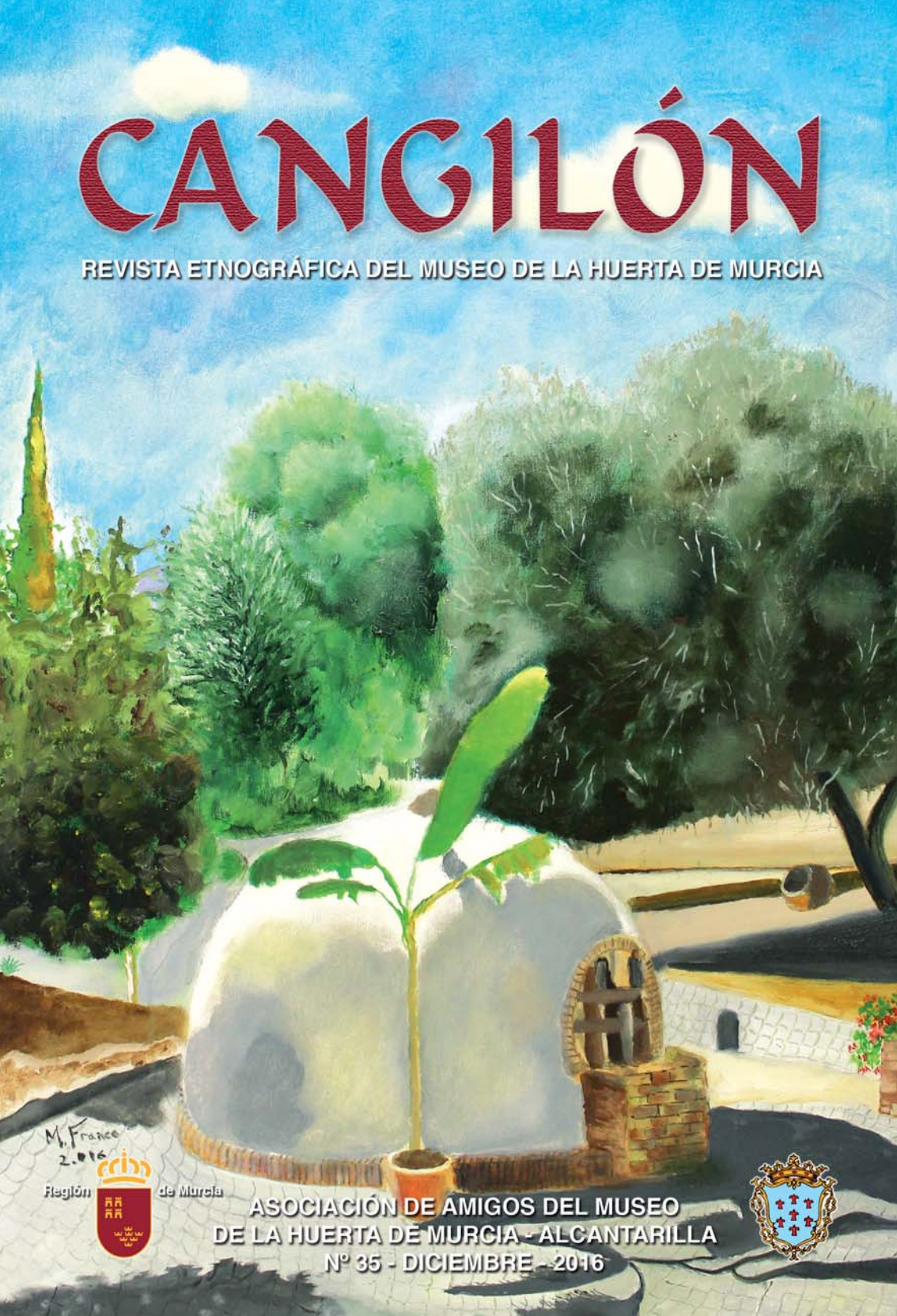
CANGILÓN

REVISTA ETNOGRÁFICA DEL MUSEO DE LA HUERTA DE MURCIA



Región de Murcia

ASOCIACIÓN DE AMIGOS DEL MUSEO
DE LA HUERTA DE MURCIA - ALCANTARILLA
Nº 35 - DICIEMBRE - 2016

Obra Social "la Caixa"

CANGILON

REVISTA ETNOGRÁFICA DEL MUSEO DE LA HUERTA DE MURCIA
ASOCIACIÓN DE AMIGOS DEL MUSEO DE LA HUERTA DE MURCIA - ALCANTARILLA

SUMARIO

3 HISTORIA DEL PIMENTÓN EN MURCIA. 1730-1945
Ricardo Montes Bernárdez

19 ESPINARDO Y EL PIMENTÓN 1848-1960
José A. Marín Mateos

59 EL PIMENTÓN PURO. FRAUDES, MEZCLAS Y CONTROVERSIAS
Jesús Navarro Egea

75 MOLINA DE SEGURA: PIMIENTO, ALMAJARA Y PIMENTÓN
Antonio de los Reyes García

102 PRODUCCIÓN HISTÓRICA DE PIMENTÓN EN LAS PEDANÍAS DE MURCIA Y OTROS PUEBLOS DE LA REGIÓN
Ricardo Montes Bernárdez

119 LA PRODUCCIÓN PIMENTONERA EN TOTANA, HISTORIA DE UNA AÑORADA Y FECUNDA PASIÓN
Juan Cánovas Mulero

128 EL PIMENTÓN Y SU DESARROLLO EN FORTUNA
Fulgencio Saura Mira

137 EL CULTIVO DE PIMIENTO DE BOLA EN FUENTE ÁLAMO DE MURCIA
Andrés Nieto Conesa

146 EL PIMIENTO DE BOLA EN EL CAMPO DEL MAR MENOR
Pablo Galindo Albaladejo

154 APÉNDICE. RELACIÓN DE MARCAS HISTÓRICAS DE PIMENTÓN EN LA REGIÓN DE MURCIA

156 INTRODUCCIÓN DEL ACTO DE PRESENTACIÓN DE LA REVISTA CANGILÓN NUM. 34 Y ENTREGA DEL ESCUDO DE ORO DE LA ASOCIACIÓN

160 RELACIÓN DE NUEVOS SOCIOS

ÓRGANOS DIRECTIVOS

Director: Fulgencio Saura Mira
Subdirector: Ricardo Montes Bernárdez
Jefe de redacción: Juan Estremera Gómez
Vocales de redacción:
J.A. Melgares Guerrero, José Belmonte Serrano, José Emilio Iniesta González, Francisco Flores Arroyuelo, Luis J. Guillamón Torralba, Jesús Navarro Egea, José Antonio Caride de Liñan
Edita: ASOCIACIÓN DE AMIGOS DEL MUSEO DE LA HUERTA DE MURCIA

Depósito Legal:
MU-676-1992
ISSN Código de dígitos nº: 1.137-7.569
Centro Nacional Español del ISSN.
Biblioteca Nacional.
Ministerio de Educación y Cultura.
Maquetación e impresión:
Imprenta A S E G R A F
Alcantarilla Publicidad
asegraf@gmail.com

SALUDA:

La directiva de la Asociación de Amigos del Museo Etnológico de la Huerta ha tenido en mente durante mucho tiempo dedicar un número de la revista Cangilón al pimentón, como tema monográfico, ya que Murcia ha sido y sigue siendo la cuna del pimentón.

Con este ejemplar vemos cumplidas nuestras aspiraciones.

Queremos agradecer el esfuerzo realizado por todos los articulistas que han participado en el mismo, al Consejo de Redacción que vela porque la calidad de la revista siga estando al nivel que le corresponde, y también a todas las personas, que de un modo u otro han hecho posible que este monográfico se haya hecho realidad.

Gracias a la Junta Directiva actual así como a todas las personas que, en algún tiempo han formado parte de la misma o que han colaborado en la realización de las actividades programadas durante todos estos años.

Ángeles Ramos Jiménez
Agustín González Zaragoza
Pedro Navarro Melgarejo
Luis Guillamón Torralba
Paula López Lara
Avelino Ortiz García
Ana Isabel Álvarez García
Antonio Carrillo Cascales
Paquita Medrano Martínez
Pedro Marín Saura
Jesús Navarro Egea
Alain Raymond Andreu Sánchez
Inocente Cuenca Fernández

A partir de ahora, cuando sale a la luz el presente número, nos ponemos en marcha con la siguiente edición, como uno de los objetivos que se nos ha encomendado por las personas que confían en nuestra gestión.

Recibid todos mi agradecimiento en virtud de que lo que elaboramos es un beneficio social, educativo y cultural.

Diego Luis Pacetti. Presidente de la Asociación de Amigos del Museo Etnológico de la Huerta de Murcia en Alcantarilla.

NOTA.- A nuestra publicación puede accederse en Internet a través del link: “REVISTA CANGILÓN. NÚMEROS”.

HISTORIA DEL PIMENTÓN MURCIANO. 1730-1945

Ricardo Montes Bernárdez

ORIGEN

El pimiento, como cientos de productos vegetales (patatas, tomates, maíz, calabacín, berenjena, tabaco…), procede de América, siendo introducido en nuestro país a partir del siglo XVI[1]. El pimentón, derivado de la molienda de los pimientos rojos del género Capsicum annuum L, variedad "Bola" o "Americano", se acabará convirtiendo en uno de los productos más importantes de la producción agrícola de la región de Murcia, durante muchas décadas, llegando a superar las producciones y beneficios de la seda o los limones.

Su presencia y producción en Murcia se justifica, en diversas publicaciones, a partir de "tres leyendas urbanas", sin ninguna documentación que las justifiquen y que se repiten, sin sentido, en los estudios relativos al tema. La primera dice que[2]: *lo trajeron los frailes jerónimos a Murcia a principios del XVI. Esto justificaría el nombre de "ñora" al pimiento rojo seco en esta zona, ya que alrededor de la noria se agrupaban las tierras que estos frailes cultivaban…,* se entiende que esto se produjo en el entorno de las pedanías de Guadalupe y La Ñora.

Pero los Jerónimos no arriban a nuestra región a comienzos del siglo XVI, si no a finales (1578-79), por lo que ya encontramos una primera incongruencia o error histórico. Por otra parte, no encontramos documentos relativos a la producción de las huertas del entorno del monasterio, que por cierto cobra importancia en el siglo XVIII, no antes. Quizás a partir de este momento si podría ser creíble esta teoría.

La segunda leyenda del origen del pimentón murciano es sabrosa y romántica. *La invención se debió a la "tía Maina", vendedora ambulante, vecina de Llano de Brujas que, a comienzos del siglo XIX, untaba con aceite los pimientos, los tostaba al horno y los picaba en su casa y cuando su producción aumentó los picaba en un molino harinero de Orihuela*. No tiene desperdicio esta afirmación, realizada también sin basarse en ningún documento acreditativo.[3] Esta leyenda de añadir aceite al pimentón se atribuye también, pero 40 años después, a Antonio Avilés Alcolea (a) El Fraile, nacido en el Esparragal.[4]

La tercera leyenda urbana es la que afirma que el pimiento lo trajeron los árabes a Murcia en la Edad Media, ésta se comenta sola. Con afirmaciones de esta guisa nos cargamos la historia.

EVOLUCIÓN, SIGLO XVIII

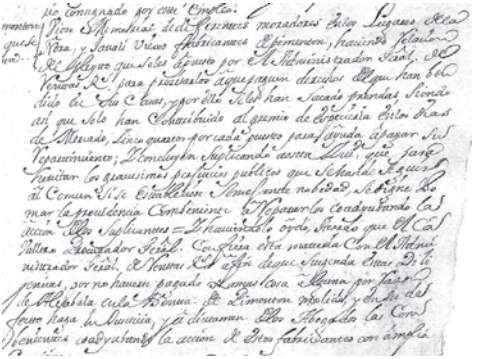
En el Diccionario de Autoridades, escrito entre 1726 y 1739 ya encontramos la referencia al pimiento molido (tomo V, 1737), en los siguientes términos:

PIMIENTO. Planta hortense de la altura de una vara, que produce

las hojas largas y agúdas. El fruto (que tambien se llama pimiento) es de hechura de una bolsilla o cucurúcho hueco, dentro del qual se hallan unas pepítas o simiente sumamente acre y picante. Antes de madurar es de color verde, y después se vuelve en un roxo sumamente encendido. Tiene el sabor mui acre y picante, y tostado en el horno y hecho polvos, se usa de él para sazonar las viandas, como de la pimienta fina, y se llama pimiento molido.

El primer molino de pimiento en la región del que se tiene conocimiento data del siglo XVIII, por lo que se puede afirmar que el pimiento molido ya se utilizaba en estos momentos. El dato viene recogido en Catastro de Ensenada referido a la ciudad de Murcia en 1756. A la pregunta 17, sobre molinos, se relaciona la existencia de 48 molinos harineros, nueve de aceite, cuatro de pólvora y uno específico de pimiento.[5] Este molino ya se relaciona en la margen izquierda del Segura, en 1731, junto a La Ñora, con el nombre de Molino del Pimentón, en la acequia de Aljufía.[6]

Relacionado con este molino pimentonero es el caso ocurrido en 1735 en La Ñora. Algunos vecinos de este lugar y de Javalí Viejo producían pimentón, pero en lugar de venderlo en Murcia, y pagar los impuestos correspondientes, lo vendían en sus propias casas. Hasta que fueron descubiertos, pasando a analizarse su caso en el pleno municipal del 8 de noviembre de dicho año. La pena es que el acta no recoge los nombres de los denunciados.[7]



Documento relativo al pimentón en Murcia, Archivo Municipal de Murcia, Acta capitular de 8 de noviembre de 1735.

Un tema a resaltar es el topográfico y la referencia al pimentón en el Catastro del marqués de la Ensenada, realizado en torno a 1750. En él se referencia el paraje de El Pimentón, en Mazarrón, y Hoya del Pimentón, en Lorca. Por otra parte, el Catastro y el Registro de la Propiedad hacen referencia al Pimentón en Alguazas y Totana, existiendo el Paraje Lomas del Pimentón en Cañada Gallego, Mazarrón.

SIGLO XIX

A lo largo del siglo XIX e inicios del XX, el cultivo de pimientos para el pimentón se fue extendiendo a lo largo y ancho de la región hasta ocupar un lugar preeminente en la actividad económica regional, incluso superando poco a poco a la seda y los cítricos. El precio del pimentón en Murcia, a comienzos de este siglo, oscilaba entre los 14 y 17 reales la arroba, llegando a veces a los 18 reales.[8]

En 1823 la prensa murciana ya se hacía eco de cómo enviar el pimentón a lugares lejanos, indicando

la forma en la que debía hacerse: *Bien savido es que el pimentón mas puro y mejor elaborado pierde muchas de sus cualidades si se guarda por largo espacio Este género nos parece que estaría mas espuesto á las influencias atmosféricas, por lo que su conservación y trasporte á paises lejanos convendria hacerla en tonelete de madera y mas bien en botes de vidrio ó barro cerrados herméticamente y no en sacas ó costales como se trasporta por todas las provincias de la monarquía el pimentón. También podría portearse uno y otro artículo en odres o pellejos como los del aceyte con la única diferencia de que su boca fuese mas ancha para que se pudiese introducir y sacar con mas facilidad, debiendo estar muy apretado en el odre tanto para que cupiera mas como para que sufriera menos el influjo de la atmosfera y atarse la boca con el mismo esmero que si llevase líquido.*[9]

A principios del siglo XIX se distribuía en las provincias de La Mancha y de Cuenca. Envasado en sacos y presentados en el mercado de San Julián de la ciudad de Murcia, que se celebrada los jueves de cada semana, eran compradas por arrieros manchegos y andaluces para su distribución en el mercado castellano. La producción en 1800 era de 4 a 5000 arrobas, que ascendieron a 30.000 en 1830. Hacia 1840 el producto se oferta regularmente en los mercados de Quintanar de la Orden, Toledo, Tiedra (Valladolid) y Toro (Zamora), que abastecían, a su vez, a los arrieros del norte Cantábrico, pero sobre todo a los de Galicia, Asturias y norte de Portugal. Utilizado como condimento en guisos y embutidos, la expansión de la demanda fue extraordinaria a partir de la década de 1850. [10] Las ventas murcianas fuera de España abastecían inicialmente a los mercados de demanda norteafricanos.

El primer informe del que disponemos, relativo al pimentón en Murcia, se refiere al quinquenio de 1835 a 1839. En esos años se produjeron 16.553 arrobas de pimentón dulce (190.359,5 kilos) y 2860 arrobas de pimentón picante (32.890 kilos). Un total de 256.139 kilos. En reales de vellón supusieron, respectivamente, 24.830 y 3.040, en derechos de puertas y arbitrios municipales.[11] El precio de la arroba oscilaba entonces entre los 46 y los 54 reales.[12]

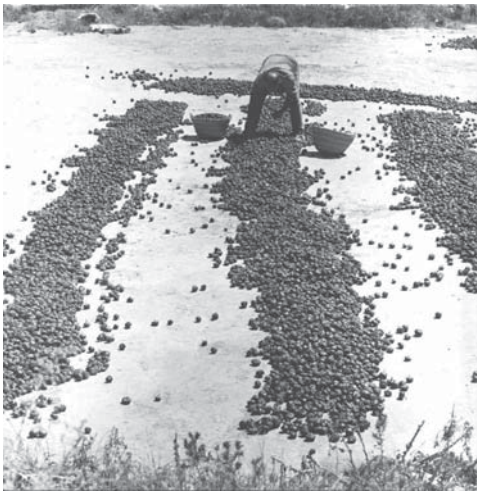
En 1854 Juan José Albarracín abría una fábrica pimentonera que permanecerá en funcionamiento durante décadas y la industria relativa al pimentón la veremos iniciar un importante despegue a partir de 1870, concentrada poco a poco en Espinardo. En esos momentos el cultivo se había extendido a orillas del Segura.[13]

En la Exposición Agrícola y Minera de Murcia, celebrada en 1876, Pedro Ruiz Canales[14], presentaba un invento: *para elaborar el pimentón é impedir corrieran el riesgo los cultivadores de una pérdida por las lluvias cuando se pone á secar en loa terrenos, y que se funda en coger de la mata el pimiento tierno y someterlo a la fuerte presión de una prensa hidráulica la cual la extrae toda la parte acuosa, que es mucha*

y lo reduce á pasta, y en colocar después esta en una cámara donde el calor se halle á la temperatura de 65 **á** *70 centigrados, quedando en pocas horas en disposición de llevarla al molino y pulverizar la pasta, sin que el polvo que queda de buen color y sabor, haya perdido sus propiedades particulares; ha dado a que en la idea se fijen los productores y se ensayos en gran escala.*[15]

En la Exposición Universal de Paris, en 1878, Pedro Fernández Ibáñez, de Archena, obtenía medalla de plata, en la sección de condimentos, por sus muestras de pimentón.[16] Dicho personaje había nacido en Molina en 1853, casándose en 1873, con Elvira Latorre Medina. Tenía fincas en Torre Montijo, Pago de la Serreta y la Hacienda de El Reloj.

A comienzos de enero de 1879, en los mercado de Murcia, el pimentón se cotizaba a los siguientes precios: Pimentón bajo a 25 reales; corriente a 28; flor de segunda a 31; de primera a 36; media cascara a 41; cascara de segunda a 45; cascara superior de 48 a 50 reales.[17]



Selección de ñoras. Foto Catalá-Roca. AGRM.

Años después, en 1884, visitaba Murcia el profesor madrileño Luis Álvarez Alvistur (1847-1885), autor de un manual de agronomía y exdirector de la Granja Escuela de Vega. Aquí realizó una publicación sobre la "industrias agrícolas de Murcia, dedicando un apartado al pimiento murciano, *centrado a orillas del Segura en Molina y la Ribera de Molina. Comenta que los hortelanos de Murcia son los mejores del país y que el cultivo del pimiento requiere de mucho y esforzado trabajo, con cuatro o cinco labores de arado, escardar, eliminar hierbas y frecuentes riegos, regularmente de noche*. Por otra parte alude a la importante inversión en abonos. Su precio oscila en esos momentos, entre 52 y 59 reales la arroba.[18]

Producción de pimentón en Murcia, por años, en Qm, fue a lo largo del siglo XIX

1830	3.450
1850	5.750
1860	7.350
1870	34.500
1880	46.000
1890	69.000
1890	92.000

Son momentos en los que la exportación se realiza a Argelia, Cuba y sobre todo Argentina gracias al empuje de los emigrantes gallegos. El pimentón se solía subastar a las

puertas del Teatro Romea, a fines del siglo XIX, era el "Mercado del Pimiento". En un segundo momento, a partir de 1918, pasó instalarse en la calle Rambla del Cuerno, junto a La Merced, actual calle y mercado de Saavedra Fajardo.[19]

SIGLO XX

La existencia de molinos exclusivamente para pimentón aumentó a partir de 1900, lo que sugiere una mayor especialización y capitalización del sector industrial. En 1901, dejando de lado Espinardo, algunos de los exportadores eran de Puente Tocinos (Fulgencio Barba), Cabezo de Torres (Juan Armero Muñoz y Miguel Sánchez Borja), Churra (Juan de Dios Jimeno y José Muñoz López) y la ciudad de Murcia (Alcaraz y Alcántara, Ricardo Barba, Joaquín Cañada, Hijos de Clemente García Martínez (fallecía en 1907), viuda de Antonio Guillamón que en 1900 vendía con la marca "El León", Herrera y Soler, Juan Pagán Ruiz e Hijos de M. Pardo).

A los países mencionados en el siglo XIX, se sumará Hungría, a partir de 1904, dado su alto nivel de consumo frente a su escasa producción. También exportaremos a Argelia, Francia, Alemania o Filipinas. Será Francisco Flores quien abra el mercado húngaro, abriendo incluso una sucursal de Espinardo en Budapest. En el primer trimestre de 1904 se exportaron por el puerto de Cartagena 135.502 kilos de pimentón. En total se alcanzarán ese año el millón de kilos en el primer cuatrimestre (barco y tren). Al año siguiente serán 1.418.630 kilos.[20] Un aumento considerable. En los años siguientes, durante la 1ª Guerra Mundial, los productores murcianos comenzaban a vender su pimentón en Estados Unidos, especialmente en Chicago.

Presidentes de las sociedades del pimentón de Murcia.

El precio del pimentón, en 1908, era el siguiente: Cascara extra a 66 reales arroba. Pimiento flor a 48 id. Corriente de 30 a 40 id. Rojo de 22 a 30 id. Escombres de 14 a 22.[21] La prensa se hacía eco, dicho año, de la buena cosecha: *La animación en Murcia es bastante grande, pues la exportación está en su apogeo y América hace gran demanda. La primera cogida de pimientos ha superado las esperanzas, habiendo arrojado un número considerable de arrobas. Los precios continúan, no obstante, estacionados, porque si bien los pedidos son muchos, la cosecha ha sido abundandísima y la concurrencia al mercado también muy grande. Síguense cotizando en Murcia y ribera del Segura de 40 a 50 reales las moliendas, y de 80 a 40 las cáscaras. En Orihuela a 36 reales arroba.*[22]

Llegado el año de 1910 ya existían 47 casas exportadoras. Por cier-

to que, en 1913, Los compradores de Estado Unidos se quejaban de que el pimentón llegaba con demasiado polvo y barro, por lo que proponían cambiar el proceso de secado.[23] En 1934, según Martínez Carrión, existían 104 casas murcianas exportadoras de pimentón, concentrándose en Espinardo (47), ciudad de Murcia (20), Molina de Segura (12) y Cabezo de Torres (9). La producción acabará centrándose en los términos municipales de Alhama de Murcia, Beniel, Cartagena, Lorca, Fortuna, Librilla, Molina de Segura, Murcia, Puerto Lumbreras, San Javier, Santomera, Torre Pacheco y Totana.

La exportación del pimentón español en 1932 era fruto de un estudio, por parte de la *Revista de Crédito*[24], cuyo resumen era el siguiente:

El consumo que en España se hace de pimentón oscila alrededor de dos millones de kilogramos. El resto de la producción se destina a la exportación, cuya distribución viene a ser la siguiente:

Estados Unidos	*2.500.000 kilogramos*
República Argentina	*2.000.000 “*
Europa Central	*1.000.000 ”*
Portugal	*500.000 ”*
Argelia	*400.000 “*
Cuba	*250.000 “*
Uruguay	*400.000 “*
Francia	*55.000 “*
Chile	*10.000 “*
Otros países	*250.000 “*

Estados Unidos.-En el mercado norteamericano el pimentón español tiene gran aceptación. Antes de conocerse en aquel país nuestro pimentón, se consumía el producto húngaro en sus distintas clases de picante y semipicante, pero una vez llegado a aquel mercado el artículo español, es tan solicitado por el consumidor que las cifras de nuestra exportación superan en mucho a las de Hungría.

Argentina.-Sigue en importancia el mercando norteamericano el argentino, cuyo consumo es de unos dos millones de kilogramos, con un valor de mas de cuatro millones de pesetas. Nuestra exportación ha ido progreso ascendente hasta hace cosa de unos años, pero a partir de 1920 ha sufrido una baja muy notable. Esta tiene como causa fundamental la adulteración que se hace al producto, pues existen a tal efecto varias casas en Buenos Aires que reciben el pimentón de España. Conviene, pues, intensificar la propaganda en aquel país de producto español, y para evitar estas falsificaciones mandar nuestro pimentón en pequeños envases con sellos de garantía, y así el público tendría la seguridad de que el producto que compraba era pimentón puro español.

Yugoeslavia.-De los mercados de Europa Central el mas importante es el de Yugoeslavia, gran consumidor de pimentón, por haber pertenecido parte de su territorio a Austria-Hungría y haberse acostumbrado a la cocina húngara que tanto uso hace del producto. En el año 1928 España vendió a Yugoeslavia pimentón por valor de 350.000 pesetas, cifra considerable si se tiene en cuenta que en aquella época aun no teníamos concertado Tratado de comercio con aquel país. Es de

suponer que rigiéndose hoy las relaciones comerciales de ambas naciones por un Convenio concertado en enero del año 1930, con un poco de interés por parte de nuestros exportadores en incrementar aquel mercado, obtendremos importantes cifras de exportación. Para ello es de aconsejar que se hiciesen los envíos en envases de metal, pues algunos comerciantes yugoeslavos se quejan de que muchas partidas llegan en malas condiciones, lo cual puede ser debido a que se manda el producto en sacos, principalmente. Existe, además, una circunstancia favorable para el exportador español, que debe aprovechar para intensificar la exportación, y es que la mayor parte del comercio en Yugoeslavia está en manos de judíos, de origen e idioma español, llamados sefarditas, entre cuyos elementos nuestros representantes diplomáticos y consulares vienen haciendo una gran labor de atracción, lo cual favorece grandemente a nuestro intercambio comercial con aquel país.

Portugal.-Portugal compra el pimentón español casi desde que este producto se empezó a usar en nuestra tierra. A las ferias, que entonces se celebraban en distintos pueblos, acudían al propio tiempo que los compradores españoles los de la nación vecina. Desde entonces Portugal sigue siendo nuestro cliente, y nuestra exportación de pimentón a aquel país en estos últimos años ha sido la siguiente: En 1928: 4.606 quintales métricos, 713.930 peseta oro; en 1929: 4.839 quintales métricos, 1.103.292 pesetas oro; en 1930: 4.180 quintales métricos, 1.044.240 pesetas oro; de enero a abril de 1931: 1.040 quintales métricos, 95.772 pesetas oro.

Cuba y Uruguay.-Nuestro comercio de pimentón con Cuba y Uruguay nos da, aproximadamente, 1.200.000 pesetas anuales, desarrollándose normalmente, pues las líneas de navegación son varias y la comunicación directa.

Francia.-Francia también consume el pimentón español en cantidad bastante considerable, que es mayor cada año, como puede verse por la siguiente relación: En 1928: 4.121 quintales métricos, 638.755 pesetas oro; en 1929: 5.214 quintales métricos, 1.188.792 pesetas oro; en 1930: 5.583 quintales métricos, 1.272.924 pesetas oro; de enero a abril de 1931: 1.270 quintales métricos, 166.858 pesetas oro.

Chile.- El valor de nuestra exportación a Chile es de unas 750.000 pesetas. Hay que luchar, sin embargo, con un derecho elevadísimo que desde el año 1922 pesa sobre el pimentón. Además, la única Compañía que sirve a aquel mercado lo hace transbordando en Panamá a vapores costeros que reúne malas condiciones, resultando que es menester embarcar en Vigo en vapores de una compañía inglesa, únicos rápidos y regulares para aquel país, que hacen escala en los puertos. Por esto los exportadores del Mediterráneo tiene un aumento considerable en los fletes hasta Vigo, más los gastos de transbordo, que se elevan a 60 pesetas la tonelada. Tal gasto resulta enorme, sobre todo si se le compara con el definitivo que se

paga de Vigo a Chile, que es de 45 chelines metro cúbico.

Filipinas.-La exportación a Filipinas es de escasa importancia, pues no pasa de 30.000 kilogramos anuales, con un valor de 100.000.

Murciana ofreciendo pimentón. Dibujo de Quesada, 1953. II Feria Internacional del Campo, Madrid.

El mercado exterior, en esta primera mitad de siglo se convierte en el principal destino del pimentón elaborado en España. Así en el cuatrienio de 1929 a 1932 el 45,19 por ciento de la producción nacional de pimentón se exportó. Los principales clientes en 1932 fueron los Estados Unidos de Norteamérica, Argentina, Argelia, Italia, Portugal, Cuba, Uruguay, Alemania, Francia, Túnez y Gran Bretaña, (suponían más de la mitad del volumen y valor); también tenían importancia los envíos a Marruecos, Canadá, Puerto Rico o Filipinas. Los Estados Unidos de Norteamérica en 1945 recibieron el 74,85 por ciento del pimentón murciano exportado ese año, en 1946 el 77,56%, en 1953 el 46,11% y en 1954 el 46,45%; le seguían en importancia Cuba y Francia.[25]

Del volumen de casi dos millones de kilogramos de pimentón (1.969.189 Kg.) enviados de Murcia al mercado nacional en 1946, el 53,04 por ciento procedía de Espinardo, 13,66% de Murcia, 7,87% de Lorquí, 6,47% de Molina de Segura, 4,50% de Cabezo de Torres, 2,54% de Ceutí, 2,36% de La Ñora, 1,53% de Alcantarilla, 1,45% de Churra, 1,36% de la Raya, etc.

En 1946 en el Censo de industrias de la Cámara Oficial de Comercio, Industria y Navegación de Murcia, figuraban 77 industriales, 35 exportadores, y 309 especuladores y vendedores al por mayor de pimentón. En 1953, aparecen inscritos 59 comerciantes dedicados a la exportación al extranjero exclusivamente y 62 especuladores o vendedores al por mayor de pimentón.

LOS ENVASES

La exportación se realizaba en barriles o en sacos. Desde fines del siglo XIX los productores se plantean vender el producto en latas. Uno de los maestros hojalateros murcianos afirma que en 1901 ya fabricaba 30.000 botes anuales. [26] Corría el año de 1907 y abren sus puertas las litografías de Gallardo y Núñez, de Sevilla, y Artística de Levante, en Murcia. Esta era propiedad de Carmelo Bueno Moreno, estableciéndose en la calle Rambla nº 3 de la capital. En 1906 ya fabrica botes de hoja de lata para pimen-

tón y azafrán la firma "La Industrial Murciana", ubicada en la calle San Andrés nº 29, siendo su gerente Manuel Clavijo.[27] Formaban parte de ella Mariano Gazque Aznar, Pedro Martínez Benavente y Manuel Clavijo Carrillo.[28] Corría el año de 1911 y Francisco Alemán Martínez (1849-1941) anunciaba envases litografiados para pimentón en hoja de lata, ubicándose su negocio en la calle Carril de San Agustín nº 1 de Murcia (en 1923 se ubicaba en la carretera de Espinardo).[29] Le sucede su hijo José Alemán Alemán, en la calle de San Antolín. Los dibujos para sus litografías estaban realizados por los pintores Pedro Flores García, Victorio Nicolás y Luis Garay, incorporándose años después Ramón Gaya, hijo de Salvador Gaya, maestro litógrafo catalán afincado en Murcia y jefe de los talleres de litografía de Alemán.[30]

Para 1913 la Viuda e Hijos de José Puche se había especializado en envases para pimentón, vendiéndolos en la calle Madrid, nº 6. En 1916 el mencionado comerciante Francisco Alemán Martínez, Presidente del Gremio de Fabricantes de Pimentón, pide la autorización para la compra de hoja de lata en planchas para la fabricación de botes para la exportación, sin gravamen.[31] Algunas de las llamadas «latas» de pimentón debieron empezar a realizarse y litografiarse, también en otros lugares, como la Casa Gottardo de Andreis Metalgraf Española, de Badalona, que abrió sus puertas en 1919. Junto a ella está las de Rafael Luca de Tena, de Sevilla , que realizó las de la marca "La Carreta", de Lorquí, antes de 1926. Parte de las latas para la exportación del pimentón de la marca Mickey se realizaron en la "Industria Metalgráfica Tintore-Oller", de Barcelona, en 1930, ese año también le realizó latas la empresa sevillana "Envases Metálicos Riojanos".

También acudieron los pimentoneros murcianos a la "Industria Metalgráfica Tintore-Oller", de Barcelona. En Murcia, la fábrica de Gregorio Montesinos, que abre en abril de 1921, estaba especializada en cajas de aluminio, latón y hojalata.[32] Otras litografías, en 1923, eran las de Goya y Pagán, Pedro Martínez Benavente y Antonio Soler e Hijo.

MOLINOS

Las principales industrias harineras de la ciudad disponían de molinos y piedras especiales para la fabricación de pimentón. Entre 1923 y 1926 están documentados unos 200 molinos de tracción hidráulica, enclavados en su mayor parte en las acequias del Segura. Los vemos en diversas pedanías de Murcia como La Albatalia, Cabezo de Torres, Puebla de Soto, La Ñora, La Raya, Aljucer y Santomera, así como en localidades a orillas del río Segura como Molina de Segura con su pedanía de La Ribera, Lorquí y Ceutí. Estos daban movimiento a unas 480 piedras

para la fabricación de pimentón, que entraban en funcionamiento durante la mayor parte del año. A ellos se sumaban unos 40 molinos movidos por electricidad.[33] Se ubicaban especialmente en la pedanía de Espinardo, con algunos aislados en Molina, Lorquí y ciudad de Murcia.

Molino de pimentón en la huerta murciana. Saura Mira.

REVISTA EL PIMENTÓN

La primavera de 1904 sorprendió a Espinardo con un periódico local que dirigía Miguel García Martínez. Su sede se hallaba instalada en el número 63 de la calle Mayor, precisamente poco antes de que aquel verano pasaran a denominarla calle de Diego Hernández. La publicación nació con carácter mensual y estuvo editándose hasta septiembre de 1906.

Cada ejemplar, que se vendía por cincuenta céntimos, contenía doce páginas y, tal como indicaba su cabecera, se especializó en el mundo del pimentón, con el propósito, no expresado, de servir de referencia a los exportadores y el fin, manifiesto, de "*aumentar la riqueza de la huerta"*. Ya en su número uno sacó a colación la agitación que un cuarto de siglo antes se produjo con motivo de la mezcla de aceite de oliva con el pimentón molido, asunto muy problemático que había levantado ampollas y pasiones generando graves enfrentamientos, largos debates y que, según "El Pimentón", trajo como consecuencia el sacrificio de los productores en aras del caciquismo más despótico. A pesar del tiempo transcurrido, la redacción del periódico, conciliadora, especificaba claramente lo alejado que estaba su ánimo de ir contra nadie y que este recordatorio del tema no nacía del rencor, sino de una sana intención. El entonces secretario del gremio de exportadores, Ángel Pulido Fernández, participaba colaborando en esta nueva "voz" pimentonera, al igual que algunos expertos en la mezcla aludida.

Sus páginas pasaban revista a las diversas exportaciones que se realizaban: fruta, azafrán, ajos, almendra, esparto y a sus principales destinos. Pero centraba la mayor parte de las informaciones sobre el pimentón y las pedanías y localidades en las que se producía, incluso añadiendo estudios históricos sobre su trayectoria a través del tiempo. Para facilitar el cobro a los exportadores y evitar sorpresas desagradables, el periódico daba también a conocer, una relación de compradores morosos, incluso con detalle de lo que debían.

En el número tres se denunciaba que Murcia exportaba pimentón puro a países que le mezclaban aceite de oliva y después, lo revendían

obteniendo así unos beneficios que, en todo caso, corresponderían en justicia a los productores murcianos. Que la producción de pimentón saltara al otro lado del Mediterráneo tuvo su causa en la emigración de murcianos pimentoneros a Orán y Argel, gentes que acabaron haciendo lo que sabían, cultivar y producir pimentón, con el consiguiente perjuicio para Murcia cuya industria y exportaciones se vieron terriblemente afectadas por la "pimientina" de Argelia, Túnez, Trípoli y Egipto. El número siete daba la voz de alarma por las pérdidas de 1904 en el sector, pérdidas que ascendían en la Región a la astronómica cantidad, para la época, de ocho millones de pesetas.

En fin, hoy puede afirmarse que el diario "El Pimentón" cumplió su propósito inicial de abrir los ojos y llamar a las conciencias de exportadores, políticos y huertanos, sirviendo cumplidamente a los intereses regionales durante año y medio.

ASOCIACIONES HISTÓRICAS

En febrero de 1885 nacía la sociedad **La Vega de Murcia**, formada por cultivadores y vendedores de pimiento, reuniéndose para su creación en el ayuntamiento de Murcia el 12 de febrero de dicho año. En la misma estuvieron los señores Cayuela, Lumeras, Salmerón, Molina Márquez, Velasco y el famoso Antonete Gálvez Arce. El reglamento lo redactó Tomás Museros y Rovira, catedrático de Agricultura del Instituto.[34]Dicho reglamento era el siguiente:

DE LA SOCIEDAD

Artículo primero. Se crea en la ciudad de Murcia una sociedad agrícola de colonos, propietarios cultivadores é industriales, cuyo principal objeto es:

1º Fomentar el cultivo y la fabricación del pimiento.

2º Garantizar las condiciones de pureza del que se expenda en este mercado, á fin de aumentar la demanda y acrecentar el valor de dicho producto.

3º Recompensar por medio de premios á los cultivadores que mejor cáscara y polvo presenten en los concursos anuales que con el auxilio de las autoridades locales se celebren á fin de mejorar las clases.

4º Auxiliar a la administración municipal y autoridad judicial procurándoles medios y noticias para conocer las adulteraciones del pimiento y sus autores.

Articulo 2º. Esta sociedad será amparada directamente por la autoridad local ó por un representante que aquella designe.

Art.3º. La sociedad "La sociedad "Vega de Murcia" tendrá un local á propósito, en el que se reunirá el Sindicato, diariamente en la época de la confección y venta del pimentón, en cuyo local se presentará dicho producto vendido, a fin de que pueda ser examinado, para lo cual existirá un gabinete químico que de á conocer las materias extrañas que alteren la bondad del pimentón.

DEBERES Y DERECHOS DE LOS SOCIOS

Art. 4º Para ser socio de la "Vega de Murcia" es indispensable tener el carácter del cultivador de pimiento en clase de colono, de propietario, o industrial.

Podrán ser también los que reúnan dichas condiciones, aunque su residencia esté fuera de dicho término municipal.

Art. 5º Para ser éste inscrito socio deberá este abonar en el acto de la inscripción la cantidad de 2 pesetas para atender a los gastos de instalación de oficinas, gabinete, impresos y demás objetos necesarios.

Art. 6º Para el sostenimiento y administración del Sindicato, los asociados colonos y propietarios abonaran una peseta mensual.

Los industriales, que en el mero hecho de ser asociados, tienen la obligación de llevar al Sindicato, para su reconocimiento y precintado, cuanto pimiento exporten, abonarán tan solo cinco céntimos de peseta por cada arroba.

Los traficantes, no asociados, que quieran que la sociedad le garantice sus productos, satisfarán 10 céntimos de peseta por cada arroba que presenten.

Art. 7º El socio que no cumpliese con lo establecido en el articulo anterior, dejará de pertenecer á la sociedad, sin perjuicio de exigírsele las cuotas que le correspondieran.

Art. 8º Los socios tendrán tendrán el deber de investigar y denunciar á los falsificadores del pimentón, y las denuncias que resulten ciertas serán, para el asociado que las formulase, un mérito que recompensarán, el Sindicato, dispensando al denunciante del pago de la cuota que acordare el Sindicato, si es colono ó propietario; y si fuese sócio industrial, del importe del análisis de las remesas que dicho Sindicato tenga por conveniente.

DEL SINDICATO

Art. 9º Esta sociedad estará representada por un Sindicato, compuesto de colonos y propietarios cultivadores, en número de ocho, cuatro de cada clase.

Art. 10º El Sindicato será designado por elección directa entre todos los asociados, renovándose por mitad todos los años el tercer día de Navidad, y de cuyos cargos tomarán posesión el primer día del año.

Art. 11 El Sindicato tendrá á su cargo toda la representación social y gestión directa que sea necesario, de cuya gestión dará cuenta en las juntas generales ordinarias que se celebren y en las extraordinarias que convenga.

Art. 12 Los cargos de sindicos son honoríficos é *irrenunciables por los socios designados en las primera elección.*

Art. 13 El Sindicato se compondrá de un presidente, un vicepresidente, un depositarios, un contador, un secretario y tres vocales, que tendrán todos ellos á su cargo la gestión administrativa. Estos cargos se designarán por los mismos síndicos en la primer sesión que celebren.

Art. 14 El Sindicato oirá las denuncias verbales, ó por escrito, que se le hagan; y de las que crea fundadas, dará conocimiento á la autoridad correspondiente.

Los litigios que hayan de sostener serán en nombre y de cuenta de la sociedad, para lo cual deberá reunirse y tener de ellos conocimiento.

DEL PRESIDENTE

Art. 15 El presidente dictará las órdenes convenientes para el cumplimiento de los acuerdos de las juntas generales y particulares del Sindicato.

Convocará a junta general de acuerdo con el Sindicato, ó á petición de veinticinco socios, señalando dia y hora en que hayan de celebrarse, y dirigirá las discusiones que se susciten. Si hubiera votaciones y resultare empate, su voto será el decisivo.

DEL VICEPRESIDENTE

Art. 16. Este cargo suplirá en todas sus funciones al presidente en las ausencias y enfermedades.

DEL DEPOSITARIO

Art. 17. El depositario anotará las entradas y salidas de fondos, cuidará que se verifique con puntualidad la recaudación y dará cuenta todos los años, al terminar la temporada de ventas, que será en la segunda quincena del mes de agosto, de los fondos recaudados y de la inversión efectuada, con sus correspondientes justificantes, visados por el presidente.

No podrá verificar ningún pago sin el visto bueno del presidente y firma del contador.

DEL CONTADOR

Art. 18. El contador llevara un libro en el que anotará las entradas y salidas de fondos para comprobar las anotaciones del libro de depositaría.

DEL SECRETARIO

Art. 19 El secretario redactará las actas de las juntas generales y las del Sindicato, así como los demás documentos que lo requieran. Tendrán como auxiliar a un escribiente que asistirá á las sesiones y estará subvencionado por la sociedad.

Convocará á las juntas cuando el presidente lo disponga y llevará un registro de sócios por órden *riguroso y un inventario exacto de los efectos que pertenezcan á la sociedad.*

DEL JURADO

Art 20. La sociedad nombrará a un jurado cada temporada, que de acuerdo con el Sindicato, entienda en todas las denuncias que se hagan por los asociados, inspector, celadores y agentes municipales que auxilien á esta sociedad, denunciando los fraudes que en la venta del pimentón tengan lugar por los asociados.

Art. 21. El jurado lo formaran los socios de la clase de colonos ó propietarios cultivadores designados por la sociedad en junta general y el químico que la represente nombrado por la misma.

Art 22. Este jurado inspeccionará el pimentón que se presente á ser precintado, y encontrándolo puro, dará al interesado una certificación que lo acredite.

Si el jurado encontrase mixtificado el pimentón, sea presentado este producto por un socio, ó por un extraño á la misma, dará cuenta en el acto á la autoridad correspondiente.

Art. 23. Todo el pimentón que se exporte por los asociados deberá ser antes reconocido químicamente por el jurado, y para ejecutar esta operación se presentara toda la partida vendida en el local de la sociedad. Convencido el jurado de la bondad del producto lo precintará y lo sellará con la mayor perfeccion, dando al interesado un certificado de pureza.

Art. 24. No se considerará falsificado el pimentón que sea confeccionado con pimiento de inferior calidad, siempre que no lleve materias extrañas, pues que el defecto de su cascara se compensa con la baja de su precio.

Articulo adicional. Las cuotas y derechos á que se refiere este reglamento serán susceptibles de rebaja cuando la sociedad lo juzgue oportuno y conveniente.

En agosto de 1896 se constituye la asociación del **Gremio de Pimentoneros**, con el nombre de "Centro de Exportadores de Pimiento", con el principal objetivo de poner orden en las ventas del producto. Para ello, firmaron un acta en el que se regularizaban los precios y se fijaba una nomenclatura. Firmaron la teórica creación una docena de pimentoneros de Churra, La Ñora, ciudad de Murcia y Espinardo. Pero la falta de apoyo del resto de productores y exportadores provocó la disolución en diciembre del mismo año. Al frente se encontró Francisco Flores Muelas.

El fallido Gremio de Pimentoneros pasa a denominarse **Gremio de Exportadores de Pimiento Molido**

en diciembre de 1902, en un nuevo intento de asociarse. La sede se fijó en la calle Mayor de Espinardo, nº 63. Su presidente fue, de nuevo, Francisco Flores Muelas y le sucedería en 1904 Miguel García Martínez, editando entonces la revista El Pimentón. Desaparecía dicho gremio en 1906. Volvía a resurgir en enero de 1908, con Francisco Alemán Martínez al frente.

El **Gremio de Exportadores del Pimiento Molido de España**, en 1935, contaba con más de un centenar de empresas inscritas en el Gremio Oficial del Pimiento Molido en Murcia, siendo su presidente Justo Navarro Conesa. Concretamente eran 119 casas de la región de Murcia y 32 de otras zonas productoras del país. Se exportaba en esos momentos, principalmente, a Estados Unidos, Argentina, Argelia, Túnez, Cuba, Alemania,

Uruguay, Italia, Portugal y Francia. Otros miembros de la directiva eran José Muñoz Saura, José Cano Navarro, Juan Díaz Ruiz…[35]

En 1998 un conjunto de entidades, asociaciones y cooperativas agrarias de la Región de Murcia solicitó a la Consejería de Agricultura, Agua y Medio Ambiente la protección del Pimentón de Murcia mediante una **Denominación de Origen**. Finalmente la Denominación de Origen se logra el 20 de abril de 2001 y su reglamento se publica el 17 de diciembre de ese mismo año.

CONCLUSIONES

A comienzos del siglo XVIII ya se produce pimentón en Javalí Viejo y existe un molino de pimentón en La Ñora, por lo que podemos situar en el lugar el origen del mismo, a orillas de la acequia de la Aljufía, a poco más de 1000 metros del convento de los Jerónimos. Desde aquí se extenderá el cultivo hacia Espinardo, aguas abajo, y hacia la Ribera de Molina, aguas arriba, siempre en la margen izquierda del río Segura.

Durante el siglo XIX el cultivo de pimiento para pimentón se extendió por las poblaciones junto al río, en el entorno de la capital, vendiéndose pimentón fuera de la región desde 1820, al menos. En este siglo el pimentón se vendía en el mercado de los jueves a los arrieros que recorrían España. A mediados de siglo ya se vende fuera de nuestras fronteras, especialmente en Portugal y norte de África. Llegado el último tercio de este siglo ya se exporta pimentón a Argentina y Cuba, siguiendo el rastro de los emigrantes españoles.

El comienzo del siglo XX supone la aparición de las latas y la conquista de nuevos mercados, como el de Hungría y los Estados Unidos, a los que se suman, poco a poco, Alemania, Francia, Yugoslavia, Chile, Uruguay, Canadá o Filipinas. Los exportadores se van concentrando en Espinardo, Murcia capital, Molina de Segura y Cabezo de Torres. Las marcas comercializadas llegaron, casi, a las trescientas.

NOTAS

1 Se afirma incluso que llegó en 1493, traído por Colón y mostrado en Extremadura a los Reyes Católicos, pero los monarcas en esas fechas estaban en Barcelona.

2 Pérez García, Jesús. *El libro del pimentón (1756-1965)*, Turbinto, Sociedad Cultural de Murcia, Murcia, 2000. El autor se presenta en la portada como Pérez de Espinardo.

3 Ayala, J.A. 1989, *Murcia en el primer tercio del siglo XX*. Edición de Autor. Murcia, página 29. Zapata Nicolás, M, 1995. Voz "Pimentón", Gran Enciclopedia de la Región de Murcia, Editorial Aglaya, volumen 7, página119. Jesús Pérez García en su libro sobre el pimentón del año 2000 redunda en la historia de la Tía Maina, aludiendo a un libro que a su vez escribe sobre la historia de Juan Gómez Navarro, nacido en 1796, que dice, que vio, que recuerda…, de cuando era niño…

4 *El Heraldo de Murcia 18-4-1902*.

5 *Murcia 1756 según las respuestas generales del Catastro de Ensenada*, con introducción de Guy Lemeunier. Editado en Madrid en 1993, Colección Alcabala del Viento, página 47.

6 Archivo Municipal de Murcia, Legajo 4000.
7 Archivo Municipal de Murcia. AC. 8-11-1735.
8 *Miscelánea de Comercio, artes y literatura 10-12-1819*.
9 *El Correo Murciano 15-3-1823*.
10 Martínez Carrión, JM 1999 "Agricultores e industriales en el negocio del pimentón. 1830-1935". Revista de Historia Económica XVII, 1, pp. 149-186.
11 Madoz, P. 1850. *Diccionario geográfico-estadístico-histórico de España. Región de Murcia*. Madrid. Reedición de la Consejería de Economía. Comunidad Autónoma de la Región de Murcia. 1989.
12 *El Eco del Comercio 27-2-1836*.
13 Martínez Carrión, JM. 2002. *Economía de la región de Murcia*. Consejería de Educación y Cultura. Murcia, página 338.
14 Su madre fue María Canales, de Algezares, y su padre José Ruiz, nacido en La Alberca. Estuvo casado con Ana Mª Egea Espada, de La Alberca y falleció en San Antolín, en enero de 1877.
15 *La Paz de Murcia 8-10-1876. Carthago Nova 24-9-1876*.
16 *La Paz de Murcia 1-12-1878*.
17 *La Paz de Murcia 5-01-1879*.
18 *La Paz de Murcia 18-9-1884*.
19 El proyecto tomó cuerpo a partir de mayo de 1907, con la emisión de mil acciones, de cien pesetas cada una, en el Banco de Cartagena. *Boletín de la Cámara de Comercio 31-5-1907. El Tiempo 5-3-1918*.
20 *Revista El Pimentón* nº 14, mayo de 1905.
21 *El Tiempo 11-09-1908*.
22 *El Liberal 2-11-1908*.
23 *Boletín Oficial de la Provincia de Murcia 17-9-1913*.
24 Corresponde al 30 de octubre de 1932.
25 Gómez-Espín, J. M. y Gil-Meseguer, E. (1990). "Tradición y cambio en la industrialización del pimentón en España". *Papeles de Geografía,* 16, 173-190.
26 *El Heraldo de Murcia 19-4-1902*.
27 *El Liberal de Murcia 8-9-1908*.
28 AGRM. Registro Mercantil Legajo 6486.
29 *El Liberal de Murcia 8-9-1911*. La calle Carril se había denominado sucesivamente Carril de la Arrixaca y Carril de San Agustín. En 1911 pasaría a llamarse calle García Alix. Francisco Alemán estaba casado con Joaquina Alemán Pérez y falleció con 92 años.
30 Hervás Avilés, JM. 1997 *Pedro Flores, entre la generación del 27 y la Escuela de Paris*. Edita Consejería de Cultura y Educación. Murcia, página 14. Ruiz Llamas, Mª G, 1991, *Ilustración Gráfica en periódicos y revistas de Murcia (1920-1950)*. Edita Universidad de Murcia y Academia Alfonso X. Murcia, páginas 320, 321 y 324.
31 *Gaceta 8-4-1916. Boletín Oficial de la Provincia de Murcia 11-4-1916*.
32 AGRM. Registro Mercantil Legajo 6492.
33 Martínez Carrión, JM 1999 "Agricultores e industriales en el negocio del pimentón. 1830-1935". Revista de Historia Económica XVII, 1, página 177.
34 *El Diario de Murcia 21-2-1885*. Casado con Josefa Ortiz Alvarado, fallecía en enero de 1901.
35 Díaz Ruiz, J, 1935. *Memoria correspondiente al año 1934*. Gremio de Exportadores de pimentón de Murcia. Murcia.

José Antonio Marín Mateos

COMIENZOS DEL COMERCIO DEL PIMENTÓN EN ESPINARDO

Arrieros de la villa de Espinardo, acudían en Murcia al mercado de la Plaza de San Julián, allá por el año 1800 y otros anteriores, con el fin de comprar el pimiento de las ñoras que los huertanos habían molido. Se trataba, en general de pequeñas partidas que al cabo de la cosecha sumarían unas 5.000 arrobas, que se descomponían en ciento, estos arrieros que acudían a este mercado de los jueves, serían los primeros exportadores que abrieron mercados más allá de donde llegaban las recuas y los carreteros que se ocupaban del transporte, a los célebres mercados de Quintanar de la Orden (Toledo), Tiedra (Valladolid) y Toro (Zamora), incrementándose y extendiéndose totalmente este comercio.

A principios del siglo XIX, algunos espinarderos, dedicaron sus esfuerzos al comercio con tenaz empeño, y algunos de ellos, de pueblo en pueblo, con las alforjas en el hombro y la casta en el brazo, vendiendo sedas y libras de pimentón. La exportación de frutas al extranjero se estableció en el pueblo; pero estaba escrito que la industria y el comercio del pimentón había de constituir, no solo la riqueza y nombradía de Espinardo, sino una de las fuentes más valiosas, quizá la que más, de la vega murciana.

Los primeros espinarderos que se establecieron como exportadores de pimiento molido fueron José y Juan José Alemán Torres. Los carros castellanos de Quintanar de la Orden (Toledo), Tiedra (Valladolid), Toro (*Za*mora) y Salamanca, venían en un principio a hacer sus cargamentos en Espinardo; poco después, habiéndose establecido otras casas, los carros de Espinardo trasportaron el pimentón a los mercados castellanos, y así fue evolucionando esta rica industria hasta el día, en que viajantes de pimentón recorrían el mundo entero con sus muestrarios, contribuyendo a la riqueza murciana con los nuevas plazas que cada día se abrían a la industria pimentonera.

Entre las primeras Casas exportadoras en estos primeros años encontramos: **Casa Albarracín y Alemán,** siendo la más antigua de Espinardo dedicada a la exportación de pimiento molido y frutos del país. Data del año 1848, en que su antecesor Juan José Albarracín, se consagró a la especulación de cáscara en rama, dedicándose a la exportación para la Península. Diez años después, alcanzaba como máximum de negocio anual la cifra de 50.000 kilogramos, que en aquella época era consideraba como excesiva, porque no había medios de comunicación y el pimiento molido apenas se conocía fuera de Castilla, haciéndose las transacciones por caballerías y corsarios, y a cambio de mercancías la mayor parte de las veces.

José Alemán Martínez.

José María Albarracín.

En 1830 falleció Juan José Albarracín, formándose entonces la sociedad de Albarracín y Alemán, que la constituían D. Antonio Albarracín, hijo de Juan José, y su hijo político José Alemán Martínez, los que llegaron a vender en sus primeros años, a fuerza de propaganda y desvelos, 100.000 kilogramos, aumentando paulatinamente esta cifra, gracias a la laboriosidad de los socios. En 1894 entró a formar parte de la Sociedad José María Albarracín, hermano de Antonio, no habiéndolo hecho antes por su corta edad, a pesar de su suficiencia para ello, por estar viajando desde los quince años. José María Albarracín Tudela, fallecía el 4 de febrero de 1924.

En 1886, la Casa Albarracín y Alemán, instala en sus almacenes las primeras piedras o muelas de cantera, movidas por motores de gas de aceite. También instalas dos hornos para torrar los pimientos antes de moler. En 1901 hay establecidos tres Maestros Hojalateros que dan ocupación a más de 60 oficiales para confeccionar las cajas de hojalata. En este mismo año, se alcanzaba una producción de 1.000.000 arrobas. Por estas fechas trabajaban en la industria pimentonera 400 oficiales y 800 jornaleros.

En 1904, falleció Antonio Albarracín, ingresando en la sociedad su hijo mayor Juan José. Estos elementos jóvenes, dieron más impulso al negocio y asesorados por su

hermano político y tío respectivamente José Alemán Martínez, ensancharon día por día el negocio, aumentando el número de sus representantes, alcanzando la cifra de 468; el de viajantes en diez, dos encargados de almacén al frente de 32 jornaleros dedicados a la selección, refinación, envase y preparación de las expediciones, y nueve dependientes de escritorio algunos de los cuales están desde 1880 prestando sus servicios.

Juan José Albarracín Tudela.

Su laboriosidad, la buena fe en sus negocios, y las calidades selectas que son objeto de su exportación, hacían que se colocaran a la cabeza de todos los exportadores, lugar que nadie pudo disputarles, alcanzado la fabulosa cifra de exportación anual de 1.800.000 kilogramos lo que suponen 156.522 arrobas castellanas. Su radio de acción se extendía a todo el mundo, donde su marca "*La Estrella*" era muy apreciada, especialmente en los mercados extranjeros, como San Petersburgo, Bombay, Grecia, Egipto, Manchester, Hamburgo, Bradford, Adrianopel, Autwerpen, Constantinopla Salonich, Schonpriesen, Steinsclionan, América latina, cuyas importantes casas, encargan a sus Agentes de España hacer sus compras a los señores Albarracín y Alemán.

Su espíritu mercantil llega a tal punto, que en 1908, montaban a gran escala el negocio de Abonos químicos y fabricación de guano, registrando al efecto una marca de fábrica "*La Garza Real", habiendo dado tan buen resultado sus experimentos, que tenían contratados 24.000 sacos para los meses de noviembre, diciembre, enero y febrero, y un sinnúmero de toneladas de primeras materias, cuyos contratos con los puntos productores están ultimados. Los Sres. Albarracín y Alemán por su modestia y laboriosidad, dan honra al pueblo de Espinardo que los vio nacer, y su espíritu emprendedor contribuye a que vivan numerosas familias.*

En 1880, en los albores del proceso industrial en España, **Pascual Reverte Carralero,** fundó la empresa, estableciendo uno de los principales molinos pimentoneros, en Espinardo, para atender la incipiente demanda interior. Así queda vinculado el nombre de Reverte a la historia del pimentón desde los inicios de la industrialización.

En 1919, Félix Reverte Carpe, hijo del fundador, se incorpora a la empresa y se marca el objetivo de ampliar las ventas a los mercados internacionales. Se convierte en pionero de la exportación de pimentón a numerosos mercados de América, Europa y África. Por la expansión comercial conseguida, es imprescindible la ampliación de la industria, que transformada en Félix Reverte, S. L., abre sus nuevas instalaciones en Murcia, calle Santa Úrsula.

En 1958, Félix y José Reverte García-Alcaraz, nietos del fundador, integrados en la empresa, Consolidan y amplían las relaciones comerciales con el resto del mundo. En repuesta a la creciente demanda, construyen nuevas instalaciones para la fabricación del pimentón y oleorresina en San Pedro del Pinatar (Murcia), a donde se trasladan con la denominación de Félix Reverte, SA.

Otro de los grandes almacenistas y exportadores de pimiento molido de Espinardo fue **Francisco Flores**, hombre modesto y muy trabajador, inteligente y bondadoso. Se hizo cargo de la empresa en 1878, por defunción de su suegro Sr. Guillamón, que la fundó en 1855, figurando en primera línea entre las casas exportadoras de pimiento molido, almacenista y exportador de pimentón molido, con una sucursal en Budapest, la capital de Hungría, bajo la dirección del hijo que lleva su mismo nombre. Desde 1900 se dedicó también al negocio de la hijuela, consiguiendo tanto desarrollo y prestigio como los conseguidos con el pimentón.

Fulgencio Alemán, otra de las principales casas dedicadas a la industria del pimentón. Se estableció como almacenista exportador en el año 1876. No tardando en contar con una numerosa clientela, que, satisfecha, otorgaba su entera confianza a la mencionada casa. Ayudado por sus hijos José, Francisco y Antonio Alemán Guillamón, ensanchaba su ya extenso campo de acción y como base la honradez y el fiel cumplimiento de los compromisos, la casa de Fulgencio Alemán, lograba colocarse entre las primeras de Espinardo. Sus marcas "El Huertano" y "El Negro", eran solicitadas con interés en todos los mercados consumidores de pimentón, en particular la primera, con un escudo en que figuraban las coronas murcianas y un huertano en el centro. Fulgencio Alemán Munuera, fallecía el 3 de mayo de 1930, a los 82 años de edad.

Entre las principales almacenistas de pimiento molido, figuraba la casa cuya razón social giraba bajo el nombre de **Viuda de Mariano Alemán y Compañía.** Esta casa fue fundada en 1869, gozando desde el principio de excelente estado de prosperidad. Una elocuente demostración con que se atendía por esta casa a la elaboración y presentación del pimiento molido, fue el premio obtenido en la Exposición Agrícola celebrada en Valladolid en 1897. Muerto el fundador, continuó al frente del negocio, algún tiempo, su viuda; formándose después la sociedad, de la que era gerente D. Ildefonso Alemán. La marca de la casa era "D. Quijote cabalgando sobre Rocinante".

Antonio Belchí y Hermanos S. R. C. Esta sociedad mercantil colectiva, la formaron Antonio Belchí Martínez, casado, labrador, de 37 años de edad, y su hermano Cayetano Belchí Martínez de 47 años, moradores en el pueblo de Espinardo, con objeto de dedicarse a la compra-venta de pimentón molido. El capital social era de 2.000 pesetas aportado de por mitad, en metálico por ambos socios. El socio Cayetano Belchí, tendría a su cargo la administración y dirección de la misma. Esta escritura se firmaba el 23 de mayo de 1894. El 4 de enero de 1897 quedaba disuelta la sociedad, quedando cada uno de los socios en completa libertad para trabajar por su cuenta.

Alemán y Carrión. La sociedad la formaban Mariano Alemán y Carrión, industrial y Mariano Carrión Pina, comerciante, con objeto de dedicarse a la exportación de pimiento molido, teniendo sus almacenes en Espinardo. La sociedad era dada de alta el 4 de enero de 1894**.**

A finales del mes de junio de 1895, quedaba disuelta la sociedad que componían Pedro Antonio Cano Nortes, Pedro Antonio Cano García y Ángel Gómez Tomás, y que giraba en Espinardo bajo la razón social de «Cano y Gómez». Con fecha 1 de julio de 1895, empezaban sus operaciones en dicho pueblo otra nueva sociedad, que girará bajo la razón social de «Cano y Gómez», compuesta por Antonio Matás Cano y Ángel Gómez Tomás, estando a cargo de éste la administración y gerencia de la misma.

Cano y Gómez. La sociedad mercantil colectiva "Cano y Gómez", la forman Ángel Gómez Tomás, soltero, del comercio, de 26 años, con morada en Espinardo, y Antonio Matás Cano, casado, tejedor, de 45 años, de igual vecindad. Su objeto el comercio de exportación de pimientos molidos y demás frutos de esta región. Capital social 1.000 pesetas que se obliga a aportar el socio Gómez y estará la dirección, gerencia y administración de la sociedad a cargo únicamente del mismo Gómez. Se firmaba el documento de sociedad el 2 de julio de 1895. La sociedad se disolvía el 3 de mayo de 1898.

Cano y Gómez. La sociedad mercantil colectica "Cano y Gómez", la forman Ángel Gómez Tomás, de 29 años, soltero, del comercio y Antonio Cano González, de 29 años, casado, jornalero, moradores en Espinardo. El objeto de la sociedad es el comercio de exportación y especulación de pimientos molidos y demás frutos de esta región. El domicilio social se encuentra en Espinardo. El capital social 1.000 pesetas, que se obliga a aportar el socio Gómez, a cuyo cargo estará la dirección, gerencia y administración de la sociedad. Se firmaba el documento de sociedad el día 3 de mayo de 1898. La sociedad se disolvía a la muerte de Ángel Gómez Tomás, uno de los socios el día 3 de julio de 1900.

Cano y Gómez. La sociedad mercantil colectica "Cano y Gómez", la forman Antonio Cano González y Francisco Gómez López, jornaleros, 31 años de edad, con morada en Espinardo. Su objeto es el comercio de exportación y especulación del pimiento molido y demás frutos de esta región. Su domicilio social es el pueblo de Espinardo. El capital social es 1.000 pesetas cada uno en metálico. Se firmaba el documento de sociedad el día 3 de julio de 1900. Se disuelve la sociedad el 20 de mayo de 1936, adjudicándose el activo de 126.576 pesetas 1 céntimo, de cuyo importe corresponde a Francisco Gómez 68.906 ptas., 65 céntimos y a Antonio Cano 57.669 pesetas con 36 céntimos.

Reverte y Fuster. La sociedad mercantil regular colectiva "Reverte y Fuster", la forman José María Fuster y Moñino y Pascual Reverte Carralero, casados, del comercio, con domicilio en la calle Mayor de Espinardo. Su objeto la compra y venta de pimiento molido y frutas del país. Su capital social 2.500 pesetas que en metálico ingresará José María Fuster Moñino, siendo el socio industrial Pascual Reverte Carralero. Se firmaba el documento de la sociedad el 28 de marzo de 1900.

LAS EXPORTACIONES DE PIMENTÓN

El comercio exterior del pimentón, empezó con los países europeos, Italia, Alemania, Francia, pues había en Génova, Hamburgo o París casas muy importantes, que se dedicaban al comercio mundial de las especias, las cuales compraban el pimiento molido en Espinardo, envasado en sacos, que volvían a exportar con sus marcas sin indicar su origen. Sin embargo, a partir de 1853, se duplican las ventas, coincidiendo con las salidas de los primeros viajantes de Espinardo para visitar los mercados

de Argentina, Argelia…, a partir de 1880, se produjo un asentamiento de diferentes casas comerciales en Espinardo, con solvencia suficiente para enviar a sus viajantes por todos los países del mundo, para dar a conocer la especia allá donde no fuera conocida y abrir nuevos mercados.

Entre 1890 y 1901, las casas de Espinardo, enviaron pimentón a los siguientes países: Alemania, Argelia, Bélgica, Brasil, Colombia, Costa Rica, Cuba, Chile, Ecuador, Egipto, Estados Unidos, Filipinas, Francia, Gran Bretaña, Honduras, Guatemala, Italia, Marruecos, Méjico, Noruega, Portugal, Puerto Rico, Argentina, Túnez, Uruguay y Venezuela.

Como anécdota comentar que el comprador de una importante casa bonaerense dijo medio en tono rumbón, medio en tono de broma a un viajante de pimentón: —Ustedes, los de Espinardo, son los primeros gitanos de España». —Así será, si usted lo quiere —replicó el viajante algo amoscado —pero por desgracia, España no tiene muchos pueblos como Espinardo…

El ejemplo de Espinardo, que al igual de Jerez con sus vinos, se ha hecho conocer en el mundo entero con el pimentón, es digno de imitación por parte de otros pueblos de nuestra patria. Comentaba la prensa.

En este último tercio del siglo XIX, cada día, el comercio del pimentón se va ampliando con nuevos países como podemos observar, incluso los premios, van llegando a las principales casas comerciales de Espinardo. En 1888, la casa que obtenía la medalla de oro por pimiento, en la exposición de Barcelona, era la de Albarracín y Alemán, de Espinardo.

En 1883, Espinardo es el pueblo más rico de este término; es lo que fue en sus buenos tiempos Algezares. Uno o dos vecinos de dicho pueblo empezaron, hará cosa de treinta años, a comerciar, a llevar ganados y pimiento a varias capitales, y se hicieron ricos en seguida; este ejemplo fue estímulo de todos, y hoy la mayoría de aquellas familias, hacen el comercio de exportación en gran escala y disfrutan de una desahogada posición. La libertad que disfrutan para el tráfico, por la posición topográfica, ha favorecido mucho el enriquecimiento de este pueblo. Luego que, casi todos ellos, saben leer y escribir.

En este citado año, el Ayuntamiento de Murcia, recibe un escrito de varios vecinos de Espinardo, que ofrecían cierta cantidad por la cuota de consumos de dicho pueblo. A comienzos del mes de enero de 1884, el Ayuntamiento de Murcia, aceptaba el concierto por consumos con varios vecinos de Espinardo, por todo el pueblo. Se concertaba para el pago de su cuota de consumos, por la cantidad de 27.50 pesetas en dos años; saliendo responsables del cumplimiento de este contrato los Sres. Pedro Víctor Navarro, Antonio Navarro, Manuel Gómez, Francisco Alemán, Antonio Albarracín y Juan José Alemán.

Este movimiento de dinero por parte de los pimentoneros, va a repercutir en el pueblo de Espinardo. Acude más gente al mismo, ya por negocios, en busca de trabajo o por placer, y aires de modernidad llegan al pueblo. En el mes de marzo, que-

da establecido un servicio de tartanas desde Murcia a Espinardo, que saldrían del pueblo a las seis de la mañana, y continuarán de media en media hora hasta las siete de la noche, y de ésta desde las seis y media de la mañana a las ocho de la noche, de las Agustinas. Las tartanas que hacen este servicio llevarán puesto el precio, que será de un real.

Con ayuda de los vecinos, en especial los comerciantes de pimentón, se prolonga la iglesia, siendo uno de los más espaciosos del extrarradio de Murcia, pues se le añaden dos capillas a cada lado. Pero no solo será en el pueblo, donde se note el dinero del pimentón, en Murcia, la ilustre Cofradía de la Preciosísima Sangre, que sale en la tarde del miércoles, con uno de los pasos llamado el Pretorio, lucía por estas fechas, todo el adorno de bombas nuevo, que formaban un conjunto artístico y hermoso, habiendo sido el que más había llamado la atención. Lo había costeado don Manuel Gómez García, de Espinardo.

El día 13 de noviembre de 1884, quedaba Espinardo unido a Murcia telefonicamente, de tal modo, que uno y otro pueblo podrían hablar verbalmente por medio del teléfono. Y al poder comunicarse dicho pueblo con Murcia, lo puede hacer también por medio del telégrafo, a las demás provincias de España y con Europa. Suceso feliz para un pueblo, que de vivir aislado a orilla de nuestra huerta, había pasado a figurar en el concierto europeo. Ni más ni menos.

Espinardo era en estos momentos, el pueblo más rico de este término municipal y el hilo de alambre que lo ponía a la voz con el comercio, podía ser la varilla mágica que acrecentara la fortuna. Esa tarde se celebraba en Espinardo la inauguración de la línea telefónica entre aquel pueblo y esta ciudad. Los hijos de Espinardo han sido los primeros en España que habían hecho uso de una manera colectiva del invento. «*Espinardo, pueblo modesto de la vega de Murcia, es el primero en España que inauguraba oficialmente en este día su estación telefónica*".

A finales del mes de diciembre de 1886, Espinardo es un pueblo comercial e industrioso, que conforme se va enriqueciendo, va perdiendo lo que le era propio y característico y adquiriendo lo que es general de los pueblos que hacen la vida moderna. *El pasado de Espinardo era una casa señorial, rodeada de barracas casucas de atobas. El presente es la casa señorial, ruinosa, fría, destartalada, donde podía vivir uno de los ricos del día y no vive, que podía ser una gran escuela y es o ha sido un pajar; mientras a un lado y otro de este antiguo monumento se levantan cada día, casas nuevas, cómodas, bonitas, que ninguna de ellas vale tanto como la antigua, pero que todas juntas valen infinitamente más.*

En septiembre de1888, fallecía el antiguo industrial en pimiento molido y sericicultor, residente en el partido de Espinardo, Pedro Víctor Navarro. No solo su familia, sino aquel partido deben sentir su pérdida, pues el Sr. .Navarro tanto por la posición que ocupaba, por la cual

figuraba allí al frente de la fracción conservadora en que militaba, como en el Ayuntamiento en el que fue diferentes veces concejal, ha atendido siempre por los intereses y prosperidad de ese industrioso pueblo.

A comienzos del mes de septiembre de 1894, se vendía la primera partida, del año, de pimiento en Murcia, siendo el cosechero Diego Martínez Hellín, de la Ribera de Molina, y el comprador Juan Conesa de Espinardo, pagándose a 44 reales arroba. Días después, el mercado del pimiento molido estaba muy animado, acentuándose el alza en los precios, según se venía anunciando. Los Sres. Albarracín y Alemán, de Espinardo, pagaban el día 24 de ese mismo mes, una partida a 72 reales arroba. El motivo, haber mucha demanda de género y pocas existencias; de aquí a pocos días el pimiento se pagaría más caro, pues los compradores no encontraran el que necesitan y los vendedores se retraen obrando con previsión.

Uno de los graves problemas con el pimentón en estas fechas, es la adulteración del mismo por algunos desaprensivos. De ahí que se tengan que analizar las muestras del pimiento molido para evitar adulteraciones. En el mes de octubre de este año en cuestión, el Perito Químico municipal reconocía y ensayaba 63 muestras de pimiento molido, recogidas el día 19 en los almacenes cuyos dueños se expresan a continuación, resultando del análisis practicado por dicho Sr. Perito, que todas contienen aceite de olivas, pero no otra materia extraña. Al propietario José Hernández Muñoz, se han analizado seis muestras; de Pedro García Navarro, cinco; de Mariano Alemán, seis; de Albarracín y Alemán, ocho; de Fulgencio Alemán, siete; de Cano y Gómez, seis; de Pedro Gómez, cuatro; de Félix Franco, cinco; de Antonio Verdú, cuatro; de Pedro Guillamón, cuatro; de la Viuda e hijos de P. Víctor Navarro, cuatro; de Botía, una; de los Hijos de Clemente García, tres.

Exceptuando el último, que es de Murcia, los demás son de Espinardo. Con los análisis practicados, se ha puesto de relieve la buena calidad del pimiento que dichos señores expenden. Los productores de buena fe no temen que sus productos sean analizados, porque saben que con ello obtienen una gran ventaja: la de que todo el mundo sepa que no hay engaño en sus géneros.

En el mes de abril de 1895, los vecinos de Espinardo Francisco Alemán, José Sánchez Buendía, Fernando Martínez, Francisco Sempere, José Sabater Velasco, Francisco Flores *y* José Antonio Flores, firmaban un contrato con la Empresa arrendataria de consumos, respondiendo de la cuota de dicha diputación rural, para que desaparezca el fielato, como así ha sucedido. (El fielato era la oficina que existía antiguamente a la entrada de las poblaciones, donde se cobraban los impuestos por la entrada y salida de mercancías de consumo).

En casi todos los partidos de huerta en donde había fielatos ocurría lo mismo, habiéndose suprimido estos, sin necesidad de escándalos ni de indemnizar a la Empresa arrendataria. Para este feliz resultado,

han contribuido en primer término los vecinos que en bien general han firmado una responsabilidad, por lo que es de esperar que los contribuyentes correspondan a tan buena obra como es debido, pues los que responden del pago comprometen sus intereses por las conveniencias de los demás.

Nos encontramos en las postrimerías del siglo XIX, y el mercado del pimiento molido, seguía estando muy animado, la venta del día se calculaba en unas 1000 arrobas de pimiento de todas clases. Los precios corrientes fluctuaban entre 23 y 58 reales arroba, según calidad. Algunas cascaras muy superiores se habían pagado hasta 60 reales arroba, pero en pequeña cantidad. La exportación por la estación férrea de Murcia seguía siendo muy activa y aun será mayor, pues se hacen buenos pedidos a los almacenistas de esta capital y Espinardo.

Algunos de los pimentoneros que habían empezado con el negocio del pimiento molido, nos iban dejando, continuando su labor, sus hijos y familiares. En el mes de diciembre de 1897, fallecía en el vecino pueblo de Espinardo, el conocido exportador de pimiento molido Mariano Alemán Munuera. Era un hombre honrado *y* persona de grandes simpatías, por lo que su muerte había sido muy sentida por sus numerosos amigos. En el mes de agosto de 1900, entre los expositores premiados en la Exposición murciana, con la medalla de oro, se encontraba: Carlos Martínez Guerrero, de Espinardo, por su instalación de planta de pimiento y pimentón.

NUEVOS EXPORTADORES DE PIMENTÓN EN ESPINARDO. SIGLO XX

Con la llegada del nuevo siglo, y viendo como algunos productores de pimentón se habían enriquecido, van a aparecer nuevos exportadores de pimiento molido, que con mayor o menor experiencia, lo van a intentar. Algunos de ellos, al haber trabajado en alguna de las casas ya existentes, pensaban que con su bagaje de conocimientos, podían conseguir introducirse en el mundo mercantil de los negocios del pimentón. Como ahora podremos observar, algunos lo consiguen, pero serán muchos no lo conseguirán, pues el capital invertido para funcionar es escaso, no pudiendo competir con las grandes empresas ya existentes y consolidadas. Estas son algunas de las nuevas empresas que comienzan a funcionar en este siglo XX.

Cayetano Belchí S. R. C. La sociedad mercantil colectiva "Cayetano Belchí", la forman Cayetano Belchí Martínez, de 54 años, del comercio, Antonio Rodríguez López, de 32 años, dependiente y Jesús Cano Belchí, dependiente, de 32 años de edad, todos casados y vecinos y moradores en el pueblo de Espinardo. Constituyen la expresada sociedad bajo la indicada razón social, cuyo objeto será la compra y venta de pimiento molido y toda clase de frutos. El capital social 2.000 pesetas, aportadas por los socios en esta proporción: 1.000 pesetas Cayetano, y 500 pesetas cada uno de los otros dos. Se firmaba el documento de sociedad en día 25 de febrero de 1901. La sociedad por circunstancias especia-

les de convivencia se disolvía el 5 de marzo de 1902.

Viuda de Mariano Alemán y Compañía, año 1901**.** La sociedad mercantil en comandita, Viuda de Mariano Alemán y Compañía, la formaban Francisco Alamán Martínez, casado, del comercio, José Alemán Guillamón, soltero, dependiente, y Josefa Hernández Martínez, viuda de Mariano Alemán Munuera, con el objeto de dedicarse a la exportación de pimiento molido, teniendo sus almacenes en Espinardo. Se firmaba el documento de sociedad, el 21 de junio de 1901.

José Antonio Hernández y Compañía. La sociedad en comandita José Antonio Hernández y Compañía, la formaban José Franco López, soltero, y José Antonio Hernández Flores, casado, jornaleros y vecinos de Espinardo. La sociedad tenía su domicilio en la calle Nueva nº 32 en Espinardo. Su objeto el comercio del pimentón y de cualquier otro género. Su capital 1.000 pesetas. Se firmaba el documento de sociedad el 3 de mayo de 1902.

Flores y Macanás S. R. C., la sociedad mercantil colectiva Flores y Macanás, la formaban José Macanás Fuster, de 38 años, y Antonio Flores Belchí, jornaleros, casados, constituyendo la indicada razón social, que girará en el pueblo de Espinardo. El capital social lo constituye mil pesetas. Se firmaba ante notario el 14 de febrero de 1906. El día 9 de mayo de 1914, ante el notario Esteban T. Martínez, Antonio Flores Belchí, cede y trasmite todos sus derechos y acciones a su convecino, José Flores Sánchez, de 61 años, viudo.

Viuda de Mariano Alemán y Compañía, año 1906**.** La sociedad la formaban Josefa Hernández Martínez, viuda, e Ildefonso Alemán Morcillo, casado, escribiente, ambos mayores de edad y de Espinardo, teniendo su domicilio social en Espinardo, empezando a funcionar el día 31 de julio de 1906. La socio Josefa Martínez Hernández, aportaba 250.000 pesetas en enseres y objetos de escritorio e Ildefonso Alemán Morcillo, aportaba 10.000 pesetas en metálico. Esta escritura se firmaba el 9 de agosto del citado año de 1906.

El 23 de febrero de 1912, fallecía Ildefonso Alemán, pasando su parte de la empresa a su mujer Concepción Laborda Flores, con domicilio en Espinardo, en nombre y representación de sus hijos José Antonio, Enrique, Manuel, e Ildefonso Alemán Laborda, de cinco, tres, dos años y 2 meses de edad. Se nombraba a Manuel García Mira, casado, comerciante, vecino de Murcia, para que representara la personalidad jurídica, acciones, y derechos de la sociedad, llevara la firma de la casa y usase de todas las demás facultades de la gerencia. Estas condiciones se firmaban el día 8 de noviembre de 1912, y al día siguiente, se disolvía la sociedad.

Salvador Vicente y Compañía, otra de las casas dedicadas a la exportación de pimentón y frutos del país. La sociedad la formaban Salvador Vicente López, soltero, y Jesús Castaño Pérez, casado, ambos mayores de edad, vecinos de Murcia y con morada en Espinardo. El capital de la sociedad se componía de 500

pesetas que aportaban de por mitad. La sociedad se formaba el 28 de mayo de 1907.

Sebastián y Andrés Ruiz. La sociedad mercantil regular colectiva "Sebastián y Andrés Ruiz, hijos de Sebastián Ruiz", la forman Sebastián Ruiz Rabadán, casado, y Andrés Ruiz Rabadán, viudo, jornaleros, con domicilio en el pueblo de Espinardo. Su objeto la compra y venta de pimiento molido y en cáscara, azafranes, y la exportación de estos productos. El capital con que se constituye 2.000 pesetas, aportadas por los socios de por mitad en metálico. Se firmaba en contrato el 31 de diciembre de 1907.

Hernández y Franco S. R. C. La sociedad regular colectiva Hernández y Franco, la forman, José Franco Nicolás, soltero y José Antonio Hernández Flores, casado, dependientes, con domicilio en Espinardo, constituyen la expresada sociedad en la calle de Diego Hernández nº 46, para el comercio del pimentón. Su capital 2.000 pesetas aportadas de por mitad, o sea, 1.000 pesetas cada socio. Se firmaba en contrato de sociedad el 4 de mayo de 1910. La sociedad se disuelve con fecha 15 de mayo de 1912.

Cano Hermanos S. R. C. La sociedad mercantil regular colectiva "Cano Hermanos", la forman José Antonio Cano Rex, casado, industrial, de 42 años y Francisco Cano Rex, casado, dependiente, de 26 años, con domicilio en el pueblo de Espinardo. Su objeto es la compra de pimiento en cáscara y molido, su preparación o elaboración y venta de dicho producto. El capital social lo compone 5.000 pesetas que aportan en metálico; 3.000 pesetas José Antonio Cano Rex y 2.000 Francisco Cano. La sociedad se formaba el 4 de diciembre de 1911.

Hernández y Moñino S. R. C. La sociedad regular colectiva "Hernández y Moñino", la forman Salvador Moñino Martínez, jornalero, y José Hernández Muñoz, dependiente, siendo su domicilio social la plaza de Murcia en Espinardo. Su objeto la exportación de pimiento molido y géneros del país. Su capital 1.000 pesetas aportado de por mitad. Se firmaba el 25 de agosto de 1911.

Franco Hermanos S. R. C. La sociedad mercantil regular colectiva "Franco Hermanos" la forman José Franco Nicolás, soltero, y Antonio José Franco Nicolás, casado, dependientes, con domicilio en Espinardo, en la calle de Diego Hernández nº 46. Su objeto el comercio del pimentón y de cualquier otro género que acordasen en lo sucesivo. Su capital 2.000 pesetas aportadas de por mitad. Se firmaba la sociedad el 18 de abril de 1912, y se disolvía el 3 de septiembre de 1926.

Pina y Hernández S. R. C. La sociedad regular colectiva Pina y Hernández, la forman Juan Pina Molina, casado, industrial, 50 años, domiciliado en la Albatalia y José Antonio Hernández Flores, casado, dependiente, de 47 años, con morada en Espinardo, constituyen la expresada sociedad, con domicilio en la calle Nueva nº 56 de Espinardo. Su objeto la exportación de pimiento molido y otros frutos del país. El capital social son 20.000 pesetas que las aporta Juan Pina Molina. El contrato se fir-

maba el 20 de abril de 1913, firmándose la disolución de la sociedad el 17 de junio de 1914.

Saturnino Gómez y Compañía. La sociedad mercantil regular colectiva Saturnino Gómez y Compañía, la forman Saturnino Gómez Bueno, propietario y Alfredo Férez Albarracín, empleado particular, ambos casados, con domicilio en Espinardo y de 39 años de edad cada uno de ellos. Su objeto la compra-venta y exportación de pimiento molido y cualquier otro género. Aportaba Saturnino Gómez 1.000 pesetas de capital. Se formaba la sociedad el 10 de abril de 1913 y se disolvía el 4 de marzo de 1916.

Albarracín y Alemán S. R. C. esta sociedad la forman Juan José Albarracín Gil, casado y José Alemán Martínez, viudo, habitantes en Espinardo, constituyen la expresada sociedad, con domicilio social en el mismo pueblo. Su objeto la exportación de pimiento molido y demás frutos del país. Su capital 100.000 pesetas que aportan de por mitad por ambos socios. Poco duraría esta sociedad, pues se formaba el 24 de enero de 1914 y se disolvía el 31 de julio de 1914. Como hemos podido observar, desde principios del siglo XIX la producción de pimentón ocupa una de las principales actividades económicas de la Región de Murcia. Al despuntar la primera década de la pasada centuria el pimentón de Espinardo ya dominaba el mercado nacional para saltar las fronteras de nuestro país de cara a abastecer el ámbito centroeuropeo. Otra de las casas que aparece a comienzos del siglo XX, es la sociedad formada por los hermanos **Jesús y Pedro José Moñino Valverde,** en la calle del escultor Antonio García Mengual y la firma **"Viuda de Juan Montesinos",** titular de las legendarias marcas "Corona" y "La Florida" de Las Torres de Cotillas), el pimentón murciano recala en Estados Unidos (donde se hacen famosas las anécdotas de actores y folklóricas españoles avistando las latas de este sazonador en los estantes de los fogones de restaurantes neoyorquinos) para alcanzar una década después una cifra de producción de 8.000 toneladas.

Jesús Moñino Valverde.

El envasado del pimiento molido se hacía en sacos y cajas de madera que se facturaban en los puertos más cercanos aunque los pequeños

pedidos se comercializaban en envases de hojalata litografiados con ilustraciones muy singulares diseñadas por jóvenes artistas de la tierra que años después alcanzarían fama como Ramón Gaya, Pedro Flores, Luis Garay -autor de los dibujos de la marca "El Centauro" registrada por los hermanos Moñino Valverde y Victorio Nicolás, capaces todos ellos de plasmar en la chapa metálica policromada motivos estilísticos propios del Modernismo y el arte decorativo de factura francesa.

Con la llegada de nuevos industriales que se unen a los ya existentes, y el aumento de países que adquieren el pimentón murciano, la producción de pimentón, que a principios del siglo pasado había sido de unas cinco mil arrobas, llegaban a principios del siglo XX a un millón y que los precios que entonces eran de 1'50 a 6 pesetas arroba habían ido siempre en aumento, siendo en el último periodo de 4 a 19 pesetas. El total de exportación en el año 1901 se elevó a 6.773.693 kilos solo por la estación de Murcia, según datos facilitados de la Compañía de ferrocarriles.

A partir de los primeros años del siglo XX, se abrirán dos nuevos grandes mercados para el pimiento murciano, Hungría y Estados Unidos. Será a partir de 1904, con la visita que realizó un viajante de Espinardo, Francisco Flores Guillamón, a Chicago, donde expuso las cualidades del pimentón murciano, Estados Unidos pasó a sr un gran comprador, y hacia 1914 el principal comprador de pimentón murciano de todo el siglo XX. En 1951, compraba 3.151.408 kilos de pimentón murciano.

La Compagnie Generale Transatlantique. Vapores-correos franceses, realizaba fletes excepcionales para la exportación de frutas, legumbres y pimentón con destino a los puertos de las provincias de Orán, Argel, Constantina, Regencia de Túnez, Malta y todos los demás del Mediterráneo. J. M. Pelegrín era el agente de la Compañía en Cartagena.

PIMENTÓN EXPORTADO EN 1901. CASAS DE ESPINARDO

		Kilos
1.	Albarracín y Alemán	1.016.606
2.	Francisco Flores Muelas	450.816
3.	Fulgencio Alemán Munuera	380.156
4.	Pedro García Navarro	331.449
5.	Cano y Gómez	284.114
6.	Cayetano Belchí Martínez	264.303
7.	Antonio Belchí Martínez	237.914
8.	Reverte y Fuster	173.108
9.	Vda. De Mariano Alemán	164.804
10.	Fernando Martínez y Cía.	151.196
11.	Juan José Navarro y Cía.	129.737
12.	José Antonio Hernández	97.333
13.	Jesús Cano	70.483
14.	Antonio López	50.012
15.	José Antonio F. García	24.305
16.	Hijos de S. Ruiz	13.835
17.	Juan Antonio Martínez	11.507
18.	Francisco Hernández	10.357
19.	José A. Cano	5.559
20.	Carlos Martínez	1.260

En abril de 1902, visitaba Espinardo el Director General de Sanidad, D. Ángel Pulido Fernández, siguiendo el Camino Real de Espinardo, ancha carretera, donde los almacenes están a uno y otro lado,

para realizar una inspección a las diferentes casas comerciales, dedicadas a la exportación del pimentón.

Visitó la Casa Albarracín y Alemán, que comercializa sus productos con las marcas: “La Estrella”, “La Llave”, “La Agricultura”, “El Húsar”, “Venus”.

La casa de Antonio Belchí; la casa de Francisco Flores con la marca comercial “El Ramo de Flores”; la casa de Pedro García Navarro, con la marca “El Toro”; la casa Cano y Gómez, con sus latas iban litografiadas con un “Gato”; en la casa-almacén de Fulgencio Alemán, sus envases ostentaban la marca favorita “El Negro”, además de otras marcas, como: “La Vaca”, “El Gallo”, “Cataluña” y “El Huertano”. La casa Vda. de Mariano Alemán y Cía., su marca era “Don Quijote”; la casa Juan José Navarro, comercializaba sus productos con la marca “Las Tres Estrellas”.

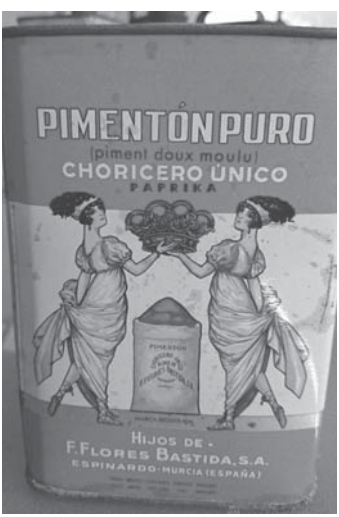
En 1908 además de las 140 piedras que habían dispuestas en las márgenes de los ríos y de las acequias, en los almacenes de los exportadores habían puestas 61 piedras de cantera movidas por motores: 48 en Espinardo, 10 en Murcia y 3 en Cabezo de Torres. Así pues, hacia 1910 nos encontramos con que de las 47 casas exportadoras que había agremiadas, 20 instalaron sus fábricas, 4 en Murcia, 2 en El Cabezo de Torres y 14 en Espinardo, éstas las conformaban 48 piedras movidas por motores de gas pobre o a vapor, sustituidas más adelante por motores eléctricos con poleas para mover dos muelas a la vez.

Refiriéndonos a lo que propiamente podríamos llamar industria pimentonera, tenemos que decir que ésta dio sus primeros pasos el año 1911, en cuyas fechas fueron montadas en Espinardo, por

los exportadores, las cuatro primeras instalaciones de molinos, con piedras catalanas, movidas por la fuerza eléctrica. Por estas fechas sobresalen los industriales Antonio Rodríguez, Francisco Flores, Juan J. Navarro, Pedro García, Antonio Alemán, etc.

Los molinos con motor dedicados a la molienda del pimentón en Espinardo se encontraban en las industrias de Pedro García Mira; Antonio Alemán Alemán; Antonio Albarracín Alemán; Juan Navarro García; Manuel García Mira; Hijos de Juan José Navarro; Francisco Flores; Albarracín y Alemán; Fulgencio Alemán SL.; Jesús Cano; Francisco Nortes; José Antonio Navarro; Pascual Reverte; José María Fuster; Antonio Fuster Moñino; Juan Flores y Francisco Martínez Albarracín.

Antonio Rubio García, con las marcas" "El Loro" y "San Fernando". Cano y Gómez, con las marcas: "El Gato" y la "Rapaza". Crisanto Fuster Moñino, con la marca "El Ruiseñor". Domingo González Gómez, con la marca "La Pampera".



Fernando Segura Flores, con la marca “la Torre del Oro”. Fernando Flores, con la marca “Primera Flor”. Francisco Flores, con las marcas: “Ramo de Flores”, “Flores”, “Sunfirst”, “Crimson”, “Cardinal”, “Sunswet”, y “Non Plus”.

Francisco Flores Bastida, con las marcas “La Florista”, “Choricero Único” “La Real” y “Golden”.

Francisco Martínez Albarracín, con la marca “La Onza de Oro”. Francisco Navarro Conesa, con las marcas “El Pregonero” y “La Amapola”. Fulgencio Alemán S. L., con las marcas, “El Huertano” y “General Bartolomé Mitre”. Gabino Flores Belchí, con la marca “El Mercurio”. Hijo de Antonio López Álamo, con la marca “El Chino”. Hijo de Carlos Martínez, con la marca “El Faisán”.

Hijo de Juan José Navarro, con las marcas: “Tres Estrellas”, “Zoraida”, “El Atlas”, “La Langosta”, “Red Band”, “Tony”, “Navarro”, “Regal”, “Robín”, “Dawn”, “Tangirene”, “Aristata”, y “JN”. Jesús Cano, con las marcas: “JC”, “El As”, “El Cid”, “El Castillo”, “El Águila”, “Eclair”, “El Tigre”, “Bull Dog”, “2 de Mayo”, “El Armiño”, “Noé”, “Idol”, y “Butterfly”.

Jesús Moñino Valverde, sin marca. José María y Pompeyo Cano, con las marcas “Victoria Eugenia”, “La Gallega” y “Xaudaro”. José Franco Nicolás, con la marca: “La Murciana”. José María Fuster Navarro, con las marcas: “La Perdiz” y “El Perro Pachón”, y “Bolero”. José Guerrero Hernández,

con las marcas: “El Soberano” y “El Guerrero”. José Macanás Fuster, con la marca: “La Fama”. José Méndez Fuster, con las marcas: “Cervantes” y “María Guerrero”.

José Antonio Navarro Hernández, con las marcas: “La Purísima Concepción”, “El Molino”, “La Fuensanta” y “La Macarena”. José Planes García, con la las marcas: “El Trovador” y “El Pasiego”.

Juan José Albarracín Navarro, con las marcas: “La Estrella”, “La Garza Real” y “Royal”.

Juan Díaz Sánchez, con las marcas: “La Asturiana” y “El Escudo”. Fernando Flores Martínez, con la marca “51”. Juan Navarro García, con las marcas: “Corazón” y “Los Mártires”. Leonardo Nortes Macanas, con las marcas: “El Explorador”, “El Canario”, y “La Aldeana”.

Manuel García Mira con la marca: “Don Quijote”. Manuel Moñino Bo-

tía, sin marca. Mengual y Martínez con la marca: “La Dama”. Miguel García Franco, con la marca: “La Samaritana”. Montesinos, Moñino y Cía., con las marcas: “La Corona” y “El Centauro”.

Pascual Reverte, con las marcas: “La Lidia”, “Reverte”, “La Triunfadora”, “PBT”, “Atila”, “Carralero” y “Carpe”. Pedro Gómez Gómez, con la marca: “María Jesús”. Vda. de Antonio García Mira, con la marca: “Tonita”.

Vda. de Antonio Martínez Guerrero, con la marca “La Esperanza”. Vda. de Ramón González, con la marca: “La Cortijera”. Hijo de Joaquín Meseguer, con la marca: “El Tranvía”. Juan José Alemán Segura, sin marca. Justo Navarro Conesa, SL., con las marcas: “El Gaitero” y “España”. Rafael García Velasco, con la marca: “El Toro”. Sucesores de Joaquín Meseguer, con las marcas: “El Cocinero” y “El Avión”. Enrique Fuster con la marca “El Gorrión”, “La Cordobesa”.

Antonio Fuster Gómez, con la marcas “Esmeralda” y “El Mejicano”.

Manuel Moñino Botía, con la marca “El Abuelo”.

Otras casas en Espinardo dedicadas al comercio del pimentón:

Juan Cuevas Alarcón, con la marca "Segadora". José Martínez Macanás, con la marca "El Centurión".

Pedro Navarro Sánchez, con la marca "El Molino". Raúl L. Navarro con la marca, "Tony". Vda. de Francisco Mengual Díaz, con la marca "Asturiana".

José Flores Noguera, con la marca "Choricero Oro" y "Santiago".

Jesualdo Breis Flores, con la marca "Piel Roja".

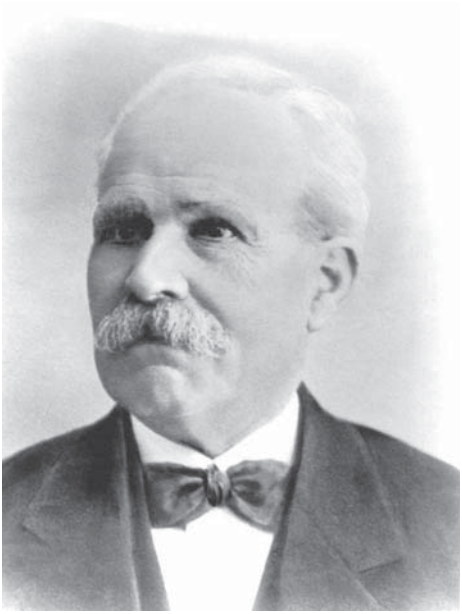
Manuel Guerrero Martínez, con la marca "El Polizón". José Guillén

Campuzano, com la marca "El Chimbo" y "Díaz". Francisco Aragón Cañizares, con la marca "Fu Manchú".

EL PIMENTÓN EN LAS PRIMERAS DÉCADAS DEL SIGLO XX

De nuevo en estos años, los industriales de la localidad, siguen trabajando por el bienestar de sus convecinos y tratando de mejorar en el problema de los impuestos, así a comienzos del mes de enero de 1909, Francisco Flores Muelas, uno de los principales productores y exportadores de pimentón, pide al Ayuntamiento de Murcia, se le conceda el arriendo del pimentón en la misma forma y por igual tipo del pasado año.

Este movimiento de industrias y de dinero va a dar paso, a que diversos industriales de la localidad



Francisco Flores Muelas.

Francisco Flores Guillamón

decidan crear un lugar de ocio, esparcimiento y poder ampliar sus relaciones sociales. Francisco Flores Guillamón, único superviviente de aquel grupo de beneméritos espinarderos que comprendiendo la necesidad y beneficio de la vida de sociedad habían fundado, y prácticamente donado, el local Casino de Espinardo.

De esta manera, nace el Casino de Espinardo, que se inaugura en abril de 1916, en unos locales alquilados, siendo su primer presidente Francisco Flores Guillamón.

Entre las actividades que realiza el Casino en esta época, en el mes de agosto de 1916, es la visita de los exploradores de España al pueblo de Espinardo. Entre los lugares visitados, se encontraban los almacenes de pimiento de los señores Albarracín y Alemán que obsequiaron a los exploradores con pequeñas latas de pimentón. Después fueron obsequiados con un refresco en el Casino de Espinardo, donde les fueron ofrecidas cajitas de azafrán por los señores Flores. Muy contentos debieron quedar los Exploradores con la visita, pues el 23 de octubre de 1916, realizan una nueva visita al pueblo de Espinardo.

A comienzos de 1919 nos encontramos con la construcción de un nuevo Casino en Espinardo, concretamente el martes 4 de febrero de 1919, el periódico "El Tiempo", relataba lo adelantadas que estaban las obras y el tipo de edificio que se estaba construyendo:

"Van tocando a su fin las obras del nuevo Casino de este pueblo. Tan adelantadas están que según nos

dicen dentro de breves días el sólido y hermoso edificio hecho de planta abrirá sus puertas. El edificio, construido a la moderna, reúne todas las buenas condiciones que estos centros de recreo exigen. Las diferentes dependencias que lo forman se encuentran con las comodidades propias, observándose en el conjunto el buen gusto que en su construcción ha predominado. El decorado de todo él, es verdaderamente fino y elegante, demostrando bien a las claras la pericia y arte que su autor tiene para esta clase de trabajos. Podemos asegurar que el Casino de este pueblo no tiene porqué envidiar a los edificios de su clase.

El domingo 16 de febrero de 1919 tenía lugar la inauguración oficial del nuevo local que la constancia y la buena voluntad de varios señores habían levantado en el pueblo de Espinardo. El hermoso edificio, se vio muy concurrido en especial durante la tarde del expresado día; distinguidas personalidades de Murcia, honraron con su presencia el bonito acto. El amplio y magnífico salón adornado con mucho gusto, ofrecía un agradable y bello cuadro. El día 27 de agosto de 1920, fallecía en Murcia el poeta, Eduardo Flores. Nacido en Espinardo el día 3 de abril de 1887, se dedicará a viajante de pimentón, principal industria de su pueblo, siendo uno de los pioneros en conseguirle fama internacional.

Esa vida, de uno a otro sitio en gestión de ventas para colocar la mercancía le llevó a tratar a distintas gentes y a recorrer diversos países de Europa, Asia, África, y toda la América hispana, con el entusiasmo y la elegancia que atesoraba su alma de poeta.

Radicó muchos años en Buenos Aires, donde era jefe de ventas de la casa Moss y Cía., por lo que venía a Europa a introducir sus productos. Siempre que podía pasaba temporadas en Murcia, para gozar del cariño de los suyos y charlar de literatura con el grupo selecto de sus amigos autores ilustres todos, como fueron Ortega, Sánchez Madrigal, Sobejano, Jara Carrillo, Martínez Tornel, Alberto Sevilla, Frutos Baeza y José María Arnáez, que editaba la revista "Murcia".

El año 1909, pudo disfrutar de una larga temporada en su querida Murcia, aprovechó para hacer una selección de sus poesías y publicar un tomo con el título "Murcianas", y precisamente el día que el poeta terminaba de corregir las pruebas, falleció súbitamente su esposa. Esta desgracia tan inesperada, le produjo

Eduardo Flores.

un profundo dolor. A esta desgracia siguió la pérdida de su hija. Destrozado por el dolor y quizás pensando encontrar algún consuelo, reanudó sus viajes comerciales, siempre con la idea fija de volver a la tierra que le vio nacer. Así lo hizo en 1918, junto a su hijo, procurando rehacer su hogar. Los quebrantos y la falta de salud, llevarán al poeta a la tumba.

El Casino aglutinaba entonces a una amplia representación social de la localidad; todos con muchas ganas de actividades y festejos y prueba de ello era su participación en la Batalla de Flores con carrozas propias y coches, que primavera tras primavera, celebraba Murcia en sus Fiestas de Primavera.

En el mes de septiembre de 1921 y por iniciativa del Casino de este pueblo de Espinardo, y con ánimos de despertar los ánimos patrióticos en estos críticos momentos de angustia para España, se celebraba un mitin, al cual concurrió el pueblo todo en masa, resultando el acto solemne y brillantísimo. La Comisión para facultar la entrega de regalos había designado para recibirlos en Murcia, las oficinas de don José Flores, calle San Cristóbal, numero 2 principal, de diez a doce de la mañana y en la calle de San Pedro número 15, tienda; durante todo el día.

A finales del mes de enero de 1918, una numerosa comisión de exportadores de pimentón, de Espinardo, visitaba al Gobernador civil señor Medina, manifestándole que hacía más de dos meses que se veían privados de poder exportar sus productos a las provincias del Norte por falta de material ferroviario. Para la línea del Norte no se admitían facturaciones en la estación de Murcia, causando esta medida grandes perjuicios a los exportadores, pues actualmente era la época de la matanza del ganado de cerda en dichas provincias. Los comisionados solicitaron del señor Medina que telegrafiara al director general de Obras públicas para ver si de una vez se puede saber lo que sucede en la Compañía del Norte.

El lunes 17 de octubre de 1921, se publicaba un oficio del Gobierno civil, donde se dirigía al Jefe de movimiento de la Sección de Ferrocarril, el siguiente oficio: “Siendo la época actual la de más tráfico en la exportación de mercancías por esa Estación de Ferrocarril, especialmente por la producción y natural salida de pimentón, producto que constituye la principal riqueza de esta región, he acordado que para mayor orden de este servicio, se establezca un turno por regiones que será el siguiente: Los lunes para el Norte y Castilla; los martes para Andalucía y Extremadura; los miércoles para el Norte y Castilla; los jueves para Cataluña y Valencia; los viernes para el Norte y castilla, y los sábados para Andalucía y Extremadura. Las factorías para los puertos de Valencia, Alicante y Cartagena se harán diariamente.

En 1923 el Anuario General de España, informaba de las empresas existentes en Espinardo, como exportadores de frutos del país se encontraban: Antonio Albarracín y Alemán Fulgencio Albarracín y Alemán, Ventura Alemán, Cayetano Belchí, Cano y Alemán, Cano y Gó-

mez, Jesús Cano, José Cano. Francisco Flores, Antonio Fuster, Gómez Mengual y Martínez, Saturnino Gómez, Hijos de Antonio López Álamo, Francisco Martínez Albarracín, Francisco Navarro, Hijo de Juan José Navarro, José Antonio Navarro, Juan Navarro, Hermanos Nortes y Fernando Segura Flores.

Propietarios de molinos de pimentón:

Albarracín y Alemán. Antonio Albarracín. Antonio Alemán. Fulgencio Alemán. Cayetano Belchí. Jesús Cano. Francisco Flores. Juan Flores. Pedro García Navarro. Hijo de Juan José Navarro. José Antonio Navarro. Hermanos Nortes.

Exportadores de pimiento molido:

Jesús Cano. Francisco Martínez Albarracín. Francisco Navarro Conesa. Albarracín y Alemán. Antonio Albarracín y Alemán. Antonio Alemán. Fulgencio Alemán. Ventura Alemán. Cayetano Belchí. Cano y Alemán. Cano y Gómez. Jesús Cano. José Cano González. Juan Díaz Sánchez. Francisco Flores. Juan Flores. Franco Hermanos. Antonio Fuster. José María Fuster. Hijos de Pedro García. Gómez Mengual y Martínez. Saturnino Gómez. Hermanos González. Antonio López Jimeno. Hijos de Antonio López Álamo. Francisco Martínez Albarracín. Francisco Navarro. Antonio Navarro Cano. Francisco Navarro Conesa. Hijo de Juan José Navarro. José Antonio Navarro. Juan Navarro. Justo Navarro, Pascual Reverte. Antonio Rubio y Fernando Segura Flores.

El gremio de Exportadores de pimentón, celebraba el día 28 de junio de 1923, dos actos en honor del antiguo Director General de Sanidad, el eminente doctor D. Ángel Pulido, como expresión de gratitud, por la altruista campaña realizada hace 20 años en favor de esta industria, cuando atravesaba momentos difíciles y peligrosos para su vida. Por la mañana, en el local de los Exportadores, se verificó la toma de posesión de la presidencia honorara del gremio, y después en la Fuensanta, se verificó un banquete en su honor.

En febrero de 1924, el periódico El Globo de Madrid, proclamaba a Espinardo como **La «Emperatriz» de la Huerta de Murcia,** por ser su planimetría industrializada la de mayor acometividad en la provincia; singularmente en las grandes plantaciones de pimiento, que, convertido, previo secaderos y molturaciones escrupulosas en Pimentón, resuelven el problema de centenares de familias, sirviendo al propio tiempo de secuela para acrecentar los ingresos del Tesoro, si sus administradores se inspiran, como hasta aquí,

El gremio de Exportadores de pimentón en la Fuensanta. AGRM, 1926.

en dar facilidades para la exportación de este producto, y establecen equitativas escalas para el pago de sus tributos.

La industria de Pimentón de Murcia; industria universalizada por su pureza y selección de todo cuanto gravita sobre su fabricación, única en el mundo, está en estos momentos pendiente de la solución que se dé por el digno Directorio militar a la instancia promovida por la referida industria, solicitando respetuosamente que, en las tarifas de contribución industrial se dé cabida a un epígrafe que les permita exportar al extranjero este insustituible producto, unido a otros también de esta Huerta, mediante una tributación compatibilizada con los modestos moldes donde desenvuelven tan bizarramente este negocio.

Al implantarse las actuales tarifas de contribución y someterlas a un estado comparativo, se destaca visiblemente la imposibilidad material de rebasar la cuota que de ¡SEIS MIL QUINIENTAS PESETAS!, satisfacen estos laboriosos, pero muy modestos industriales, durante el año.

Tras un cálculo superficial, apreciando en defecto la cuantía de las cifras resulta: que Espinardo tributa a la Hacienda Pública, por concepto de Contribución industrial más de 50.000 pesetas. Además por el arriendo de arbitrio sobre la exportación de pimentón, el Ayuntamiento de Murcia percibe 60.000 pesetas anuales, y solamente de sellos móviles, sellos de correo y sellos de giro para reintegrar las letras de cambio se consumen en Espinardo por valor de 100,000 a 150.000 pesetas.

En resumen, sin contar con los impuestos que podríamos llamar comunes porque satisface al igual que otros pueblos solo como contribución excepcional, rinde Espinardo al Estado y al Municipio la enorme cantidad de 300.000 pesetas aproximadamente, en cada ejercicio económico.

El domingo 3 de febrero de 1929, a la una de la tarde se celebró en el Casino de Espinardo el banquete organizado por el Gremio de Pimentoneros de Murcia en honor del presidente de le Unión Nacional de la Exportación Agrícola, señor Marqués de Rozalejo, para expresarle su gratitud por las gestiones que había realizado apoyando todas sus iniciativas cerca de los Poderes públicos.

El salón se hallaba profusamente adornado con plantas y flores, figurando en lugares preferentes los carteles de Penagos y Baldrich premiados en el concurso de U. N. E. A. para hacer la propaganda de nuestros productos agrícolas en el extranjero.

En la mesa presidencial tomaron asiento con el Marqués de Rozalejo don Manuel Clavijo; don Adrián Viudes, en hombre del Círculo Mercantil; don Joaquín Cerdá, presidente de la Cámara de Comercio; los ingenieros agrónomos señores Arróniz y Ordóñez y el ayudante señor Sánchez García, de la Junta Zitopatológica; don Car1os Molina, en nombre de la Cámara Agrícola los señores don Francisco y don José Flores; Navarro Cano, Martínez, Segura, Díaz y Muñoz, de la Directiva del Gremio; *y* el abogado del mismo señor Campillo. El menú, espléndido y exqui-

sito, fue servido con mucho acierto por la acreditada cocina de Santiago García.

Se recibieron numerosas adhesiones, que fueron leídas por el secretario del Gremio don José Flores. Recordamos entre ellas la del señor Gobernador civil; don Luis García Guijarro, secretario general de la U. N. E. A.; don Luis y don Antonio Parno; don Miguel Caballero; y don Juan Velasco Espinosa.

El día 10 de octubre de 1929, los miembros del congreso de Agricultura Tropical y Subtropical y del Café, acompañados del gobernador civil interino señor Morales, ingeniero inspector interino del servicio agronómico señor Alcaraz, ingenieros del servicio agronómico señores Arróniz y Ordóñez; ingeniero del servicio catastral señor Pérez Conesa e ingeniero de la Confederación Hidrográfica del Segura don José Blanc y representes de la Prensa marcharon al vecino pueblo de Espinardo, para visitar el molino de don Francisco Flores Guillamón. Recibió a los expedicionarios el señor Flores Guillamón, que les acompañó en el recorrido que se hizo a todas las dependencias del molino. Los congresistas admiraron detenidamente los distintos aparatos utilizados en la industria del pimentón, en los que el Sr. Flores Guillamón les fue explicando el objetivo de cada uno. Los asistentes hicieron grandes elogios de las instalaciones.

Después el Sr. Flores mostró a los congresistas la nueva instalación modernísima, con los últimos adelantos para esta industria y regaló a los asistentes unos sobres con tarjetas de propaganda y una artística navaja con el nombre de la industria. También hizo el presente de unas cajitas de pimentón admirablemente confeccionadas, y encerradas en un lindo estuche que acreditan el gusto artístico del acaudalado industrial. Luego los congresistas pasaron al comedor de la casa del Sr. Flores Guillamón, que ayer celebraba su fiesta onomástica, siendo invitados con exquisitos dulces, excelentes licores y puros habanos. La esposa del Sr. Flores, en compañía de su marido hizo los honores a los visitantes.

A finales del mes de enero de 1930, el Gremio de Exportadores de Pimentón exponía el en escaparate de un establecimiento de la calle de la Platería, los originales en color que habían servido para la confección del interesante y ameno folleto, editado por dicho Gremio con destino a la propaganda en general pero en especial para que fuesen repartidos en la Exposición de Sevilla, dedicado a la enumeración de guisos y viandas que pueden ser preparados y sazonados con pimentón murciano.

Los dibujos en color eran una delicada muestra artística transformando la .materialidad de los asuntos interpretados con la destreza propia de un gran colorista, versado en propagandas semejantes. Se trataba, de una divulgación comercial que había de llamar poderosamente la atención y su propaganda redundaría en beneficio de esta riqueza agrícola importantísima en la región murciana y por la cual se conoce el nombre del pueblo de Espinardo en

todos los poderosos mercados del mundo.

El 3 de marzo de 1930, tenían lugar una serie de inundaciones en Francia, concretamente en la cuenca del Garona y su principal afluente, el Tarn. En estos momentos, Murcia no olvidaba la ayuda que recibió de la nación francesa en la riada de Santa Teresa. Isidoro de la Cierva, iniciaba una suscripción a favor de los damnificados por las recientes inundaciones ocurridas en Francia.

El Liberal del día 14 de marzo de 1930, insertaba una carta abierta suscrita por un espinardero, con el seudónimo de "Un murciano", en la que se excitaba a producir la justa reciprocidad con los franceses, aliviando en lo posible la angustiosa situación de nuestros hermanos fronterizos, ante la inmensa catástrofe allí ocurrida. Tanto los que vivieron en Murcia y su vega los días de la inundación de Santa Teresa, como los que la han oído de labios de los mayores, cada uno con arreglo a sus disponibilidades debería contribuir a tan humanitaria labor.

No es preciso a Espinardo ponerlo en trance alguno, para que sus naturales se apresuren como lo harán a contribuir decorosamente; a tal objeto se me ocurre apuntar las siguientes ideas, Francisco Flores, presidente del Gremio de Exportadores de pimentón, podría abrir una suscripción para hacer la recolecta entre sus agremiados. Una Comisión que podría estar integrada por los señores. Cura párroco, alcalde y presidente del Casino con suscripciones independientes para que pudiera contribuir el resto del pueblo.

Las quejas de muchas personas se hacían oír, ante la dejadez del Ayuntamiento capitalino con respecto al barrio. Indicaban que un pueblo noble como el de Espinardo, con hombres de admirada resistencia, convertidos en laboriosos industriales con el pimentón, no solo se conformaban con recorrer la península, sino que cruzando los mares, se internaban en África, América, la India, etc. Han sido los descubridores de una riqueza que en poco tiempo ha producido óptimos resultados a la agricultura, al comercio, a la banca, al Estado y al Ayuntamiento. Y se preguntaban -¿Qué hace la banca, el Estado y el Ayuntamiento en compensación lógica a los desvelos de un pueblo, que opera honradamente y tributa como el que más?

Nada, absolutamente nada. Espinado tributaba más que el barrio más aristócrata de la capital, en donde tiene calles adoquinadas, aceras, alumbrado, barrenderos, mangueros, guardias diurnos, serenos, etc., y al contemplar Espinardo tan falto de la más insignificante urbanización, daba en pensar si ha cometido algún delito y lo tenían postergado.

Promovido por los Sindicatos de la Confederación General del Trabajo, se iniciaba una huelga en Murcia. El 15 de octubre de 1930, nutridos grupos de huelguistas marchaban a Espinardo, donde intentaron ejercer coacciones en las fábricas de pimentón. La guardia civil que tuvo conocimiento del hecho, marchaba rápidamente hacia el vecino pueblo, donde hubo de intervenir para restablecer el orden. Se concentraron

en Espinardo fuerzas de infantería, que marcharon en un camión y de caballería, de la benemérita.

A finales de este mes de octubre, se le rendía en Murcia, un homenaje a los escritores, los señores Joaquín y Serafín Álvarez Quintero. Visitas a los museos de la ciudad, Catedral, Casino de Murcia, comidas, homenajes, etc. Entre las visitas realizadas en unión del Presidente de la comisión organizadora del homenaje a dichos hermanos, Isidoro de la Cierva y otras personalidades, visitaron la Fábrica de Pimentón de los señores Albarracín y Alemán, en Espinardo. Los dueños de la Fábrica los obsequiaron con unas latitas de pimentón.

En el mes de diciembre de 1930, los exportadores de pimentón de Espinardo, presentaban al Director general de Correos y Telégrafos el siguiente escrito: «*Excmo., señor: Las necesidades comerciales del partido de Espinardo, que, aunque considerado como un barrio de Murcia, tiene, por su población y por su importancia industrial, vida" independiente y verdaderamente próspera, nos obligan a dirigirnos a V. E. en demanda de que para el servicio postal de dicho partido, sea creada y establecida en él, una Estafeta urbana de Correos. La importancia industrial del partido de Espinardo, haciendo que la vida se desenvuelva en él con actividad e intensidad extraordinarias, justifican sobradamente esta petición.*

La población del partido de Espinardo asciende, aproximadamente, a unos seis mil habitantes, dependientes en su casi totalidad de múltiples industrias como las de Pimentón, conservas-vegetales, exportación de frutos de la tierra, fabricación de envases metálicos y algunas otras, desarrolladas todas ellas por unas setenta casas industriales que se desenvuelven con intensa e incesante actividad, durante todo el año. Población de esta importancia industrial, cuenta, como es natural, con banqueros, estación telegráfica y telefónica e incluso una Sucursal que el Banco Español de Crédito, acaba de establecer en esta plaza. Y prueba evidente del extraordinario desenvolvimiento que les comunicaciones adquieren en Espinardo, la tendrá V. E. solo atendiendo a que la estación telegráfica, cursa y recibe anualmente, unos doce mil despachos—de los que casi el cincuenta por ciento, son despachos internacionales- y unos mil quinientos giros telegráficos. Hay que sumar a estos datos el de que la estación telefónica de Espinardo, celebra, al año, nada menos que unas veinticinco mil conferencias interurbanas, cursando y recibiendo, además, unos quince mil despachos telefónicos. Si las comunicaciones por estas vías adquieren esta importancia, por vía postal, han de adquirir, forzosamente mucho mayor.

Calculando aproximadamente, toda vez que los que suscriben no pueden ofrecer a V. E. una estadística oficial, podemos fijar el número de cartas anualmente recibidas en Espinardo, en un mínimum de ciento veinticinco mil, contra unas doscientas mil cartas expedidas. Las imposiciones por giros postales, no

bajarán de diez mil en el año, recibiéndose, aproximadamente, de cinco a seis mil; la cifra de certificados se eleva anualmente a unos veinte mil, y la de valores acarados, podemos fijarla, sin temor a equivocarnos, en unos mil al año. A los datos precedentes hay que agregar el número de impresos producidos anualmente por las casas industriales que en Espinardo tienen su residencia, el que sobrepasa ciertamente la cifra de un millón de impresos que se irradian por el mundo entero en propaganda de las distintas industrias que aquí tienen su asiente, especialmente, por ser la más importante, de la del Pimentón.

Pero, todavía, la importancia comercial de este partido, y por ende su tráfico postal, ha de aumentar con la próxima inauguración de la línea del ferrocarril de Murcia a Mula y Caravaca, cuya estación está ya terminada, y que al dar a nuestras industrias mayores facilidades para la exportación, intensificará como es lógico su creciente desarrollo. Ya, en el año de 1914, cuando la intensidad comercial de este partido no había alcanzado el desarrollo y extensión que adquirió durante la guerra europea y que ha intensificado en la post guerra, fue creada por esa Dirección General, una estafeta sucursal.

En la fecha indicada, se envió el material a la Administración de Correos de Murcia. Pero es lo cierto que .por causas que los que suscriben no han podido aclarar, la estafeta no se abrió y el material yace olvidado en los sótanos de la Administración de Correos citada. Para servicios postales de la intensidad de los arriba señalados, cuenta tan solo con un cartero al que se hallan encomendados los servicios de reparto de la correspondencia recibida, y de la recogida de la correspondencia que se expide. De este modo ocurre que el reparto se realiza en Espinardo a la una del día, no obstante de llegar a Murcia el tren correo de Madrid a las ocho y minutos de la mañana, es decir: con un retraso de dos o tres horas con relación a la capital, en donde este reparto se efectúa de diez a once de la mañana. Por otra parte, en tanto que la Administración de Murcia, efectúa la recogidas de correspondencia a las siete y cuarenta y cinco minutos de la tarde, en Espinardo, esta recogida, se realiza por el cartero, una vez terminado el reparto, siendo muchos los días festivos en que no se hace recogida alguna, aplazándola hasta el siguiente día. Llega, pues, la correspondencia a poder de sus destinatarios, con un retraso que al comercio produce grandes perjuicios, pues como no hay materialmente tiempo de contestar la correspondencia urgente que se recibe, se tropieza con el inconveniente de tener que llevar a Murcia la correspondencia para depositarla en el buzón, con los naturales quebrantos que el hacerlo ocasiona por la distancia a que nos hallamos de la capital.

Pero, hay, además, un hecho que merece llamemos sobre él la ilustrada atención de V. E. El actual cartero de Espinardo, tiene a su servicio particularmente, uno o dos empleados que paga solo con los ingresos

que le producen los cinco céntimos que actualmente devenga la entrega de cada carta, Prueba este hecho, por una parte, la importancia que adquiere la recogida de la correspondencia recibida en Espinardo. Pero sirva también para anunciar lo que ocurrirá a partir de primeros del año próximo, cuando suprimido este ingreso y sustituido por el sello creado al efecto, se vea obligado el cartero a prescindir de los servicios de estos auxiliares por carecer de medios con que pagarlos. La correspondencia se recibirá con un enorme retraso y el comercio de este pueblo tendrá que sufrir todavía mayores perjuicios de los que hoy sufre.

No hemos de hablar de los demás servicios como el de certificado, giro postal, valores declarados, entrega de impresos, etc. Estos, nos vemos obligados a realizarlo forzosamente en Murcia. Y como hemos de luchar con la forzosa limitación de horas establecida para estos servicios, por la Administración, por su cuantía numérica, ha habido que dejarlos en poder del empleado para que formaran una especie de turno, dándose el caso de no recoger los recibos hasta cuarenta y ocho más tarde, que es cuando les correspondió ser cursados.

No satisfacería ahora a los que suscriben que esa Dirección General acordara establecer la estafeta sucursal creada y no abierta todavía a pesar del tiempo transcurrido desde el año 1914. Realmente dada la extensión alcanzada en la actualidad por los servicios postales en el partido de Espinardo, es indispensable una estafeta de carácter urbano, capacitada para la realización de todos los servicios, absolutamente de todos los servicios postales.

En consideración a lo expuesto, los que suscriben, con el mayor respeto a V E.

Suplican: Que en atención a la importancia que hoy día tienen los servicios postales en el partido de Espinardo (Murcia), se digne acordar el establecimiento de una estafeta urbana de correos, encargada de prestar y atender en el mismo sus necesidades postales. Es justicia que esperan merecer de la reconocida rectitud de V. E. cuya vida guarde Dios muchos años.

En los primeros días del mes de enero de 1931, valiosos elementos industriales del vecino pueblo de Espinardo solicitaban la creación de una estafeta de Correos y una oficina de Telégrafos en el mencionado pueblo.

Espinardo era un pueblo que merecía tanto por parte de Murcia como de Madrid toda clase de consideraciones en atención a su trabajo y a la importancia de la industria que cultivaba. Era, quizá, uno de los pueblos de nuestra provincia que habían dado más prestigio a la industria murciana, por haber paseado gloriosamente el nombre de nuestra huerta por los más apartados rincones del mundo. Espinardo, pues, tenía un perfectísimo derecho a pedir que se mejorasen sus comunicaciones, no solo con Murcia, sino con el resto de la península. La importancia de su industria así lo exigía en estos tiempos en los que la rapidez en la comunicación con el cliente era un factor esencialísimo en el comer-

cio. La petición realizada por los industriales de Espinardo, era llevada a Madrid por el señor Viudes.

La prensa murciana, apoyaba también la instalación de una oficina de Correos y una oficina de Telégrafos. Los motivos que daban, era la gran importancia comercial de dicho laborioso pueblo, no solo dentro de España, sino principalmente en el extranjero, la solicitud ,de sus vecinos nos parece justificadísima, y todos los murcianos tenemos el deber de estimarla como cosa propia y apoyarla con el mayor interés. Las clases mercantiles e industriales de Murcia y nuestros políticos influyentes en Madrid, deben tomar esta solicitud como un caso de justicia y de amor propio, para que con la mayor urgencia sea resuelta en favor de los intereses del pueblo de Espinardo, que expansiona por ,el mundo entero una industria que da honra al nombre de Murcia.

El día 10 de enero, sobre las tres de la madrugada, se producía un incendio en la fábrica de pimiento molido que don Pedro García Mira poseía en el vecino pueblo de Espinardo. En cuanto se dio aviso telefónico al Parque de Bomberos salía el retén con la motobomba, trasladándose poco después a lugar del siniestro, nuevos elementos del servicio de incendios El fuego se había desarrollado en el almacén de dicha fábrica ignorándose las causas que lo motivaron.

A finales de este mismo mes, visitaban al Gobernador civil de la provincia, señor García Francos, una numerosa Comisión de Espinardo, presidida por el presidente de la Cámara de Comercio señor Cerdá, para decirle que durante dos días no se había recibido correspondencia en aquel pueblo por haber cesado en su cargo el peatón que la repartía. Solicitaban su ayuda para que se nombrase un individuo que llevara la correspondencia desde Murcia a aquel pueblo, pues por distintas causas no actuaban ni el cartero titular ni el auxiliar. El gobernador se puso al habla con el alcalde de Murcia y fue designado un guardia.

La Comisión reiteró del gobernador su apoyo para que se conceda la estafeta de Correos. El día 2 de febrero de 1931, el Gobernador Civil, señor García Francos, comunicaba la sincera y viva satisfacción con que había recibido del Director General de Comunicaciones, la grata nueva de haber dispuesto la creación de una Estafeta en Espinardo y procedido a nombrar el Oficial de Correos que habrá de servirla.

En el mes de marzo, ya era un hecho la instalación de la estafeta de Correos para este pueblo, que había de funcionar directamente con la estación de ferrocarril, sin necesidad de pasar la correspondencia con la Principal de Murcia, con lo cual el reparto se haría con más antelación que hasta ahora se venía haciendo y la recogida bastante después, con la facilidad de poder realizar aquí todos los servicios de giros, certificados, etcétera. Había sido designado para administrar dicha estafeta, al empleado de esta Administración Principal, don Melecio Soria, cuyo solo nombre era una garantía de lo bien atendidos que habían de estar los servicios de Correos en este pueblo.

A comienzos del mes de noviembre, el Gobernador civil de Murcia, señor Borrero, anunciaba a la prensa, que una comisión del pueblo de Espinardo presidida por los señores Flores le habían visitado representando al Gremio de exportadores de pimiento para comunicarle que se anunciaba dentro del plazo legal una huelga. Añadió que, de no solucionarse el conflicto de la fábrica de don Francisco Alemán, irían a la huelga los obreros de ambos sexos que trabajan en la elaboración del pimiento en dicho poblado. Estos obreros irán al paro dentro del plazo legal concedido.

Días después, las obreras de la Fábrica de Envases Metálicos que en el camino de Espinardo posee don José Alemán, sostenían una huelga acompañadas por los obreros de la misma, que duró una semana, gracias a la intervención del señor Fernández Angulo, Gobernador interino, y a la nobleza de las obreras y obreros de dicha fábrica. En la noche del sábado día 6 de Noviembre, se reunía el Pleno del Comité Paritario del Ramo, y después de oír a patrono y obreros dictó *por unanimidad* el siguiente fallo...«Imponiendo al señor Alemán, la multa máxima de 250 pesetas por incumplimiento de acuerdos del Comité. «Obligando a dicho señor al pago de las cantidades que adeudaba a sus obreros desde el 13 de junio.

«Obligándole igualmente al pago de los jornales correspondientes a los días de huelga. «Dándole por último un plazo de 15 días para introducir cuantas modificaciones y reparaciones se le habían señalado por la autoridad competente, como consecuencias de los informes emitidos en sus visitas de inspección por los señores Inspectores Provinciales de Sanidad y del Trabajo...»

Hasta aquí lo acordado por el Pleno de dicha noche con algunas otras cosas de menor importancia, y, aun cuando sin explicación de ninguna clase, el Comité dejó de tratar puntos de tal importancia para la dignidad de las obreras como el que se refiere a la promesa que exigían a su patrono, de que en lo sucesivo no se les insultaría en la forma que hasta entonces venían haciendo, la huelga se dio por terminada aquella noche, quedando complacido el señor Fernández Angulo, previa mi promesa a las obreras de que serían tratadas con todos los respetos que se merecían por su cualidad de mujeres y por su calidad de obreras.

Con motivo de la reparación que se estaba haciendo al edificio del Casino de Espinardo, la Junta directiva del mismo realizaba una colecta entre las clases pudientes de la localidad, para ver de aliviar la situación angustiosa porque atraviesan las familias menesterosas, que por desgracias eran bastantes. Espinardo, había contribuido como acostumbraba, y no había habido nadie a quien los señores de la comisión visitaran, que dejase de aportar su concurso. La recaudación obtenida había dado un total de dos mil y pico de pesetas, que ya habían empezado a distribuirse en bonos de ocho pesetas, canjeables en los establecimientos de comestibles, panadería, etc., en donde ya tenían la comisión dadas instrucciones acerca de la

buena calidad de los artículos, exactitud de peso y demás.

El día 3 de abril de 1932, se celebraba un baile en el Casino de Espinardo, fiesta organizada por la Asociación Profesional de Estudiantes de Derecho de Murcia con objeto de elegir una señorita de cada pueblo para que en unión de las elegidas por la capital, celebrar el día 14, por sufragio popular ante Notario, la elección de una de entre todas ellas para que representara, por mérito de su belleza, a la Vega Murciana.

En dicho acto se vio el Casino muy concurrido de simpáticas y bellas señoritas hijas de este pueblo, y también tuvimos el gusto de ver a algunas familias forasteras que nos honraron con su presencia, y entre ellas y nuestras paisanas amenizaron brillantemente la fiesta bailando hasta muy avanzada la noche. A las doce aproximadamente dio por terminada su misión el Jurado, misión un tanto difícil dado el gran número de señoritas que había en el Salón con méritos todas ellas para ser elegidas, siendo proclamada por mayoría de votos, Reina de la Fiesta, la señorita Lola Cano Navarro, de Espinardo, preciosa criatura que une a su belleza física la aureola de bondad que se desprende de toda ella y la gran simpatía de su sonrisa.

El Jurado estuvo compuesto por los siguientes señores: Don Manuel Alarcón Martín, Don Ramón Ruiz Montero, Don Pedro Bardid y Don Esteban Abad Guillén, todos ellos de la Asociación Profesional de Estudiantes de Derecho de Murcia, y además por los señores de la Directiva de este Casino. Se agradecía a la Asociación Profesional de Estudiantes de Derecho de Murcia por las amenas horas que habían proporcionado con su iniciativa, y a los señores de la Directiva del Casino, y en particular a la Junta de Fiestas del mismo, rogándoles de que continuaran dándole vida a este Centro, vida que había de ser celebrando en él muchas fiestas pues ya se veía como el pueblo acudía a ellas, y comenzando cuanto antes el ciclo de conferencias que tenían en proyecto, pues dándole vida al Casino, del que podíamos decir que es el que hoy representa a Espinardo por su gran número de asociados, con ello pondrían a mayor altura el nombre de nuestro querido pueblo.

En la mañana del 28 de mayo de 1933, tenía lugar la inauguración del ramal ferroviario que unía Caravaca con Zaraiche. Se reunieron en la estación de Murcia- Zaraiche todas las personalidades invitadas a la inauguración y posterior banquete en Caravaca, partiendo el tren arrastrado por una magnífica locomotora "Montaña", con tal aspecto como si hubiese salido de fábrica, amén de profusamente engalanada. Además de la pareja de maquinista y fogonero y de un jefe de maquinistas, la máquina iba acompañada por el propio ingeniero-jefe de Material y Tracción. El vecindario de las poblaciones salía en masa ovacionando al convoy, En la estación de Espinardo, el Director General fue obsequiado con pimiento molido, naranjas de sangre y albaricoques de hueso dulce. El notable inventor y antiguo cerero, Pedro Navarro le regaló un cirio rizado con la permanente, que

el señor Motilla agradeció muchísimo. Al arrancar el tren el delirio de los pimentoneros fue inenarrable. Las muchachas cantaban a coro el Himno de Riego y los chiquillos relizaban volteretas.

Cuando tan grande era el anhelo del comercio todo del pueblo de Espinardo por la inauguración de la nueva línea ferroviaria por los grandes beneficios y comodidades que había de reportar al mismo, al poder, al fin, después de haber estado esperando años, facturar las mercancías de su exportación peninsular por su estación, ya que esto suponía una economía para este comercio de 18 a 20.000 pesetas por tener que desembolsar anualmente por el transporte en carro desde almacenes a la estación de Murcia, cuando se creía que pronto iba a contar con esa economía porque al hacer sus facturaciones por esta estación muy grande, ahora se estaba viendo con gran pesar de todos, que el tren Murcia-Caravaca anda, pero no para transportar mercancías.

Según se había manifestado, esto era momentáneo, pero desgraciadamente se estaba viendo que los días pasaban y nada en concreto se resolvía sobre el particular con gran perjuicio para el comercio todo, esto no se creía conveniente para la mayoría de los pueblos de su recorrido, y más aún para el pueblo de Espinardo, el cual había de ser, entre todas las estaciones del recorrido, la primera en tráfico de carga y por consiguiente en ingresos por solo el concepto de facturaciones, ya que por eso mismo había de ver el pueblo con el natural regocijo que esta anómala situación desapareciera seguidamente.

Espinardo, que por la actividad de sus hombres era sabido que participa con un 75 % de la exportación global del pimentón y ésta había sido en el pasado año de 75 millones de kilos según estadística del Gremio de Exportadores, por esos mismos números, se podría calcular la exportación que sólo de este fruto, sin contar con otros varios también de importancia que habían de salir por su estación.

A comienzos del mes de junio de 1933, una serie de periodistas extranjeros que visitaban España para conocer nuestros tesoros de Arte, y nuestros privilegiados paisajes, pasaban en Murcia..., Al regreso de este sitio, se detuvieron en la fábrica de Pimentón de don Francisco Flores, en Espinardo, observando con gran interés la fabricación de este producto que es una de las primeras riquezas de nuestra vega. El 18 de junio, el Director General de Ganadería D. Crisantos **Sáenz de la Calzada**, venía a Murcia hacerse cargo de la finca 'La Molineta ' , situada en el camino de Espinardo, donde se instalará la Estación Regional Pecuaria. A su regreso de 'La Molineta ' **el Director General y autoridades, fueron** obsequiados por las fuerzas vivas de Espinardo con una espléndida merienda. Al acto asistieron el señor gobernador civil, el presidente de la Diputación, diputados provinciales, el alcalde, concejales y otras autoridades.

En la noche del día 7 de julio de 1933, comenzaba a funcionar la

estación emisora de radio, estando durante varias horas haciendo ensayos de modulación y sincronización con bastante regularidad y perfección, las características que la distinguían: onda *257* metros, 1.380 kilociclos, modulación noventa por ciento. El nombre de la estación era E. A. J. 17. Radio-Murcia, ofreciendo también la novedad de poder ser escuchadas las audiciones con aparatos de galena. El miércoles 2 de agosto de este año de 1933, comenzaba a emitir desde los jardines del Recreative de Espinardo, a "unos 50 metros sobre el nivel de Murcia" la emisora E. A. J. 17- RADIO MURCIA, había costado su puesta en marcha 65.000 pesetas.

Con una inusitada animación, se verificaba el domingo día 14 de enero de 1934, en Espinardo, la inauguración del Banco Central. Al acto asistieron el Director General del Banco D. Antonio P. Sasia y el Director de Sucursal D. Nicasio G. Loinaz, como así mismo el Director General de la de Murcia, D. Atanagildo Abellán. Entre los invitados se encontraban las principales personas comerciales de la plaza de Espinardo, que es como decir del importante gremio de Pimentoneros, principal riqueza de la localidad y de las más prósperas de la provincia.

El día 2 de febrero de 1934, se reunían en Espinardo, los representantes de los sindicatos de la CNT, UGT. y el Partido Comunista para examinar la situación social de España y ante la amenaza fascista convenían los representantes de las antedichas entidades por unanimidad constituir el frente único contra la reacción burguesa y la amenaza fascista.

Este pacto revolucionario se realiza bajo la condición expresa de no tener ningún contacto con ningún partido burgués. Los firmantes se comprometen llevar a cabo en toda esta comarca un intenso trabajo de propaganda y organización de frente único e invitaban a todos los trabajadores de España a la realización del frente único revolucionario como único medio de aplastar para siempre a la reacción burguesa. Esta acta la firmaban: José Pérez, Domingo Albarracín, F. Flores Guillamón, José Moñino. El documento tenía tres sellos en tinta: Sindicato de oficios varios y profesiones 1, Sección de Espinardo, CNT. Murcia. Agrupación Comunista, Murcia, y Sindicato de Industria Pimentonera, UGT. Espinardo (Murcia).

A mediados del mes de abril de 1936, los obreros del pimentón, se encontraban en huelga en Espinardo, teniendo que intervenir la fuerza pública para mantener el orden e impedir que se produjeran coacciones. Nos encontramos en plena contienda civil española, y en el mes de septiembre de 1937, se citaba a los pueblos que les afectaba la Industria Pimentonera, como eran Espinardo, Molina del Segura, Cabezo de Torres, La Raya, Lorquí, Churra, La Ñora y Santomera, para el día 8 a las 6 de la tarde a fin de elegir el cargo de Vocal de Consejo de Dirección a la Central Pimentonera, como representante de Industria por la CNT,

Cuando sobrevino la guerra civil, se trató un proyecto referente a la industria Pimentonera, que después de difundirlo profusamente entre

todas las casas exportadoras, quedó relegado al olvido. Proyecto que sin duda alguna estaba hecho con la mayor buena fe, pero al que faltaba su parte esencialísima, o sea conocer a fondo y en todos sus detalles las características de este negocio, tan fácil a simple vista, e intrincado y complejo tan pronto como buceamos un poco en su fondo. AÌ poco surgió el Control Central de la Industria Pimentonera.

Este Control, gravó a la industria con diez céntimos el kilo de exportación, ya a la península, ya al extranjero, y por su actitud un tanto discreta, al principio de su creación, cayó bien tanto en los medios Sindicales como Comerciales. Después vino el natural forcejeo entre el Control Central y las entidades obreras CNT. y UGT. de Espinardo, que puestas en su terreno, consiguieron que quedase en Espinardo a beneficio de la clase trabajadora (esa era la finalidad principal del control, según se lanzó a los cuatro vientos) las pesetas correspondientes al 80 % del total del citado arbitrio que las casas locales habían de tributar. Así pudieron las entidades de Espinardo, a las que había que rendirles el homenaje que se merecen, crear una Comisión de Abastos modelo, subsidiar a los obreros de la industria, enfermos o en paro forzoso, y como final crear dos Cooperativas que se preocupaban de que al pueblo trabajador no le faltase el diario sustento. Desaparecido recientemente el Control y transformado oficialmente en Central Pimentonera de Exportación.

La Central ya no se limitaba ahora a cobrar el arbitrio de exportación. Eso es lo de menos. La Central lo que hacía o pretendía hacer es querer meter por un orificio sumamente reducido a un cuerpo que no cabe, porque su volumen es muchísimo mayor. Ese cuerpo son los intereses creados que esta industria tiene desde hace cincuenta años a la fecha, que conjuntamente han logrado a fuerza de trabajos y sacrificios, llevar a las cinco partes del mundo, tan afamado producto, y en su unión el nombre de nuestra querida Murcia. Y se llegaba a que las transacciones de pimiento se paralizaran totalmente, y de rechazo, que la industria empezase a morir, precisamente en una época en que la demanda del artículo procedente de los mercados interior y exterior es grande, matando así a la "gallina de los huevos de oro".

Esto se podría solucionar, armonizando antes esta cuestión, oyendo a los técnicos que esta industria tiene, en sus diferentes facetas, desde el agricultor, al exportador, pasando por los demás sectores, como son trabajadores de almacén, especuladores, corredores, molineros, viajantes, oficinistas, banca privada, etc., y entonces llegar a una buena inteligencia, que falta hacía.

En el mes de marzo de 1938, en la Reunión celebrada por el Comité Central de Control de Molinería, con asistencia de las Administrativas de los siguientes Sindicatos: Molineros UGT, Industria Pimentonera y Oficios Varios CNT., de Espinardo, Molineros UGT. de Puebla de, Soto, Molineros UGT. de Molina de Segura, Molineros y Similares UGT. y Ramo de Alimentación C. T. de Murcia.

Acordaban notificar a los expor-

tadores de pimentón, que no poseyeran molino propio, para que la cáscara que la Central Pimentonera de Exportación les vaya autorizando comprar, la muelan en los molinos que el Comité Central de Molinería les indique. Rogaban a todos, que antes de llevar cáscara a molinos para su molienda, habían de solicitar al Comité la indicación del molino que se les asignaba, siendo responsables los exportadores del incumplimiento de este acuerdo. A comienzos del mes de abril, el Frente Popular Antifascista de Espinardo, acordaba la incorporación de la mujer al trabajo, habiendo ya algunas incorporadas en las fábricas de pimentón, en oficinas y en el cobro del billetaje en los coches de línea.

EL PIMENTÓN A PARTIR DE LA DÉCADA DE LOS CUARENTA

En el año 1941, los exportadores y mayoristas de pimiento molido que mantienen su negocio en Espinardo, son: Francisco Flores. Fulgencio Alemán, S. L. Cano y Gómez. José Antonio Navarro. Juan Flores Martínez. Antonio Alemán Alemán.

Antonio Fuster Moñino. Francisco Navarro Conesa. Juan Navarro García. Fernando Segura Flores. Jesús Cano. Francisco Martínez Albarracín. Crisanto Fuster Moñino. Francisco Flores Bastida.

José María Fuster Navarro. José Franco Nicolás. Viuda de Antonio García Mira. Antonio José Franco. Hijo de Antonio López Álamo. Gabino Flores Belchí. José Méndez Fuster. Viuda de Ramón González. Mengual y Martínez.

Pedro Gómez Gómez. Viuda de Antonio Martínez. José Macanás Fuster. Juan José Albarracín. Leonardo Nortes Macanás. Domingo González Gómez.

Hijo de Juan José Navarro. Viuda de José María Cano. Jesús Moñino Valverde. José Sempere Fuster. Manuel Moñino Botía. Antonio Rubio Nortes. Carmelo Quirante Flores. Francisco Mengual Díaz. Antonio Sánchez Aranda. Pedro José Moñino Valverde. Viuda de José Montesinos. Félix Reverte Carpe. Hijo de Carlos Martínez. José Martínez Macanás. José Planes Monserrate.

En 1955, Se da cuenta de un escrito firmado por un sector de socios en el que piden se le rinda público homenaje, nombrándole "Presidente de Honor" a Francisco Flores Guillamón, título que debe conceder la Junta General, por lo que solicitan que se convoque a Junta General Extraordinaria. Ésta se realiza el día 15 de mayo y estudiado el escrito de los socios referido a que sea nombrado Presidente de Honor del Casino a Francisco Flores Guillamón, entre los muchos méritos personales y sociales, se da

la particularidad de ser el único socio superviviente fundador y Primer presidente del Casino. Se acuerda por unanimidad con todos los socios puestos en pie. Se aprueba que sean todos los expresidentes del Casino los que formen la Comisión para dicho acto.

A partir de los años 60, debido a que muchos países se convirtieron en centros productores, abasteciéndose a sí mismos, además de considerar al pimentón murciano como un artículo de lujo, siendo gravado enormemente en las aduanas por los aranceles, quedando a merced de la competencia internacional.

FUENTES DOCUMENTALES Y BIBLIOGRAFÍA

FUENTES MANUSCRITAS

ARCHIVOS

ARCHIVO GENERAL DE LA REGIÓN DE MURCIA

Mercantil 6486/597 Expediente de Salvador Vicente y Compañía S. R. C. Año 1907.
Mercantil 6476/234. Expediente de Antonio Belchí y Hermanos S. R. C. Año 1894.
Mercantil 6488/669. Expediente de Hernández y Franco S. R. C. Año 1910.
Mercantil 6489/697. Expediente de Hernández y Moñino S. R. C. Año 1911.
Mercantil. 6489/706. Expediente de Cano Hermanos S. R. C. Año 1911.
Mercantil 6489/ 720. Expediente de Franco Hermanos S. R. C. Año 1912.
Mercantil 6490/751. Expediente de Pina y Hernández S. R. C. Año 1913.
Mercantil 6482/373. Expediente de Reverte y Fuster S. R. C. Año 1900.
Mercantil 6490/767. Expediente de Albarracín Alemán S. R. C. Año 1914
Mercantil 6484/408. Expediente de Cayetano Belchí S. R. C. Año 1901.
Mercantil 6484/443. Expediente José Antonio Hernández y Compañía. Año 1901.
Mercantil 4486/558. Expediente Flores y Macanás S. R. C. Año 1906.
Mercantil 6490/750. Expediente de Saturnino Gómez y Compañía. Año 1913.
Mercantil 6483/387. Expediente de Cano y Gómez. Año 1900.
Mercantil 6484/418. Expediente de Viuda de Mariano Alemán y Compañía. Año 1901.
Mercantil 6486/569. Expediente de Viuda de Mariano Alemán y Compañía. Año 1906.
Mercantil 6477/261. Expediente de Cano y Gómez. Año 1895.
Mercantil 6480/318. Expediente de Cano y Gómez. Año 1898.

FUENTES IMPRESAS

-Archivo de la Cámara Oficial de Comercio, Industria y Navegación de Murcia.
Paz de Murcia, La (Murcia) - 08/10/1876; 06/04/1881; - 05/05/1885; - 07/04/1887; - 25/02/1887; - 10/04/1887; - 15/09/1888
Diario de Murcia, El (Murcia) - 19/12/1883; - 29/12/1883;- 05/01/1884; - 12/03/1884; - 17/08/1884, - 29/12/1886; - 20/02/1885; - 01/12/1888, - 04/09/1894; - 23/10/1894; - 14/03/1903;
Liberal de Murcia, El (Murcia) - 08/09/1908; - 31/03/1908; - 31/08/1908; - 29/06/1904; - 23/08/1905; - 08/09/1908; - 29/04/1925; 9-1-1927; 29-1-1930; 13/2/1930; 15/2/1931; 11/4/1936; 7/4/1938;
Provincias de Levante, Las (Murcia) - 01/06/1891; - 24/09/1894;

- 23/10/1894; - 24/04/1895; - 01/07/1895; - 04/10/1897; - 29/12/1897 - 24/08/1900
Boletín de la Cámara Oficial de Comercio e Industria de Murcia (Murcia) - 14/01/1906 - 30/06/1908,
Heraldo de Murcia (Murcia) - 07/02/1902
Correo de Levante, El (Murcia) - 18/04/1902,
Tiempo, El (Murcia) - 01/01/1909; - 31/01/1918; 10/01/1931; 01/06/1933, 18/6/1933; 20/4/1936;
Verdad de Murcia, La (Murcia) - 18/10/1921; 06/11/1931; 10/6/1933;
EL Globo (Madrid) febrero de 1924
Levante Agrario 31/1/1930; 15/10/1930; 09/01/1931; 11/1/1931; 15/2/1931; 27/12/1931; 16/1/1934;
Patria Chica (Murcia) - 10/01/1931.
Gaceta de Industria y Comercio: revista mensual ilustrada (Barcelona) - 01/03/1931
Región, La: diario de la república (Murcia) - 06/04/1932,
D. Crispín 4/6/1933.
Confederación 8/9/1937; 11/11/1937; 5/3/1938;
Línea (Murcia) - 12/01/1941, 16/11/1941
Procedencia de las imágenes
Archivo del autor.
Otras conseguidas en: www.google.es/search?q=fotos+antiguas+de+espinardo+murcia&rlz=1C2CAFB_enES667ES667&biw=1600&bih=775&tbm=isch&tbo=u&source=univ&sa=X&sqi=2&ved=0ahUKEwj0-82v65_OA.

BIBLIOGRAFÍA

Pérez García, J. 2000 El libro del Pimentón. 1756-1965. Edita Turbinto, Sociedad Cultural de Murcia, páginas.244.
Marín Mateos, JA. El Casino de Ceutí. 1916-2000. En prensa.

EL PIMENTÓN PURO. FRAUDES, MEZCLAS Y CONTROVERSIAS

Jesús Navarro Egea

LA APORTACIÓN DE CRISTÓBAL COLÓN Y DESARROLLO EN MURCIA DEL CONDIMENTO

Se dice que el pimentón, cuya planta procede de América quizás traída por el médico de Cristóbal Colón al volver del primer viaje a las Indias occidentales, llegó a manos de los Jerónimos que aclimatarían las ñoras en Yuste, informaciones conocidas mayormente a través de una carta de Pedro M. de Anglería en septiembre de 1493.

Los avatares seculares debieron ser más complejos y tal vez el desarrollo de civilizaciones de Oriente podrían haber trasladado antes el vegetal, pero como sucede con el descubrimiento al que atribuyen hechos como poco inciertos y protagonismos principales diferentes al de Colón, vikingos u otros que lograron acceder a aquellas tierras de manera más o menos puntual.

Sello con la imagen de C. Colón.

Evidentemente nadie debería obviar, negar, olvidar, minusvalorar o cuando no despreciar, como parece que sorprendentemente algunos lo hacen, que el impulso principal, difusión, errores y aciertos generalizados corresponden al liderazgo de la corona española a larga distancia de cualquier otra coyuntura histórica. Los conquistadores se afanaron en justificar minuciosamente su empresa ante los Reyes, describiendo, recogiendo animales, plantas o hierbas provechosas y medicinales como liná loe, canela, pimienta, verdolagas, bledos entre un innumerable repertorio vegetal, y en función de su búsqueda de aderezos a los indios les daban "muestras de especería para ver si alguna de ellas topasen".

Habrían encontrado el pimiento en el Caribe conocido con los nombres de ***chile***, ***ají*** o ***paprika***, la inicial designación española sería ***pimienta de Indias***, título dado por su sabor semejante a la pimienta negra europea y esos primigenios frutos eran alargados redondeándose aquí por las condiciones medioambientales. El pimentón resulta de triturar el fruto después de seco y su cultivo necesita cuidados finos e intensivos, siendo los molinos de pimentón a menudo los propios de la harina aunque el tamaño de las piedras fuera diferente.

Ya en 1900, en un artículo de Las Provincias de Levante, *Las Migas*,

refirieren semejante plato consumido según costumbre en las plazas de toros, indicando del mismo que es "clásico y exclusivo del pueblo español", requieren sal y pimentón hasta que se pongan bien blandas, constituyendo en La Mancha y otras regiones desayuno obligado en tiempos de vendimia.

El pimentón ha dejado con claridad su impronta en la provincia y en particular en la capital. El club Real Murcia de fútbol que empezó su andadura en el más señalado de los años comentados, 1903, impregnó a equipo o camisetas de color carmesí en 1924 y el lenguaje adoptó el calificativo pimentonero en vocablos alusivos como equipo, conjunto, afición, jugadores, hinchada, técnico o corazón, moda también adoptada por el Club Baloncesto Murcia.

LA VENTA DE PIMENTÓN

Aseguran en 1902 que las cosechas de tan preciada mercancía eran insignificantes a mediados del siglo XIX, transportando los arrieros la mercancía a Quintanar, Castilla o Extremadura que se erigirían en los primeros sitios en gastarlas transcurriendo estos nuevos tiempos. En el mentado siglo XIX y en el bienio 1879-80 el pimentón resultaba pieza elemental en los ingresos debido a la exportación, pero estimaban entonces que seguramente un 30% estaba adulterado. Aquí el concepto de adulteración, aparte de las connotaciones generales acerca de engaños habituales y aditivos específicos, viene aplicado en palabras de la época en concreto a la mezcla con aceite de oliva, tema polémico mantenido que originó episodios de violencia verbal y física como después veremos.

Una de las razones que impulsaron el crecimiento del cultivo señalado fue la riada de Santa Teresa que malogró más de la mitad del producto, a lo que de nuevo contribuyó la inundación de 1884. Para resarcirse y responder a la demanda sembraron allí donde se pudo por insignificante que fuera el rodal, y claro, al año siguiente de la última crecida había tanta colecta que hizo el engaño inútil por exceso de género. Logra situarse en uno de los principales recursos vendibles fuera de la provincia con los vapores calificados de fruteros que ofrecían sus servicios de transporte en particular hacia Inglaterra desde puertos como Valencia o Cartagena, y en 1900 indican que han salido por este último punto de la Región 2464 kilos de pimiento molido.

ESTAMPAS DEL PASADO. FRAUDES E INCIDENTES

En la España secularmente pícara de la que nuestra literatura universal da buena cuenta, no habrían de faltar argucias para embaucar en los intercambios mercantiles o de cualquier índole. El ambiente a

finales del XIX y principios del XX se dibuja desolador engañándose dónde, cuándo y cómo se puede. Roban en campos o huertas, trafican hasta con niños y estas situaciones indeseables se prolongan con mayor incidencia hasta 1950 con la aparición del **estraperlo** para los artículos de primera necesidad y múltiples bienes como leche, harina o tejidos en unas etapas de autarquía y aislamiento de Europa.

La adulteración, fraude, falsificación o abusos de estos tiempos relativos a ***monedas***, ***pesas***, ***medidas***, ***alimentación*** o ***seda*** estaba a la orden del día. Por citar algún caso tocante a la ***seda***, trabajada ya en Murcia, Lorca y Cartagena por los hispanomusulmanes murcianos, en el siglo XVI los justicias, corregidores, tenientes y alguaciles se dedicaban al negocio abusando de su posición prevalente, por lo que Felipe II tuvo que controlar semejante panorama prohibiéndoles que se propusieran como mercaderes por RC de 18 de abril de 1596. Así que tal elaboración puntera en la región es mirada con lupa en las diversas operaciones que en ella concurren y Mariano Ruiz-Funes en su obra publicada en 1916 señala que el pesador o persona encargada de pesar el capullo que traen los vendedores, "tiene un crecido jornal porque su gestión es propicia a fraudes".

En febrero de 1902 el alcalde de Murcia multa a un ***pescador*** por "por dar el peso falto"; en marzo del mismo año vuelve a reincidirse en idéntica cuestión y en consecuencia se emiten sanciones puesto que en la plaza de abastos un ***tendero*** "corría el peso a los ciudadanos". Aguaban el ***vino*** o ***leche***, las bodegas de los propios cosecheros anunciaban del primero una entrega sin intermediarios o mediadores al consumidor para evitar fraudes, tal como proclamaban los vinos "Perea" establecidos en calle Santa Isabel en 1902. Con respecto al segundo alimento notificaban en mayúscula que "Se expende leche de cabra pura" por citar alguna pauta.

Referente a la ***harina***, elemento básico de sustento, para el ardid en su transacción recurrían a añadirle otras harinas o sustancias minerales que aumentaban el peso como la *creta* o el *alumbre*, hecho por cierto muy acostumbrado; fue manipulado el *sulfato de cinc* por los tahoneros para dar al pan más blancura, treta muy en boga entonces en particular en Bélgica, pero obviamente perjudicial para la salud.

Y del ***aceite***, uno de los ingredientes principales nombrados en este trabajo, tan antiguo y mediterráneo como sucedía con el pan cocido o algunos pescados, desde mucho tiempo atrás ya permanecía establecida la "sisa" oficial para los revendedores, privilegio que se suprimió en 1410, persiguiéndose después en 1454 a varias mujeres por falsear la transacción de ese oro líquido con medidas falsas o mayores precios. Alguna estafa con sus distintas variantes redundaría en la venta de conservas vegetales hasta bien entrada la segunda mitad del siglo XX, siendo curioso el caso la venta de pimentón a Alemania en 1941 en el curso de la II Guerra Mundial.

Expone Sánchez Martínez, M. (2000) que en los sacos enviados hacia aquella nación había pimentón de alta calidad en la parte superior, pero por debajo los llenaban de inferior categoría y sin quitarle los rabos; los alemanes se callaron lo que extrañó en el mundillo de los exportadores, sin embargo la venganza se estaba fraguando y pagaron con billetes españoles desconocidos lo que levantó la extrañeza entre los murcianos; éstos fueron a las autoridades monetarias para que les informaran si el dinero era de curso legal, y les respondieron que efectivamente pertenecía a una emisión encargada por España a los germanos pero sin circular todavía.

¿CON QUÉ INGREDIENTES SE PRODUCÍAN LOS TIMOS?

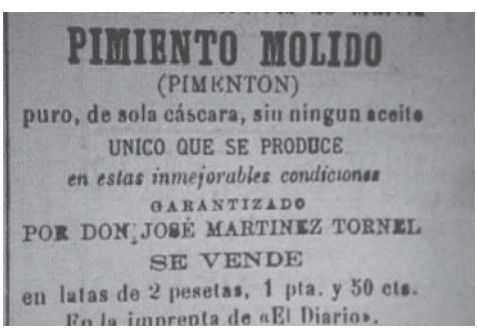
La motivación, como correspondía previsiblemente, radicaba en el ánimo de lucro a la sombra de la miseria, incultura y desvergüenza, con independencia de la justificación que suscitara la movilización intelectual, legal o social del problema, y la verdad es que todo apunta que igualmente sirvió de estandarte para perpetrar revanchas políticas y personales.

Según un corredor de Orihuela (Jesús Pérez, 2000) al pimentón le echaban ***fécula*** y ***materia colorante***, sin embargo los análisis químicos que trataban de dilucidar la cuestión no fueron concluyentes en su mayoría.

Los periódicos de la época como el Heraldo de Murcia hablan de disímiles materias peregrinas incorporadas como ***moyuelo***, ***cáscaras*** y ***huesos de almendra*** o ***aceituna***, ***serrín***, quizá ***almazarrón*** (pigmento rojo de óxido de hierro), ***tierra*** y ***polvo de ladrillo*** que pueden mezclarse con el pimentón estando bien pulverizadas sin necesidad de aceite o grasas, y si se rebaja el color no es difícil imitarlo con algún componente colorante análogo.

Del mismo modo pervierten la cantidad de aceite a incluir y en su lugar utilizaban ***harina de maíz***, ***fuchsina*** o ***sustancia colorante de vinos*** y hasta las "***materias más asquerosas o repugnantes".***

La cosa no era nueva como se pensaba, y recuerda Nicolás de Leyva en un artículo en el periódico el Imparcial de 1902 referido a 1839 y titulado "Un bando del año 39", que ya para ese tiempo prohibían la mixtura del pimentón con variopintas sustancias aplicando penas a los contraventores.


PIMIENTO MOLIDO
(PIMENTON)
puro, de sola cáscara, sin ningun aceite
UNICO QUE SE PRODUCE
en estas inmejorables condiciones
GARANTIZADO
POR DON JOSÉ MARTINEZ TORNEL
SE VENDE
en latas de 2 pesetas, 1 pta. y 50 cts.
En la imprenta de «El Diario».

En el intervalo aludido, y dictado por el alcalde de Murcia José Barrera, un bando concerniente a la discusión indica en su primera disposición que antes de moler el pimiento, conducirlo ya pisado en cáscara y envasarlo en sacas hasta los molinos era obligación de los maestros o en-

tendidos examinarlo por si tuviera ***aceite***, ***arena***, ***piñuelo***, ***cáscara de naranja***, ***sal*** o ***cualquier otra cosa***. En la segunda disposición del referido bando subrayan que después de triturado el fruto no se puede juntar con ***aceite***, ***harina de panizo***, ***sal molida***, ***tierra colorada*** u ***otra especie de adulteración*** sea la que fuere.

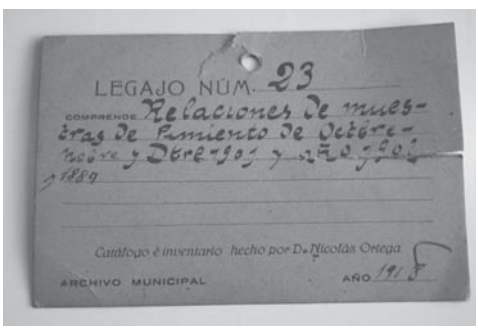
Con respecto a las sanciones, señalan en el tercer apartado que para la molienda del pimiento es necesario tener licencia bajo multa de 10 ducados, advirtiendo en el 7º tocante a las partidas alteradas que serían decomisadas, y amén de la multa correspondiente el género sería tirado al río en presencia de los peritos que se nombraran, como efectivamente sucedería años después en febrero de 1902 cuando el gobernador de Murcia mando *arrojar al Segura 385 arrobas de pimiento con aceite* criticando entonces con sorna tal acción "que por el enorme delito de llevar aceite puro de oliva. Con razón se dice en Madrid ¡Cosas de Murcia!".

Las autoridades se justificaron argumentado que habían obrado con arreglo a las instrucciones del ministro de la Gobernación, aunque no lo creyeron los periodistas: "…No es cierto en absoluto; lo que dijo el ministro Sr. González al Gobernador es que procediese dentro de sus facultades como estimara justo. Esto y nada más".

LA MEZCLA DEL PIMENTÓN Y ACEITE

Las disputan se polarizaban en la explicación de que el pimiento puro se conservaba indefinidamente con todas sus propiedades, mientras que el combinado con aceite se enranciaba y descomponía en breve tiempo a causa de la reacción con los agentes atmosféricos, de paso tachan literalmente a los exportadores como tiranos.

Al parecer uno de los precursores de la práctica sería el acreditado como padre del fraile "Avilés" en Monteagudo. A la vista de lo mucho que se espolvoreaba el pimiento al molerlo se le ocurrió rociar la cáscara con aceite usando una escoba con lo que redujo la dificultad de la molienda sin desperdiciar nada, y encima de todo resaltaba un color vivo y brillante vendiéndolo así tres pesetas más caro que los demás labradores. Las clases comunes de pimiento a despachar eran las llamadas *Flor* y *Corriente* que sin aceite resultaban muy pálidas y faltas de brillo, cualidades que no gustaban fuera.



Pronto se divulgó operación tan sencilla y la idea se expandió con rapidez ampliando las transacciones; ahora la producción estaba próxima al millón de arrobas cuando hace veinticinco años apenas alcanzaba las 80.000, según comentarios de José Marquina en "El Progreso" de 1902. Se alzó en una disputa de inte-

reses encontrados debatiéndose en el Congreso de los Diputados, y los políticos, aprovechando tan sonada controversia buscan según la prensa del momento, una vara de alcalde o un acta de diputado a costa de armonizar actitudes y a lo peor provocar confrontaciones.

En el devenir de 1916, año en que a Mariano Ruiz-Funes García la Real Academia de Ciencias Morales y Políticas de Madrid le premia y publica la obra *Derecho consuetudinario y economía popular de la provincia de Murcia*, escribe acerca de la pulverización de los pimientos: "Para la venta en algunos mercados, son aleados con aceite, con lo que se consigue dar al pimentón un color encarnado fuerte, muy apreciado por los consumidores".

EN CONTRA DE LA MEZCLA

Dicha opinión se convirtió mediante actitudes conservadoras y diversos pretextos en ariete para espolear una sociedad casi en su totalidad analfabeta, en donde las razones esgrimidas a favor de la innovación surtían poco efecto. El miedo ante lo imprevisible, creemos que la creencia infundada a la reducción en la venta del pimentón y tal vez pánico al hambre consiguiente, desató una histeria colectiva que desembocó en agresiones de distinto tipo.

La Real Orden de 4 de enero de 1887 inhibió la elaboración de pimiento con aceite de oliva, pero duró poco la contravención y con el paso del tiempo el tema se complicó de tal manera que el 21 de febrero de 1902 diputados murcianos presentaron en el Congreso una Proposición de Ley para impedir que al pimiento molido pudieran agregar aceite de oliva, tema que suscitó variadas sesiones.

En su mediación, de **La Cierva** opinaba que la tan discutida mezcla con aceite era nociva para la salud y disertaban al respecto **Díez y Sanz de Revenga** argumentando defender la huerta murciana y distintos intervinientes, el Ministro de la Gobernación y Cañada y el, discrepan entre sí en el Parlamento nacional al poner sobre la mesa que la susodicha mezcolanza era gastada en otras provincias y el último personaje a su vez en octubre continúa atacando a Pulido a cuenta del manido argumento de la mezcolanza.

En 1902 el político liberal **José Canalejas** pronuncia una conferencia en Murcia oponiéndose a los revoltijos señalados, y el Gobernador, **Miguel Aguado**, en abril de 1902 envía una carta a Las Provincias de Levante, periódico que aboga por esta postura, en donde advierte que

será firme en perseguir sin contemplación alguna la circulación del pimiento adulterado, exhortando a ello a alcaldes, guardia civil y personal dependiente de su autoridad.

Igualmente por estas fechas cultivadores e industriales del pimiento de Orihuela remiten una carta a las Cortes opinando que si no se adicionara aceite sería mayor el precio y que por otro lado sin el compuesto es más difícil el fraude. Según El Progreso suscriben la carta Juan de la Cierva, 200 firmantes y varios periódicos defienden lo mismo como El Imparcial madrileño o el propio Diario de Murcia. Un colaborador, **F. J. Vico**, desde Javalí Nuevo apunta que el aceite en este uso es encubridor de todas las porquerías con tal de aumentar la ganancia, y la **Junta provincial de Sanidad de Murcia** del mismo modo mantenía semejante criterio contrario al de su superior, el Director General de Sanidad Ángel Pulido.

A FAVOR DE LA MEZCLA. AUTORIZACIONES

En un artículo del Heraldo de Murcia de febrero 1902, "Conflictos industriales", la publicación se hace eco de la revista madrileña "El Fomento Industrial y Mercantil", en donde parecía que el asunto se hallaba en vías de solución satisfactoria para los intereses de Murcia.

El ministro del ramo entendió que los Diputados favorables a la gestión del exgobernador de Murcia, al vetar la manufactura de pimiento molido con aceite puro de olivas no estaban muy acertados ya que el compuesto no era malsano, y un eminente químico de la época, ***Gabriel de la Puerta*** dice del nuevo producto que "no solo no es nociva para la salud, ni constituye fraude ni adulteración, sino que es muy necesaria para la bondad del producto", afirmación que ratificaban los análisis efectuados en laboratorios de Marsella, Cádiz, Santander, Granada, Lugo, Madrid y más puntos de España o del extranjero.

Asimismo en febrero de 1902, la Real Academia de Medicina que se había expresado sobre la controversia con ciertas dudas, en sesión celebrada en 20 del mismo mes aprueba por unanimidad y a instancias del Ministerio de la Gobernación el dictamen propuesto por la sección de Higiene, en donde comunica entre más consideraciones y ante las voces de los que vivían en la Huerta proclives a paralizar la combinación, que aunque no es insalubre "encubre sustancias extrañas que hacen bajar el precio del pimentón", que su cultivo no repercutiría remunerador a colonos o propietarios y completó el informe enjuiciando que la mixtura no era dañina ni necesaria para servir de vehículo a los chanchullos debiendo permitirse.

Finalmente, el artículo 293 de las Ordenanzas del municipio de Murcia paraliza la combinación del pimiento con toda clase de sustancias aunque no fueran peligrosas, pero exceptúa el aceite de olivas; más aún, el Real Consejo de Sanidad aprueba un informe en respuesta a la consulta del Ministro de la Gobernación determinando que la adición del aceite al pimiento molido, no sólo no trastornaba las condiciones de éste

sino que además contribuía eficazmente a su conservación por lo que no cabía parar ese procedimiento, y sí, si se trataba de otro ingrediente.

Nuevamente en abril de 1902 continúan con el debate en el Congreso de los Diputados, reflejándose el voto particular del **Conde de Albay** sobre la proposición de ley dando reglas para evitar y reprimir la manipulación del pimiento molido, pero advierte que incorporado con aceite de oliva no es perjudicial. Años después, en 1928 se da vía libre a la mixtura por las bondades del color y exquisito paladar que otorga.

Particulares, gremios de molineros y expendedores de pimiento molido declaran que agregan un 4-15% de aceite de olivas para conservar el producto, lo que se vendría haciendo desde tiempo inmemorial. Además desde varias pedanías envían telegramas al ministro reclamando que no se impidiera la mezcla, por cierto es ahora cuando declaran una huelga general en Murcia. En resumen, abogan por agregar aceite de oliva indicado su cantidad precisa, pero nada más, ni siquiera grasas, exigiendo que se vigile para evitar los componentes extraños.

EL DILIGENTE DIRECTOR GENERAL DE SANIDAD ÁNGEL PULIDO

El asunto formó tanto revuelo que desde la capital de España se esmeraron en la comprobación, mandando dos meses más tarde al Director General de Sanidad Ángel Pulido Fernández, que entre diversas gestiones pensó en elaborar un cuestionario para disponer de datos y tratar de resolver el dilema.

La novedad estadística llamó la atención del público interesado, exponiendo los periódicos de la época en primera página las 24 preguntas que indagaban por el número de huertanos dedicados al cultivo del pimiento, tiempo que llevaba empleándose la mezcla con aceite o si eso alteraba el precio; la encuesta tuvo sus detractores en artículos y opiniones tildándola de sesgada al confeccionar las preguntas intentando beneficiar al compuesto y que según ellos llevaría a la ruina a los cultivadores del valle del Segura.

Pero es que ante el instrumento estadístico y la mezcla se manifiestan en contra cosecheros del pimiento de Aldeanueva del Camino de Cáceres entonces segundo territorio español en producción, y en abril de 1902 escriben a la prensa murciana criticando la práctica que reprochan de exclusiva de la cuenca del Segura, asegurando que se enmohece y corrompe a corto plazo en pocas semanas o días mientras que el pimiento puro duraría años sin alterarse, que vale más dinero el puro y que la mixtura tiene efectos perjudiciales, si bien se ahorran explicaciones y justificaciones pertinentes.

El Director General se desplazó en visita de inspección a Murcia a enterarse de primera mano desarrollando una actividad frenética para la época, manteniendo reuniones en los salones de la Diputación provincial atestados de partidarios y contrarios a la mezcla; desde ese edificio oficial y ante la falta de espacio se trasladaron el 18 de abril de 1902

hasta el teatro *Circo-Villar* y entorno entre 2000 y 3000 colonos o propietarios que increpaban el discurso de un senador silbado y gritando ¡Muera!. Por poco lo linchan al defender la controvertida manufactura, y una carta en tal sentido se había mandado al Gobierno firmada por más de 6.000 huertanos solicitando la prohibición total del combinado.

En presencia del Sr. Pulido continúan con la cuestión y argumentan que no es verdad que en el extranjero pidan pimiento que contenga aceite, aportando un asistente, ***R. Barba***, papeles en ese sentido comprendiendo apreciaciones de firmas comerciales de terceros países. Al respecto presenta once muestras de pimiento tanto con aceite como sin él y expone que las posibles adulteraciones se detectarían mejor si no llevara grasa. Continúa asegurando que ningún consumidor demanda pimiento con aceite, que los exportadores no ofrecen más que dos tipos de pimentón puro mientras que del añadido ofrecen hasta 20 y que los comerciantes defensores de la mezcla son acaparadores de aceite.

Otro participante, ***F. Guirao***, destaca que lo que no quieren los huertanos es desnaturalizar el fruto, que el aceite debería dedicarse a fabricar jabones para lavar y no realizar esto último con lejía y polvos "como ahora se hace". Testificó igualmente un trabajador de almacén, ***Pedro M.***, aseverando que estuvo moliendo a lo largo de cinco días con sus noches y no experimentó el menor síntoma de enfermedad ni molestia, al contrario, aseveraba que cuando el pimiento llevaba aceite tenía el doble de trabajo y agobios que le produjeron dolencias, arguyendo que "hasta la ropa nos dura más si el pimiento se muele sin aceite". La veracidad o no del aserto no se cuestionó o comprobó, por lo menos a tenor de los documentos que manejamos.

Para encrespar aún más los ánimos se corre la voz de que dueños de tierras amenazan con echar a los colonos si en su gasto particular no solicitan la polémica mezcla, apostillando que la huerta ahora no producía ni la décima parte debido a estas "adulteraciones", y claro, en razón del discurso el paro se incrementaría, complicación a flor de piel en una época tan convulsa con proliferación de huelgas en donde reclamaban trabajo y mejores condiciones de vida.

F. Peñafiel de Santomera apunta que dicha población vivía exclusivamente del pimiento y que la añadidura salía beneficiosa; ***Mariano A.***, propietario, argumenta que con el aceite los apuros o escombros tienen salida y valor, pues lo que antes se vendía a 4 y 8 reales se llegó a facturar con la adición de aceite a 18, 20 y 25 reales la arroba, ***F. Martínez*** de Monteagudo defiende la mezcla, e incluso alguien que recibió muestras con y sin aceite en Cádiz durante 1899 afirmaba que un año después el pimentón puro se habría descompuesto como escombro y cáscara fina mientras que el que contenía la grasa sí se habría conservado.

Aprovechando la visita del alto cargo de Sanidad algunos vuelven a criticar airados que el aceite hace perder aroma y sabor y le proponen que mejor centre su atención

en la incipiente epidemia variolosa (*viruela*) que acomete con cierta benignidad, a una ciudad "huérfana de higiene"; más tarde aflorarían nuevos casos en la provincia como en Calasparra sin haberse tomado medidas adecuadas al respecto, en una región asaltada por enfermedades de distinto pelaje asomando casos de *lepra* en Yecla. La viruela cobraría luego más fuerza al atacar las poblaciones de Blanca u otra vez Yecla.

Secado de pimiento en Santomera. 1970.

El Sr. Pulido durante días examinó molinos y dependencias, interrogó a médicos o entendidos y concluyó en su informe que "un buen aceite no altera las cualidades de este condimento…", se trasladó a Espinardo visitando uno por uno todos los almacenes y tomando notas "*que evidenciaban la sin razón de la campaña contra la mezcla del pimentón…*". Al hombre se le reconocería su incansable labor siendo despedido el 23 de abril de 1902 en su marcha hacia la Corte en la estación de ferrocarril a bordo del tren-correo. Allí estaban el Gobernador, diferentes autoridades, públicos agrandándose su satisfacción, después de la dura tarea, al haber visto defendida su gestión por periódicos como El Imparcial o el Heraldo de Murcia que califica su trabajo de científico e importante.

No por ello habrían de terminar sus desvelos y sinsabores al respecto, y un tiempo después, en julio del consabido año se anticipa lo que habría de sucederle a Tornel y su periódico el 11 de octubre cuando un grupo numeroso de huertanos en actitud levantisca provocada mayormente por el informe favorable a la mezcla del Director General de Sanidad, se situó frente al gobierno civil gritando ¡Muera Pulido!

Su intención era arrojar al río los depósitos de pimiento con aceite establecidos en el ex-cuartel de la Trinidad, lo que reprimió en parte un piquete de la guardia civil puesto que ya tenía conocimiento que habían extraído de allí algunos sacos que desparramaron por la calle de París o sacado un carro cargado hasta arriba desaparecido por la huerta o acequias. En las carreras y batidas detuvieron a uno de los revoltosos por acarrear entre sus ropas un gran cuchillo.

EFECTOS DEL FRAUDE. MARCAS, ETIQUETAS Y CERTIFICADO DE PUREZA

Las trampas indujeron a crear asociaciones para controlar y distribuir el artículo, así, en junio de 1884 se crea la *Junta de Pimentoneros*, el 18 de marzo de 1888 el *Sindicato de Comerciantes de Pimiento Molido* y en el mismo año el *Sindicato de Productores de pimiento*. Al prohibirse las mixturas con aceite de oliva la exportación perdió fuerza y numerosas partidas se precintaron por contener "sustancias nocivas" como utilización de *condimentos de alimentación*, y en los embutidos, los llamados *granos escarlatas*, a pesar de que los análisis masivos realizados en el bienio 1901-2 aparte del aceite de olivas no reflejaba componentes raros, y las expediciones de certificados en que debían indicarse la bondad de la mercancía estaban previamente confeccionados a imprenta, constando que no comportaban elemento alguno perjudicial para la salud.

En 1920 las remesas de géneros a granel facilitaban las trampas, muchas de las cuales se producían una vez en el destino, por lo que los exportadores procedieron a envasarlos y adherirles etiquetas comerciales, instituyéndose en pionera de tal práctica la empresa de José María Albarracín creada en 1854 cuya marca era *La Estrella* que en 1900 había conseguido una medalla de oro en la Exposición Universal de París.

La prensa de1885 se hace eco del Reglamento para el régimen y gobierno de la sociedad *La Vega* de Murcia, cuyo principal objetivo señalaba "Fomentar el cultivo y la fabricación del pimiento", y por ejemplo, el artículo 1º en su apartado 2º perseguía garantizar las condiciones de pureza para aumentar la demanda del producto; prácticamente todos los puntos inciden en combatir las adulteraciones apremiando a precintar y certificar, aunque no se considerara falsificado el pimentón confeccionado con frutos de inferior calidad.

En igual medida que prosperaban las peticiones de pimentón crecieron los fraudes en particular entre 1900-3, lo que casi de manera generalizada tumbó los precios perdiéndose prestigio o ganancias en los mercados; se componía mucha documentación y expedientes municipales llevados a cabo en la Estación del Ferrocarril y el paro se extendía, culpando de ello los obreros en particular al hecho de la cuestionada mezcla con aceite.

Entonces la Real orden de 25 de agosto de 1903 en su artículo 3º explicitó que industriales o remitentes del pimiento molido debían presentar en las Compañías de Ferrocarril el llamado *certificado de pureza* por

cada partida de pimentón vendida; la entidad encargada del trámite recayó en el Ayuntamiento de Murcia, operación muy exitosa que deparó al municipio pingües beneficios al multiplicarse gradualmente los envíos fuera de España estableciendo el *Arbitrio de las Certificaciones* que durante mucho tiempo se erigió en la madre de los ingresos capitalinos, práctica que duraría hasta 1928 cuando el 14 de julio de este año se notició la disposición por la que quedaba anulado el requerimiento en la Gaceta, precursora del Boletín Oficial.

LA FIGURA DE JOSÉ MARTÍNEZ TORNEL Y EL ASALTO AL DIARIO DE MURCIA

El insigne personaje que había nacido en Patiño el 5 de septiembre de 1845 se alzó en fundador, propietario y director del Diario de Murcia, también fue periodista, abogado o escritor, y como señalan sus biógrafos o retratos Martínez Tornel ostentaba una oronda efigie de baja estatura. El inicio de la aventura redactora se materializaría en 1879 cuando movido por sus ansias escritoras compró una pobre imprenta y una prensa de madera por doce duros, y al empezar con la publicación del Diario de Murcia era conocido como "el periódico de Tornel", que en ese momento tenía instaladas sus oficinas en la calle Platería número 23.

En el caso que nos ocupa el hombre respalda a través de su rotativo al pimentón sin mezcla ni adulteraciones, informa de los debates mantenidos al respecto en el Congreso de los Diputados y enfatiza en febrero de1902 las conclusiones de las sesiones en donde solicitan el pronunciamiento de una disposición gubernativa que ampliara las Reales Órdenes de 4-1-1887 y 17-10-1888, concernientes a la represión por la policía si se efectuaran delitos de adulteraciones o falsificaciones, es decir la tan cacareada mezcla, y desaprueba con contundencia la primera Real Orden citada tachándola de muy general.

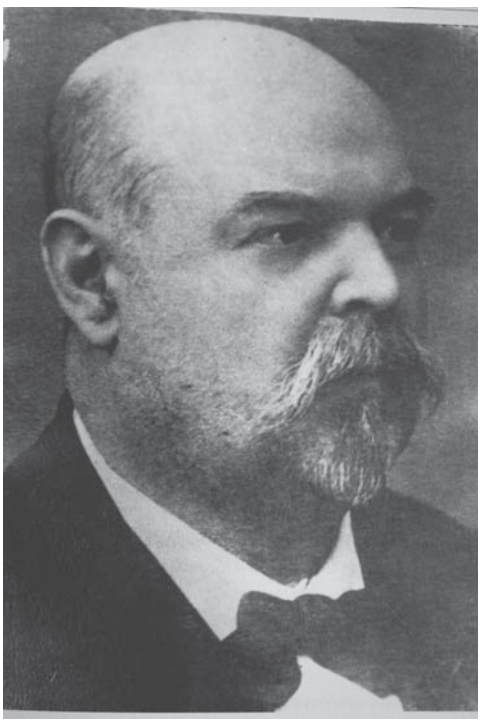


Imagen de Martínez Tornel.

No obstante no constituía el único periódico a favor de la pureza del pimentón, Las Provincias de Levante de Murcia amparaban el mismo criterio, es más, se jactan de su actitud

que califican como "nuestras manifestaciones de siempre".

La excitación de huertanos y variopintos personajes estaban a flor de piel ante la incertidumbre de futuro, afloran denuncias permanentes o comentarios en la prensa respecto a las exportaciones de pimentón con aceite y precisamente nuestro hombre defendía el producto *sin añadidos*, no obstante tampoco era absolutamente taxativo al respecto puesto que sostenía que una prohibición total de la mezcla originaría mas perjuicios que otra cosa.

Quizá esta indefinición intelectual o noble ingenuidad le llevaba a respaldar ideas en apariencia contradictorias, lo que sin duda sería aprovechada por sus enemigos para sembrar la agitación y por ende a las turbas contra él. Y es que hasta entonces lo de combinar el pimentón con aceite no estaba bien visto, por los menos en las declaraciones divulgadas, ya que suponían que contaminaba su limpieza como recalcaban los anuncios de 1897 en el propio Diario de Murcia o en la Juventud Literaria: *La Flor de la Huerta de Murcia. Pimiento molido (Pimentón), puro, de sola cáscara, sin ningún aceite. Garantizado por D. José Martínez Tornel.*

Proclaman del mismo modo en el Diario de Murcia de finales de 1899 y principios de 1900: Pimiento Molido. (Pimentón)

Puro y sin aceite, el mejor de la huerta de Murcia. Se vende en latas de 50 céntimos, 1 peseta y dos pesetas en la imprenta de este periódico garantizado por su Director.

Al mismo tiempo el ambiente reinante bosqueja un cuadro convulso en donde los disparos con resultados distintos eran casi habituales, el estado de huelga general y en particular la situación en que se hallaban los obreros como los de la fábrica de hierros de Francisco Peña, contribuían con fuerza a un acaloramiento social. Confusión, miedo e intriga tienen sus consecuencias y alguien debía ser el chivo expiatorio con más, menos o ninguna razón. Recuerda P. Soler en 2016 que la mayor afrenta infringida a José Martínez Tornel acaeció la sabatina noche del día *11 de octubre de 1902* al asaltar impunemente El Diario de Murcia.

Unos doscientos hombres llegaron por las calles Platería y Garnica sin que la autoridad hiciera acto de presencia, atropellaron el rotativo en torno a las 9 de la noche, campearon por la redacción, imprenta y demás cuartos tirando al suelo cinco cajas de letras, aparatos de luz, rompieron los cristales de una puerta, apedrearon la máquina, a un redactor llamado o apellidado Franco le preguntaron si era el director y ante su respuesta negativa los iracundos respondieron que era lo mismo procediendo de inmediato a descalabrarle la cabeza a garrotazos obligándole a curarse en una farmacia próxima; algún cajista sufrió heridas, dispararon hasta tres veces al hermano del director que milagrosamente salió ileso al igual que el propio Martínez Tornel que se encontraba cenando en los pisos altos del edificio.

Después el gentío se dispersaría mientras los comerciantes cerraban

estrepitosamente puertas y escaparates y los vecinos corrían asustados. Al parecer medio pellejo de vino y una cesta de cascaruja es lo que pagarían varios políticos a las turbas de incontrolados, y algunos de los exaltados que devastaron la redacción regresarían para pedir perdón a Tornel hasta de rodillas, además de que representantes de los gremios agrícolas se pusieron a favor del periódico señalando que sus opiniones al respecto eran desinteresadas y que no agraviaban a sociedad o huertano alguno.

El diario publicaba todos los días listados grandes de personas que se solidarizaban ante tamaña arbitrariedad y recibía numerosas cartas y telegramas de toda España y provincia: Madrid, Barcelona, Granada, Málaga, Jerez de la Frontera, Toledo, Tomelloso, Valencia, Zaragoza, Orihuela, Almoradí, Murcia, Cartagena, Cieza, Alguazas, Alhama, Archena, Espinardo, Caravaca, Cehegín, Lorca, Mazarrón, Moratalla, Pinatar, Totana…

Los rotativos sobre todo capitalinos y comarcales como *la Voz de la Comarca* de Caravaca o *La Voz de Cieza* se adhirieron contra el bárbaro suceso y la gente de la casa exteriorizaba su resentimiento contra el Gobernador civil Sr. Aguado, del que decían que no prestaba mucho interés al asunto puesto que habría rebajado a una tercera parte el número de exaltados que el conjunto de testimonios estimaba en torno a los dos centenares, hubo también, a lo mejor a modo de contrapeso, quien incluso erróneamente realzó la cifra a 400; el Gobernador tampoco valoraría en su justa medida los daños ocasionados en las oficinas o apreciaría que los disparos fueron al aire.

El alto cargo murciano, ante la marejada de protestas y escritos a favor de Tornel, le escribió al periódico el 19 de octubre lamentando el hecho, a la vez que apuntaba que no quería ni podía entrar en discusiones, en especial las relativas al número de personas implicadas en el acto vandálico. En las Cortes tratan de retomar el asunto de manera general lo que celebran desde el rotativo, acción que venía demandando desde meses atrás, y allí califican el acontecimiento de atentado y no de una manifestación como se había dicho, exponiendo que "se realizó… por un grupo de desgraciados, quizá impelidos por manos ocultas", a la vez que culpaban al Gobernador de Murcia por no demostrar interés, compareciendo también el infatigable Pulido para negar la supuesta malicia del pimentón combinado, y al que ***La Cierva*** acusa de "apasionadísimo mezclista" respondiendo el primero "que todos eso que dice es una novela completa".

Tanto revuelo se formó en la prensa que la gente del propio noticiero ultrajado se cansó de tanto protagonismo, casi siempre positivo, pero todos los días remachaban lo mismo insistentemente en el ámbito provincial y hasta en el nacional. Al final no supieron o no quisieron establecer con claridad los móviles e impulsores de "esta desdichada minoría…", pero el miedo a la pérdida de venta de pimiento, la posible decoloración del pimentón, incomprensión, odio,

envidias y venganzas sin duda pesaron como fuerzas decisivas en esta serie de sucedidos.

†

EL SEÑOR

D. JOSÈ MARTINEZ TÒRNEL

Abogado, Decano de los periodistas murcianos, Presidente de la Asociación de la Prensa y Cronista de la Ciudad de Murcia, etc., etc.

Ha fallecido á las ocho y media de la mañana de hoy

HABIENDO RECIBIDO LOS SANTOS SACRAMENTOS

(D. E. P.)

Su hermana doña Isabel, hermana política, tia, sobrinos, entre ellos don Antonio, don José, don Espíritu y don Corazón Zamora Martínez y don Jesús Martínez Tomás, del comercio de esta plaza, sobrinos políticos y primos, y la redacción de «El Liberal»,

Al participar á sus amigos tan sensible pérdida, les ruegan encomienden su alma á Dios y se sirvan asistir á su funeral y entierro que se verificarán mañana viernes, el primero á las diez de la misma y el segundo á las cuatro de su tarde, en la iglesia rectoral de San Pedro.

Murcia 11 de Mayo de 1916

No se reparten esquelas al entierro particularmente

El duelo se despide en el Puente y el cadáver recibirá sepultura en el Panteón que la familia tiene en el Cementerio del pueblo de la Alberca.

Y desde luego el diario sufrió las consecuencias, tuvo que editarse después en los talleres de El Liberal cerrando pronto, en mayo de 1903. El erudito, que durante tiempo se notaba amargado y desengañado por lo sucedido expiraría 13 años después, 1916, también en el mes de las flores cuando contaba 70 años de edad, rodeado de su hermana o sobrinos, y centenares de personas desfilaron por la casa mortuoria entre los que se encontraban los pobres a los que tanto había ayudado, no faltando la banda de música de la Misericordia ni la glosa de Frutos Baeza que lo recordaba refiriendo que para Murcia el fallecimiento del ilustrado significó un desprendimiento de su entraña misma. Sería sepultado en el panteón familiar de La Alberca.

FUENTES

Bibliográfica

AA. VV. 1972: Maravillosa España. Ed. Nauta. Barcelona.

AA. VV. 1982: Estudio sectorial de pimiento para pimentón. Consejería de Agricultura. Comunidad Autónoma de la Región de Murcia.

AA.VV. 1986: la Cámara de Comercio historia viva de Murcia. Ed. Cámara Oficial de Comercio, Industria y Navegación de Murcia.

ARRÓNIZ SALA, C. y ORDÓÑEZ 1931: *El cultivo del pimentón y la fabricación del pimentón en la región murciana.* Ed. *Agricultura. Revista agropecuaria*. III 27.

DÍAZ CASSOU, P. (1887): La Huerta de Murcia. Imp. Fortanet. Madrid.

GÓMEZ FAYRÉN, J. 1984: La industria en la región de Murcia. Ed. Secretariado de Publicaciones de la Universidad de Murcia.

GONZÁLEZ MARÍN, F. 1944: Industrias murcianas derivadas de la agricultura. Imprenta Provincial. Murcia.

GONZÁLEZ VIDAL, J. M. 1986: *El pimentón, industria murciana.* En *La Cámara de Comercio. Historia viva de Murcia.* Ed. Cámara Oficial de Comercio, Industria y Navegación de Murcia.

LIARTE ALCAINE, M. R. 2016: *La industria de la seda en España durante la Edad Moderna.* En *Revista de Claseshistoria* de *26 de enero. Publicación digital.* Málaga.

MARÍN MATEOS, J. A.: Cap. *Problemas con el pimentón*. En libro *De imprentas, libros y librerías en Murcia a lo largo de los siglos XIX y XX.* (Inédito).

MARTÍNEZ CARRIÓN, J. M.:

- 1998: Agricultores e industriales en el negocio del pimentón, 1840-1935. Ed. Cajamurcia/Universidad de Murcia.
- 2002: Historia Económica de la Región de Murcia. Editorial Regional de Murcia.

MARTÍNEZ MARTÍNEZ, Mª. 1995. La cultura del aceite en Murcia (siglos XIII-XV). Ed. Servicio de Publicaciones, Universidad de Murcia.

NIETO FERNÁNDEZ, A. 1988: Economía y sociedad, siglos XIV-XIX: Agricultura, ganadería, industria y comercio. Ed. Espigas. Murcia.

PÉREZ DE ESPINARDO, J. 2000: El libro del pimentón, 1756-1965. Ed. Turbinto, Sociedad Cultural de Murcia.

RUIZ-FUNES GARCÍA, M. 1983: Derecho consuetudinario y economía popular de la provincia de Murcia. Ed. Herederos de Mariano R-F/Consejería de Cultura y Educación. Comunidad Autónoma de la Región de Murcia.

SÁNCHEZ MARTÍNEZ, M. 2000: *El molino de Los Álamos: Escenas de un molino de pimentón en la postguerra murciana*. En Rev. *Cangilón, nº 20. Junio*. Ed. Asociación de Amigos del Museo de la Huerta de Murcia. Alcantarilla.

SOLER, P. 2016: Un siglo después Martínez Tornel el gran cronista de Murcia y su huerta. Ed. Ayuntamiento de Murcia.

Periódicos y revistas

-EL DIARIO DE MURCIA: 20-2-1895; 14-10-1897; 19-10-1897; 27-10-1897; 30-11-1899; 26-12-1899; 7-1-1900; 7-2-1902; 15-4-1902; 12-10-1902; 14-10-1902; 15-10-1902; 16-10-1902; 17-10-1902; 18-10-1902; 19-10-1902; 20-10-1902; 21-10-1902; 22-10-1902; 23-10-1902; 24-10-1902; 26-7-1902; 25-10-1902; 26-10-1902; 28-10-1902; 30-10-1902; 31-1-1903.

-LA PAZ DE MURCIA: 26-2-1885.

-JUVENTUD LITERARIA: 12-12-1897.

-LAS PROVINCIAS DE LEVANTE: 5-9-1900; 14-11-1900; 3-3-1902; 3-4-1902; 14-4-1902; 15-4-1902; 21-4-1902; 24-4-1902; 28-4-1902; 12-5-1902.

-EL HERALDO DE MURCIA: 22-2-1902; 26-2-1902; 4-3-1902; 11-4-1902; 14-4-1902; 16-4-1902; 17-4-1902; 19-4-1902; 23-4-1902; 25-7-1902.

-EL PROGRESO DE MURCIA: 13-4-1902.

-EL IMPARCIAL: 9-9-1902.

-EL LIBERAL: 12-10-1902; 8-9-1908; 23-5-1916.

-EL CORREO DE LEVANTE: 15-4-1902; 17-4-1902; 25-7-1902.

-EL TIEMPO: 11-10-1916; 13-5-1916.

Archivo Municipal de Murcia. Legajos

Nº 23. Pimentón, relaciones de muestras, 1901-1902.

Nº 24. Pimentón, relaciones de muestras, 1903.

Nº 949. Construcción de la Lonja para el pimentón; Periódico de Seda.

Nº 953. Expedientes sobre el pimentón, 1988.

Nº 2092. Expediente-Químicos Zamora y Montesinos 1931. Otros temas.

Nº 3678. Reglamento de la Vega de Murcia para fomentar el cultivo del pimentón. Otros temas.

Otros documentos

GREMIO OFICIAL DE EXPORTADORES DE PIMIENTO MOLIDO DE MURCIA. 1935: Memoria de 1934.

Internet

- Wikipedia

Archivo personal del autor

AGRADECIMIENTOS

A los compañeros e investigadores José Antonio Marín Mateos y Ricardo Montes Bernárdez por las precisas puntualizaciones y apoyos documentales con que este trabajo se ha enriquecido.

Saura Mira. Secando pimientos

MOLINA DE SEGURA: PIMIENTO, ALMAJARA Y PIMENTÓN

Antonio de los Reyes García

Hasta los años 50 del siglo pasado Molina era un pueblo agrícola. Por aquellos años se plantaban en la huerta muchos pimientos. Cuando estaban rojos los cogían y los llevaban al campo y allí los ponían en las eras. Las mujeres quitaban los rabos llamados pezones y los abrían y ponían boca arriba para que se secaran.[1]

La calidad del pimiento de Murcia se debe a la experiencia de los huertanos. Los primeros llegados eran alargados y picantes. Debido a las condiciones del clima Mediterráneo con escasas lluvias y altas temperaturas, y a las técnicas de cultivo, su forma se fue redondeando y su sabor perdió el carácter picante pasando a ser dulce.

Las pedanías de Molina, principalmente La Ribera y Torrealta[2] fueron pioneras durante muchos años en la producción de la simiente del pimiento, prodigándose en la instalación de las almajaras, como veremos.

Los pimientos se empezaron a cultivar, sobre todo, en España. Los mencionan ya los tratados botánicos del siglo XVII,

se cultivan con gran diligencia en Castilla, no sólo los jardineros, sino las mujeres, en macetas que colocan en los balcones, para usarlos todo el año frescos o secos, en salsas o en vez de pimienta.

Desde el siglo XIX, el resurgir de una Molina industrial tiene su precedente en un decidió molinense, José Hernández Gil[3], cuando se embarcó en 1896 en las tareas de la industria agrícola dando motivos para que otros le imitasen. En ello estaba el pimentón.

La zona productiva provincial del pimiento se extendió por toda la ribera del río Segura *lo cultivaban desde Elche hasta los campos de Lorca y desde la Vega Media hasta el Mar Menor*[4], compuesta de forma exclusiva, por los terrenos inscritos en los términos municipales de la Huerta de Murcia, Valle del Guadalentín, Espinardo, Molina, Fortuna, Santomera, El Esparragal, Alhama, Beniel, Fuente Álamo, Lorca, Cartagena, Librilla, Murcia, Puerto Lumbreras, San Javier, Torre Pacheco y Totana. En esta época era frecuente que los agricultores de La Ribera de Molina hicieran las almajaras, o semilleros, célebres por su calidad.

Gracias a una huerta que no encontraba suficiente salida a sus productos pese a la superviven-

cia del pimiento para pimentón, los almajales, el trigo, la cebada, la cebolla, la alfalfa y el tomate, sin olvidar, la conserva, el melocotón y el albaricoque, llenábamos latas de pimentón y sacos[5].

Hagamos algo de historia: Si bien ya en el siglo XIX se inició la actividad industrial molinense, será avanzada la mitad del siglo XX, cuando a España le eliminaron las trabas impuestas internacionalmente, tras los efectos de la Guerra Civil y de la 2ª Mundial. Intervino el interés Norteamericano por los terrenos necesarios para sus bases aéreas ayudando, con ello, a liquidar definitivamente el llamado asilamiento internacional y permitiendo los créditos bancarios tan necesarios en aquella Molina preindustrial ya iniciada en la elaboración del pimiento. Años de vertiginoso crecimiento con el nacimiento de numerosas empresas conserveras, (*Prieto, La Molinera, Hernández Pérez, Espallardo, El Gladiador, El Pelicano, Santa Bárbara*…) polígonos industriales y urbanizaciones. Molina crecía a un ritmo galopante. Forasteros, mejor forasteras, que acudían al trabajo. Construcción de viviendas. Barrios nuevos. Y usos y costumbres traídos de fuera que modificaban la apacible vida ordinaria.

Y vendría más adelante la crisis de los años noventa. Cierre de fábricas; falta de trabajo… y la esperanza en un futuro mejor, como es característica de los molineros en los momentos de recio apuro. La prueba está en la aparición de las procesiones y en el impulso dado a la nueva iglesia y a la parroquia, de san Vicente, cuya edificación duró cuatro años.

Y escribí en 1989:

Es cierto que Molina pasó el salpullido de la transición como caballo desbocado al que se le da suelta en el campo. Pero no es menos cierto que, una vez serenado, sigue siendo el brioso corcel de siempre.

Y antes Ángel Martínez[6], recuerda:

Las empresas que integran el sector son empresas familiares de pequeño tamaño y muy intensiva en trabajo, sin embargo, no se ven amenazadas por países cuyos costes laborales son inferiores debido a que el pimentón murciano tiene un elevada calidad.

El Pimiento[7]. Planta herbácea anual de las solanáceas, con tallos ramosos, hojas lanceolada y lampiñas, flores blancas y pequeñas y fruto en baya hueca, muy variable en forma y tamaño, según las castas. Y sigue el diccionario de la Real Academia Española, al citar a la Ñora: *es planta americana muy cultivada en España*, y nos engaña al decir: *pimiento muy picante, guindilla*[8].

Desde un punto de vista práctico se distinguen tres grupos: a) variedades dulces, que suelen tener frutos de tamaño grande, se cultiva en invernadero y al aire libre, y su cultivo está muy

extendido para el consumo en fresco y la industria conservera; b) variedades picantes, muy cultivadas en Sudamérica, que suelen ser de fruto largo y delgado, y c) variedades pimentoneras, cultivadas para la obtención de pimentón[9]

En Molina se cultiva preferentemente en *Tres Cascos* y *Bola*. Productores también han sido las zonas de Espinardo, Puente Tocinos, Santomera, La Aparecida, Totana, Orihuela y, naturalmente, la vega del Segura desde Archena a Guardamar. En Murcia llamamos pimiento a los dulces y guindilla a los picantes. *Unos pican y otros no*, según la conocida frase popular para los de Padrón. En Murcia no todos presentan sabor picante, sino ocasionalmente.

Al parecer, el pimiento es originario de la zona de Bolivia y Perú, donde además se cultivaban al menos otras cuatro especies, y de donde fue traído a España por Colón a la vuelta del primer viaje, según su diario del martes 15 de enero de 1493[10]. *También hay mucho ají, que es su pimienta, de ella que vale más que pimienta, y toda la gente no come sin ella, que la halla muy sana:* Allí, al pimiento lo llaman *ají,* y él lo castellanizó como *pimiento* por su sabor parecido al de la pimienta negra usada en Europa. También era conocido en América por chiles[11] y formaba parte de la dieta humana desde al menos el 7500 a. C.

Al parecer, el pimiento gustó al emperador Carlos cuando fue a Yuste. El era adicto al picante y pidió a los monjes Jerónimos. Los mismos que tiempo más adelante, lo plantaron en Murcia donde perdió el picor y apareció la variedad dulce, "bola" o Ñora. En ese tiempo el pimiento ya se había difundido su cultivo en España, desde donde se distribuyó al resto de Europa y del mundo con la colaboración de los portugueses.

En España, según mencionan los tratados botánicos del siglo XVII:

se cultivan con gran diligencia en Castilla, no sólo los jardineros, sino las mujeres, en macetas que colocan en los balcones, para usarlos todo el año frescos o secos, en salsas o en vez de pimienta.

Hay que diferenciar el pimiento comestible tal cual, o sea el verde o el rojo, muy usado en la gastronomía ya sea picante o dulce, del llamado ñora o morrón que es el que convertirá en pimentón. Y del que hablamos aquí.

La Huerta de Murcia nunca pudo competir con las riberas extremeñas en la producción de pimiento picante. Inesperadamente en La Ñora, tras unos cultivos continuos, el alargado pimiento picante cacereño se redondeó y perdió su picor al desaparecer *la capsicina* que afectaba al sabor de los pimientos. Nació, pues, el pimiento en La Ñora y quedó como pimiento Ñora.

Las semillas de pimiento que se siembran en cualquier otro lugar que no sea esta zona de Murcia dan rápidamente frutos con el gusto picante, como ocurre con el que hoy se produce en la zona californiana e incluso en otros lugares de España. MAESTRE IBÁÑEZ tratando de explicar esta diferencia realizó un estudio analítico comparativo de las tierras y pericarpios de los pimientos de Murcia y Cáceres, observando que las tierras de Cáceres son apenas calizas y los pimientos procedentes de esta región tienen sabor picante. Por el contrario, las tierras de Murcia contienen una fuerte proporción de carbonato cálcico y los pimientos son dulces. Observó, además, que unas semillas de pimientos murcianos cultivadas en tierra de Cáceres, daban frutos que tienen sabor picante.

El principio picante del pimiento, es la capsaicina, descubierta por THRESH en 1876[12].

En la Región de Murcia en 1943 su producción se centraba en Molina de Segura, Torrealta, Ribera de Molina, Espinardo, Santomera, La Ñora, Las Torres de Cotillas, Totana, Alhama de Murcia, Algaida, San Javier, San Pedro del Pinatar y el Algar.

A mediados del siglo XX, por los años cincuenta, decreció la dedicación al cultivo posiblemente a causa de los ataques de hongos (fundamentalmente fusarium, phitophtora, etc.); a la utilización sucesiva y continuada de las mismas tierras para estas cosechas; el encarecimiento que suponía su traslado hasta los puertos y, especialmente, su costoso sistema artesanal del secado, tanto al sol como al humo. No debemos olvidar la aparición y explosivo desarrollo, de la conservería vegetal que hizo cambiar los cultivos de la huerta hacia el albaricoque y el melocotón. Menos trabajo y más rendimiento.

Nos recuerda Cánovas Candel[13], que las tareas de labranza se realizan durante el invierno y primavera. En España se cultiva en el Levante español, sobre todo en la Región de Murcia, la Comunidad Valenciana (Alicante) y en Cataluña; pero cada vez menos. Actualmente el mayor productor de pimientos dulces son Chile y China. *El 94% del pimentón que se vende desde Murcia habla chino y quechua*[14], ha comentado José Luis Hernández secretario de la Denominación de Origen Protegida Pimentón de Murcia.

La región de Murcia produjo 127.000 toneladas de pimiento en fresco durante 2014 y 1.400 para la variedad usada para la elaboración de pimentón. Asimismo, exportó por valor de 157 millones de euros.

Es vieja costumbre, cuidada por las amas de casa, enristrar los pimientos recién cogidos del bancal y conservarlos en lugares soleados de la casa: las ventanas, el patio, el corral, los altillos… para disponer de ellos en los momentos idóneos de la cocina. Una vez secos, las amas de casa las machacaban con el mortero y, como hizo dicen que Maina en Llano de Brujas, le añadían, entre otros ingredientes, fécula o aceite de oliva. El producto nunca fue pimiento molido ya que era notable la diferencia de tamaño, color y aún de sabor. La **ñora** se usa como especia, aporta color, sabor y aroma. Los embutidos, guisos, arroces y el Caldero del Mar Menor suelen contar con ella.

La cosecha. El trabajo del bancal para la cosecha del pimiento es el ordinario. A finales de abril la plantación, en setiembre la recogida, su venta en fresco o la instalación de los sequeros, y a finales de mes la venta de la cascara que podía llegar a octubre. A final de agosto ya hay un porcentaje de pimientos madurados con el color rojo característico y se efectúa la primera cogida para la venta en fresco presentando un color verde ligeramente claro. De ellos se hace la selección para las semillas de la almajara. Puede llegarse a recolectar hasta 3 ó 4 veces según maduran.

Interesante es el estudio de la rentabilidad del cultivo de pimiento, donde han estudiado las altas temperaturas en los invernaderos durante el verano y su efecto en los frutos de pimiento (Capsicum annuum)[15]

Las almajaras[16]**,** hoy llamados semilleros**.** Sitio donde se siembran y crían os vegetales que después han de trasplantarse. Ya en 1783 se autorizó en Molina lo que podemos considerar, el primer sequero local. Fueron vitales para el cultivo del pimiento. Su buen hacer en las pedanías huertanas de la Ribera y El Llano de Molina les dio fama proporcionándoles unos ingresos importantes.

En diciembre se instalan en pequeñas parcelas protegiéndolas con *las bardas*, o cañas cortadas del río entrelazadas, como una especie de pared protectora contra el frio. Además colgaban *mantos* a la puesta del sol y los retiraban al amanecer. Estos son rastrojos de trigo trenzados puestos frente a la balda para moderar el frio nocturno. Las semillas son seleccionadas entre las mejores plantas de la cosecha anterior, normalmente, de la primera cogida y de frutos secados al sol, se plantan con un buen abonado o estercolado. En cada extremo de la barda se arregla una protección contra los vientos laterales, llamados *guardamientos* (guardavientos).

El terreno de la almajara son unos rectángulos de 2 por 1’30 metros de ancho y en medio una especie de senda donde se plantan las semillas. Se divide con caballones en pequeñas parcelas y se allana para que el riego sea

La Almajara

uniforme. Es lo que se llama *cortar los hoyos*.

La almajara puede hacerse mediante acolchado plástico, entre surcos o con riego localizado o, más moderno, a goteo, evitando riegos excesivos que perjudican al sembrado. El abonado y las cavas, al menos, serán dos. A finales de abril se procede al trasplante en dos o tres ocasiones recogiéndola manualmente y trasladándola al bancal rápidamente para no entorpecer su desarrollo. Este trabajo también lo realizan las mujeres, principalmente en los riegos que requieren mayor esmero.

Era frecuente que el agricultor instálese sus propias almajaras, suficientes para organizar la siguiente siembra y si había resto lo vendiese o cediese a algún vecino.

Los sequeros

Una vez recogida la cosecha en setiembre, se abren y se procede a quitar los pezones (suele ser tarea de mujeres) dejándolos al sol en los llamados sequeros o paraje destinado a secarlos, durante varios días. Estos consisten en unos zarzos sobre los que se coloca los pimientos para solearlos en lugares idóneos como los cabezos o laderas de los montes o las eras, que también son útiles para las trillas de los cereales. Al sequero pueden acudir todos los cosecheros, o a la puerta de la casa del huertano o un cobertizo o la misma vivienda, temeroso este de unas gotas de *lluvia, pues caso de llovizna*[17] *se estropea perdiendo color y valor tomando* una tonalidad negruzca que impedía su buena venta. A la menor llamada acudían todos los vecinos para que la recogida fuera lo más rápida posible. En Molina son conocidos los ubicados en antiguos solares del actual colegio conocido *de las monjas,* también en las existentes en los alrededores de la ermita de san Roque.

En Molina[18] *eran famosos y había muchos molinos de pimentón. De hecho, uno de los empleos de mi padre era ser molinero en uno de estos molinos. Los agricultores que habían cosechado estos pequeños pimientos, solían abrirlos en «las eras», oficio propio de mujeres. Una vez abiertos se colocaban en zarzos y se ponían en la era. Si había amenaza de lluvia había que recoger rápidamente los pimientos. Las mujeres estaban como selladas sobre sus piernas y abrían los pimientos moviéndose hacia atrás. Muchas veces los dueños de los pimientos, al venir de madrugada a llamar a mi madre para que fuera a trabajar, le*

decían: Consuelo, que venga tu Ángel para que pueda ir echando los pimientos a las mujeres con el capazo. Yo estaba siempre con el capazo lleno de los pequeños pimientos preparado para echarlos delante de la mujer que los pedía. Una me llamaba por aquí, otra por allá: Ángel, se me acaban los pimientos, tráeme más. Así conseguía yo también alguna monedilla, que no me la apropiaba sino que se la daba a mi madre para la familia.

La huerta de la Ribera de Molina, dándole fama, no solo abastecía a los molinos pimentoneros instalados sobre las acequias en toda la vega del Segura, si no ganándoles en competición a los de Elche hasta Lorca, y desde la Vega Media hasta el Mar Menor. Más delante, mitad del siglo XX, se impuso el secado en cámaras de aire caliente, como el instalado por *Regina*, el Hijo de Miguel Hernández Nicolás, que acabó con los sequeros que tanta inquietud llevaba a los agricultores. Estos son más seguros y baratos y el pimiento es trasportado a granel. Antes se sometan al lavado y cortado y después llevados o trasladados al molino.

Otra forma de sequero es el que seca los pimientos con humo de leña de roble o de encina. Extendidos en zarzos, reciben el humo de los leños situadas bajo ellos durante quince días, y se realiza el llamado *volteo* y *rodeo,* para conseguir uniformidad en el resultado. Según hacían o hacen, en Espinardo. A nivel nacional la localidad de Candeleda (Ávila) es considerada como modelo de este tipo de secado.

La cáscara es el buen resultado del sequero que deja el pimiento preparado para su molienda. La *Cartilla Agrícola* de Antonio de Elgueta de 1761 habla ya de la cascara[19].

Los exportadores y demás traficantes del pimento compraban, o compran, la cáscara a todo lo largo del río. En ocasiones se traen hasta de Marruecos y en la actualidad hasta de Chile y China. Unas veces en fresco, las menos, otras, tras pasar por el sequero y en condiciones de ser molido. También son vendidos a países americanos o africanos que los muelen para su venta al menudeo o para la fabricación de embutidos y otros productos de cocina.

Otros la muelen por sus propios medios o conciertan con algún molino para su molienda preparándola para su comercialización. En ello estaban los *planteros* encargados de comercializar la cosecha, primero desde la almajara, después desde los sequeros. Empresas murcianas han comprado y no sé si todavía lo hacen, cáscaras de pimientos en Marruecos y Sudáfrica. Ahora Chile y China.

El mercado Había uno en Murcia dedicado al pimentón, en la plaza del teatro Romea, en el porche. En ella los compradores, vendedores y corredores, cerraban trato portando muestras de la mercancía. Luego pasó a La Rambla (Saavedra Fajardo) donde los huertanos ofrecían la cascara a los *especuladores* (profesionales de venta y contratación) y finalizó en la calle Mayor de Espinardo.

Los viajantes o corredores. Los cosecheros también tenían sus corredores, y a veces lo eran ellos, que llevaban al comprador a visitar las plantaciones o en bolsas ofrecían el pimiento según muestras de la cosecha y del lugar de producción.

Los había de dos modalidades: los representantes de cáscara que la enviaban a los molinos existentes (tanto específicos del pimiento como de harinas, ya que estos, con varias pasadas la dejaban en condiciones); y los que los vendían en España, Castilla, el norte de España y extranjero: Brasil, Uruguay, Argentina, Norteamérica, Canadá, aparte de exportar a Europa, Oceanía y África.

Para el comercio del pimentón

> *sacaban su envoltorio y le presentaban el pimentón en otro papel desliado que cogía el comprador con la mano derecha y, mostrando prontitud y habilidad, lo aplastaba con dos o tres presiones del dedo pulgar, hasta formar otra superficie plana que juntaba a la otra que ya tenía en su propiedad en la mano izquierda, como su fuese un todo. Entonces se apreciaba bien, si había, la diferencia en el color en la molienda. Con una rapidez extraordinaria y con arte, se hacía el cotejo y en seguida se planteaba el trato*[20].

Los que disponían de molino y cosecha de pimientos, sus vendedores recorrían toda España, utilizaban o utilizan, el mismo procedimiento. (Recordar la sorpresa de aquel que fue a Italia y se encontró con vendedores de pimentón italianos con productos elaborados en Murcia. Y ya que hablamos de corredores, en el casino de Molina la directiva hubo de bloquear el teléfono por el elevado gasto en llamadas que provocaban los representantes y corredores de comercio que lo usaban como si fuera su oficina). Las representaciones en el extranjero comenzaron por los propios exportadores o familiares, principalmente entre los conocedores de idiomas.

Los viajantes recordados eran: El Jaro, Gaspar, Antonio de la Dominga, el Turre y otros de Torrealta, la Ribera y Molina, cobrando la comisión al agricultor[21]. Para recorrer España y el extranjero estaban: Francisco Muelas, Vicente Jave, El Mónico (José Antonio García Escribano), Franco Merlo, Quinito, Rollán (José Sánchez Riquelme, corredor matriculado y colegiado de la rama del pimentón, cáscara y frutos del país, se anunciaba en el programa de las fiestas), Joaquín Campillo Meseguer, Antonio Valero Lozano, Juan Benito Ortiz, Antonio Ramón Serrano, Doroteo Cano Pérez, Pérez Lucas, El Liberal, Eulogio… En 1920 se creó el *Gremio de Corredores de Pimentón* que duró un año.

Las plagas. *Tristeza del pimiento*, en las plantas afectadas pueden aparecer tempranamente. Normalmente en los semilleros. Se manifiesta por presentar un color verde mate y un marchitamiento brusco que se puede mantener bastante tiempo, con las hojas marchitas, verdes y lacias. La plaga de hongos *Phytopho-*

ra capsici, acaba con la vida de las plantas, esa es la tristeza. Los pimientos caen afligidos "de repente", manteniendo las hojas verdes hasta el final o secas en la misma planta. También es frecuente el verticillium dahliae, es más típico del pimiento pimentonero que le produce flacidez, se marchita en algunas ramas, las hojas amarillean[22] y caen. Les afecta seriamente las aguas residuales vertidas a la acequia ya que indudablemente fue causa principal de la desaparición de las plantaciones de pimientos.

En el mismo trabajo, nos señalan otras posibles plagas como *Fursarium oxysporum, levulilla taurica, enfermedades bacterianas y a virus y microplasmas como las mosaico del tabaco, del pepino y de la patata…* y en "Tradición y cambio…" hablan de que a mediados de siglo XX se extendió por la Vega Media una enfermedad producida por el hongo "Phitophthora capsici" que infectaba las aguas de riego, obligando a buscar nuevas tierras de cultivo[23].

En la lucha contra ellas, treinta millones de insectos han sido utilizados desde 2005 para evitar los problemas fitosanitarios del cultivo del pimiento para pimentón en la Región, lo que ha supuesto un coste superior a los 800.000 euros, según informa la Consejería de Agricultura[24].

El periódico de hoy, julio 2016, avisa

> *que en el valle del Guadalentín está comenzando a subir la presencia de auxiliares, especialmente de Orius… disminuyendo, por tanto, el riesgo de trasmisión del virus bronceado, evitando cualquier transmisión que pueda afectarles*[25]

Y al hablar de invernaderos

> *Se incide en la importancia que tiene conservar la fauna auxiliar… hasta la finalización completa de los ciclos… Aunque la mayoría de fungicidas apenas tienen efectos nocivos sobre los insectos beneficiosos…*

El pimentón de Murcia es el producto resultante de la molienda de pimientos totalmente rojos del género Capsicum Annuum L., variedad "Bola" o Ñora, recolectados maduros, sanos, limpios y secos, totalmente libres de ataques de plagas o enfermedades. Aún así cuando llegan al almacén lo primero que hacen es limpiarlos y seleccionar el tamaño separando las impurezas que puedan llevar. Su uso es muy variado y aceptado para la conservación de embutidos y en el adobo de muchos platos caseros.

Al pimiento molido se le denomina pimentón y el de Murcia dispone de su *Denominación de Origen*, con sabor y características especiales debido a las altas temperaturas, suelos salinos, escasos riegos y a la especialidad de cultivo. Por todo ello acabó redondeando su forma y su sabor perdió el carácter picante pasando a dulce.

Muchas son las variantes del pimentón: dulce, ahumado, picante tanto supremo como rabioso… *apellidos* que suelen dar los fabricantes.

En los momentos actuales tengo registrados unos 20 productores en la región. De ellos 6 en Murcia, Cabezo de Torres 5, luego Molina…

A causa de las guerras española y mundial, algunos productos eran elaborados en Murcia y posteriormente enviados a Marruecos[26] o Argelia donde envasaban el pimiento murciano con nombre de una empresa local, abriendo mercados en territorios en los que todavía se comercia.

Asegura Cánovas que la primera partida de pimentón salió por Águilas en 1795, pero hasta el siglo XIX la exportación no se consolidó, después de ser comercializado por empresas italianas y alemanas que envasaban bajo su nombre lo importado de España. A mediados del siglo los productores españoles tomaron la iniciativa con el pimentón dulce haciendo frente a húngaros y norteamericanos y la extraña competencia argelina. EE.UU. acabó siendo el primer comprador. Los productores murcianos acabaron empleando en la etiqueta el idioma de las ciudades donde iban. En 1935 E.UU. y Argentina eran los principales compradores. En 1951, en declive la producción y venta, aparte EE.UU. las ventas mejoraron en Sudamérica pero no fueron suficiente. Estaba a punto de terminar el aislamiento y comenzar la disminución productiva murciana. Por estos años el mercado del pimentón molido era y es España.

Interesante es tener en cuenta para el presente, aunque los textos correspondan a los inicios de 1990, que

> *en los últimos años, en los países más desarrollados, el deseo de mejorar la calidad de los productos de consumo, evitando la presencia de elementos nocivos para la salud, ha influido en los procesos de fabricación industrial. Se ha reducido el uso de colorantes artificiales e incrementado el de productos naturales, con propiedades colorantes, de baja o nula toxicidad. De ahí el interés de las industrias cárnica, láctea, conservera, farmacéutica y cosmética por el pimentón, (pimiento deshidratado-seco-, triturado o molido), y por el extracto líquido obtenido de su cáscara seca, la oleorresina de pimentón.*

Y que

> *Respecto a su distribución regional, Murcia reúne más del 60 por ciento de la superficie en cultivo, del 70% de la producción, del 80% de los establecimientos industriales, y sus envíos al exterior suponen más de las tres cuartas partes del valor de la exportación española de pimentón y oleorresina*[27].

Para ver mejor estas diferencias, en 1940 se producen 831.000 kilos en la Región y en 1946 casi dos millones enviados al mercado nacional. En esta ocasión el 53,04 por ciento procedía de Espinardo, 13,66% de Murcia, 7,87% de Lorquí, 6,47% de Molina de Segura… En 1955, cuando llegan a la producción mayor, lo hacen con casi millón y medio entre todos.

El *Anuario Estadístico de la Región*[28] calculaba la producción del pimentón en 1988 en16.311 toneladas y en 1997 –diez años después– en 2.610. Era la crisis. En contraste, en 2015 la producción fue de 500 toneladas, aunque la exportación alcanzó más de 30.000.

Por todo esto, vino más adelante el cierre de fábricas. Decreció la dedicación al cultivo posiblemente a causa de los ataques de hongos; a la utilización sucesiva y continuada de las mismas tierras para estas cosechas; el encarecimiento que suponía su traslado hasta los puertos y, especialmente, su costoso sistema artesanal del secado, tanto al sol como al humo. No debemos olvidar la aparición y explosivo desarrollo, de la conservería vegetal que hizo cambiar los cultivos de la huerta hacia el albaricoque y el melocotón. Menos trabajo y más rendimiento.

Desde entonces es escasa su incidencia en la economía de la Región. En los momentos actuales hay un repuntar por las nuevas maquinarias, la mejoría del trasporte y la menor necesidad de la mano de obra. Quizás sea significativo el polígono *La Polvorista* de Molina.

Fraudes. Otra plaga importante es la de los fraudes empezando por la alteración de las mezclas autorizadas. Son 14% agua, cenizas el 10%, para los sequeros de humo, el 18% de extracto y de celulosa el 20%. El resto hasta el 38% pimiento. Estas proporciones fueron motivo de abusos.

Al respecto dice Paco Cánovas Candel[29]

> *Parece ser que la fuente de información, en casi todos los trabajos repasados sobre el tema, (se ha escrito poco de la historia de los pimientos y el pimentón en Murcia), es la misma, y se aprecia un escaso interés en comprobar la mayor o menor credibilidad de los datos obtenidos.*

Y más adelante

> *Los fraudes consistían en añadir a cáscara de baja calidad gran cantidad de binza, de la que se había quitado para elaborar pimiento de buena categor*ía *y además en poner partidas de pezones, que molían mezclados con lo que se llamaba «roña», pimientos procedentes de las últimas cogidas, los «apures», pequeños, medio verdes y de bajísimas propiedades y cascarones, que eran pimientos que se habían mojado durante el secado, o medio podridos, totalmente decolorados y sin aroma alguno.*

Un pimentonero viejo me avisó que eran, me decía entonces, muchos los que al moler mezclaban con la cáscara la de almendra bien molida y remolida, adquiriendo el pro-

ducto el color adecuado. Y, además, le añadían algo de aceite, que le daba un brillo espléndido. Otros dicen que eso no es cierto ya que perjudica y ayuda a su descomposición. Más frecuente era, y dicen que es, usar la bizna del tomate. El inconveniente es que se descubre pronto el engaño, pues la mezcla tiene corta vida.

La mala leyenda llegó con el aceite de oliva. En 1890 el Ayuntamiento de Murcia, cumpliendo tardíamente la orden ministerial de 1887, prohibió cualquier mezcla *aunque no sean nocivas*. En 1901 los mismos pimentoneros, organizaron una comisión, para perseguir las mezclas, con escaso resultado aunque consiguieron que el Congreso en 1902 nombrase una comisión para su estudio. Había quien lo considera un fraude, porque el precio se fija por el color; pero en la huerta murciana, en proporciones adecuadas, es bueno para determinadas cáscaras.. Se trampeó tanto que D. Juan de La Cierva se dirigió al ayuntamiento molinense pidiéndole que dejasen de mezclarlo con sustancias que lo alteraban. Aún así el 14 de febrero 1928, otra Real Orden autorizó la adición de aceite al pimentón, con lo que los pimentones de peor calidad mejoraban su aspecto y subían de precio. Esta práctica -que en esencia era autorizar su adulteración- supuso la disminución de la exportación española y muy especialmente el de la Vera, que no pudo competir en precio con el murciano. La causa que ya quedaba en evidencia era la misma: que iba a definir su propio devenir a lo largo del siglo XX. Los fraudes, el encarecimiento de su traslado a los puertos y, especialmente, su costoso sistema artesanal de fabricación de secado tanto al sol como con humo, debilitó la producción. Así, como ya hemos visto, la pobreza de los suelos cultivables por la continuación de las cosechas y la competencia internacional, principalmente europea, en lucha por los precios, también aportaron sus consecuencias.

¿De dónde podían venir otros fraudes? Casi únicamente de la fécula. Esta se emplea en la alimentación ya que es de difícil encuentro por ser blanquecina y suave al tacto. Son harinas de las semillas, tubérculos y raíces de las plantas y se emplea especialmente en la industria alimentaria. Una fécula son almidones compuestos de carbono, oxígeno e hidrógeno. Naturalmente *no sean nocivas* ni dañinas para la salud.

LOS MOLINOS

El molino trabaja el pimiento al tamaño adecuado y detecta las anomalías que puedan aparecer en el valioso polvo. Acabada la molienda se mete en sacos o en latas de tamaño adecuado dependiendo del formato en el que el producto se vaya a comerciar, o bien pasa a los llamados exportadores que lo enlatan según su necesidad exportadora. Cada molienda es analizada comprobando las propiedades físicas, químicas y hasta biológicas.

El inicio de los molinos pimentoneros, según dice Cánovas,

> *Creemos que las primeras pruebas las efectuarían en las piedras*

de cereales, para después habilitar otra piedra exclusivamente para pimentón. Esto es perfectamente demostrable. Cuando los Monjes recibieron en donación el Molino, este tenía solo tres "ruedas" (así consta en el testamento antes mencionado), en cambio en 1731 aparece ese mismo Molino de la Ñora en el Padrón de la Huerta, con tres piedras y una más de pimentón[30].

Ya en 1731, La Ñora es considerada como el primer lugar que uso el primer molino pimentonero de una piedra instalado sobre la acequia de Aljufia. Supongo que debió ser antes o simultáneamente, harinero, en aquel tiempo mucho más útil y rentable[31]. En los procesos judiciales del año 1938 figura como de pimentón y fábrica de electricidad.

El nombre de Ñora, dicen, fue causado por la variedad del pimiento, pero, me pregunto, ¿no fue de la derivación popular de noria? (Dice la RAE: ñora=noria. También pimiento muy picante, guindilla).

El nombre de Ñora ha sido tradicionalmente aplicado, en nuestra Región, al pimiento rojo, y no es insensato pensar que, dados los antecedentes de su primer cultivo en Murcia, esta denominación popular le venga de su primer lugar de producción[32].

Cánovas[33] asegura que Vozmediano se titulaba señor de los dos lugares de la Ñora y Guadalupe en 1557, fecha de su donación a los frailes y según testamento. Sánchez Baeza[34] da como primer nombre del paraje *Tomillate* o *Tomillo*. Que la noria se instaló hacia 1420 por doña Mencía de Cervatos, señora de Javalí Viejo, para los asentamientos humanos llevados a cabo. Bien entrado el siglo XIX en documentos oficiales se escribió *La Añora* dando paso a *La Ñora*.

Su dueña, Catalina Puxmarín esposa de Alonso Vozmediano, lo donó a los Jerónimos y estos lo adaptaron a la modalidad que usaban en La Vega cacereña.

Tras alguna trasferencia más, acabó en 1919 en manos de los hermanos Casiano y Rogelio Gil Marín, de la familia de los Rogelio molinenses, que lo adquirieron de Antonio Clemares Valero, de Murcia, vendiendo el pimentón bajo la marca *La Pantera*. En 1970 lo traspasaron a Francisco Abellán Gómez y estos a Mariano Hernández Manzano[35]. Y no es caso único. En Lorquí, el molinense Francisco Martínez Lozano instaló en 1924, el primer molino dedicado también al pimentón y pronto llegó a exportar hasta EEUU[36]. Traslada la empresa a Cieza, desde el año 2000, anda por la quinta generación.

Madoz dice en su *Diccionario*[37] que en Molina hay *pimientos en mucha abundancia* y de *la elaboración del pimiento reduciéndolo a polvo*. Santiago Pastor Palazón[38] que en 1846 se instaló el primero molino pimentonero y en 1896 había ya tres en Molina. Y Maximino Linares Moreno[39]:

Las primeras industrias que comerciaron el pimentón fueron

las de Hernández Gil y mi abuelo Maximino. El producto se metía en cajitas. Comenzaba en Molina lo que se llamó empresas con viajantes.

Tras ellos Andrés Bernal Gil, Espallardo y Sandoval.

Y recuerda Paco Cánovas

(como anécdota podemos señalar cómo molestaba esto a los molineros porque el picor que producía la molturación era insoportable, mas lo aguantaban tapándose la boca y la nariz con pañuelos mojados. Resultaba especialmente molesto cuando llegaban para ser molidas algunas partidas de los llamados de "siete guisados", pimientos de extremado picor)[40].

Recordar que en Molina la directiva del Casino prohibió la entrada al edificio, por muy socio que fuera, a todo aquel que vistiera las ropas de faena del molino pimentonero. Lo ensuciaban todo y era difícil de limpiar.

La primera referencia a molino de pimentón está en el Catastro del marqués de la Ensenada al referirse a los molinos en la ciudad de Murcia. En 1756. Incuestionablemente la Tía Maina, por mucho pimiento que picase en su mortero no fue la primera molinera. El primer molino de larga duración fue el instalado por *Juan José Albarracín*, de Espinardo (Murcia) que, fundado en 1854, sigue siendo hoy día familiar. Santiago Pastor[41] afirma que el primero surgió en Monteagudo en 1810. Allí si fue el primer lugar donde se aplicó aceite de oliva a la molienda de pimientos y era 1847[42].

A finales del siglo XIX se van instalando los motores a gas oil, claramente separados de las piedras harineras, aunque los nuevos motores todavía usaran piedras. Estos molinos solían trabajar en los dos productos: el pimiento y el trigo o mejor, cereales. Para los años diez del siglo siguiente, con la llegada de la luz eléctrica, a ella se amoldarán las nuevas máquinas pimentoneras, tanto para el sacado y triturado a mazos, como la molienda.

El primer molino con motor eléctrico fue el de la *Casa Compañía*. Lo instaló el Conde de Heredia Spínola, con seis piedras para el pimentón y tres para grano que duraron hasta los años 60 del siglo pasado. A poco, José Hernández Gil -biografía por hacer- comenzó a utilizarlo dando origen a la mayor familia de conserveros molinenses.

Los molinos se centraban en las zonas tradicionales de cultivo: en la Vea Media, sobre todo en Murcia, Cabezo de Torres y Molina del Segura[43] donde aparecieron las primeras industrias pimentoneras. Más adelante lo fue en Espinardo, La Ñora, Churra, La Raya y Alcantarilla.

En 1950, Jesús Alcantud creó un molino aplicando sistemas de traslación neumática, limpieza y extracción de semillas mecánica,...etc.

logrando una menor mano de obra y rapidez en su preparación. En seguida los fabricó en serie para el pimentón con gran éxito; pues son los que actualmente más se usan. Este sistema es el tradicional de piedras, que muele por fricción, con él se obtienen la textura, color y aroma característicos del pimentón de Murcia.

También hay quien utiliza el molino Micronizador (en Molina lo tienen los Regina): Trabaja a alta velocidad con lo que se consigue un tamaño mínimo y libre de aire, además, ideal para el pimentón por su bajo consumo y escasa necesidad de mantenimiento.

El pago de la molienda[44] se realizaba por el sistema de maquila, o sea, quedándose el molinero con una cantidad a uso y costumbre de los harineros. Esto desapareció cuando el exportador dispuso de molinos "baratos" propios.

Pero la cuestión de los molinos no queda clara pues ya en los años 20 surgió Basilio Gómez Tornero[45] pero dedicado, también, al envase, y en 1939 había en Molina doce molinos pimentoneros.

En *La Guía de la Exposición de Barcelona* de 1945[46], (con lo cual se demuestra que traficantes de pimentón había suficientes, pero los molineros eran menos, lógicamente) recoge como molinos pimentoneros a Catalina Reverte Calpe en Espinardo, Juan Muñoz Alemán en Cabezo de Torres[47], Juan Forca Arques en Puente Tocinos, Juan Lasheras Montalbán en Beniaján y en Santomera a Manuel Campillo Martínez y Manuel Noguera Gómez. No reconoce a ninguno fuera del ayuntamiento de Murcia, por consiguiente no hay molinenses.

Sin embargo en Molina merece destacar a *Regina,* de 1948, que llegó a exportar *esencias* de pimentón (oleorresina que da su color, algo viscoso y recomendable para usar en productos no esterilizados de la industria alimenticia). Siendo esta empresa la más importante de Molina. Y, *Manufactura Goliat,* exportador de pimentón y especias, *Patricio Ros* (conservas vegetales, frutos secos, pimentón, azafranes, especias, cañizos para cielos rasos) y otros ya citados. Los variadísimo temas a tratar en esos comercios nos da señales del nivel de importancia de las empresas. En 1960 se localizar 14 molinos pimentoneros. Dado el buen momento de las exportaciones en 1963 se contaron veintidós.

En Torrealta, pedanía molinense, estaba el molino llamado de Rogelio, que en los años 60 dejó de funcionar. Tan importante era esta familia en cuestión de molinos que hasta adquirieron, como hemos visto, el de La Ñora.

De todas formas hay que tener en cuenta que hoy los molinos pimentoneros son relativamente baratos, no ocupan mucho espacio y no necesitan mano de obra especializada. Cada molino, o molinillo como los ha llamado alguien, basta con un operador, que en batería puede muy bien atender a varios, principalmente en los llamados Alcantud, como hemos visto.

En Espinardo utilizan dos líneas de molinos automáticas y actuali-

zadas. El pesado se hace a la vieja usanza: con la romana.

El envase. El problema del transporte del pimentón arrancaba, y arranca, desde el momento de su molienda. Al principio se le dio la importancia de cualquier otro producto salido de un molino: sacos de arpillera, en algunos casos ya usados, a los que se imprimía el anagrama o distintivo del exportador. Como escribe Galindo[48].

> *Se utilizó a principios del S. XX el doble saco de papel por dentro y de arpillera por fuera para evitar el espolvoreo del producto, y más cercano en el tiempo es el uso del saco de plástico.*

Para la salida en cantidades de 25 o 50 kilos se usan sacos de plástico, aunque algunos, todavía, los reviste de arpillera.

Pero cuando el vendedor pensó que los sacos eran muy grandes para la venta al menudeo, aparecieron las bolsas, más bien bolsitas, con unos gramos y graciosos dibujos alusivos a la calidad, para el uso familiar y con venta en la propia localidad o sus alrededores. También envases de hojalata redondos y pequeños principalmente para amas de casa. Después y por poco tiempo, los tarros de cartón y lata, también de vidrio. Más cuando el traslado debía ser largo se comprendió que la exportación a otras provincias y mercados extranjeros exigía un embalaje más seguro y mejor cerrado, pues el producto empeoraba con el paso del tiempo y el contacto con el aire. Sabedores del uso del bote para la conservería vegetal, que cerraba herméticamente, y además pudiéndole dar el tamaño que desea el comprador según la finalidad a que van destinados: venta al por menor o condimento para alimentos, o mercancía exportadora a otras provincias o extranjero comenzaron a usarlo.

Pronto los industriales se percataron de la necesidad de hacer envases atractivos y de diseño "moderno" que fuesen capaz de captar la atención de los consumidores. Para ello, dieron forma a los envases, "personalizándolos" y etiquetas impresas con rasgos del modernismo artístico[49], donde el molinense Ángelo, tuvo mucho que dibujar y pintar a la par de Luís Garay, Gil de Vicario, Pedro Flores, Victorio Nicolás, Zaragoza, Nicomedes Gómez, Pina Nortes… Apareció el clásico en forma y con una tapadera de cierre hermético manejable para asegurar su conservación tras un menudo empleo. Finalmente se pasó de la lata cuadrada o rectangular de aluminio litografiada, al envase de plástico cilíndrico de diversos tamaños con cierre de rosca y etiquetas adhesivas.. Debido al

floreciente negocio del pimentón los productores optaron por crear sus propias Metalgráficas.

Apunta Montes[50] que ya en 1823 la prensa se preguntaba cómo se exportaba el pimentón a lugares lejanos. Sugería se hiciese en toneletes de madera o en odres, siempre que se aumentase su boca y cerrasen herméticamente. En 1908, *La Industrial Murciana* fabricaba botes metálicos para pimentón y zafrán. En 1911 era Francisco Alemán quien los ofrecía hasta litografiados, como siguen haciéndolo sus descendientes.

Ya en 1901 *Hijos de Clemente García*, de La Raya intentó una fábrica de botes para sus productos; pero al año siguiente la trasladó a Orán.

En Molina ningún fabricante de envases se dedicó a este menester del boterío. Se lo hicieron y hacen, para las conserveras de vegetales, pinturas, especias, productos químicos…. Recordar que se llegó a celebrar en Molina, en 1973, un certamen de cerradores manuales de botes, patrocinados por Juan Antonio Sánchez Rex (*Férez*) y su empresa *Santa Bárbara*. Tuvo por animadora a la cantante, ya en pleno éxito, Rocío Jurado. Los botes a cerrar eran los clásicos de medio kilo y redondos.

Las empresas. La evolución de la empresa pimentonera ha sido como los tiempos nuevos con la aparición de los modernos medios técnicos, sistemas de automatización y clasificación. Del escribiente en las oficinas al uso del internet, o desde el carretón paseando los productos para llevarlos al adecuado proceso, hasta las cadenas de producción que vaciando el producto a la entrada acaba envasado y empaquetado a la salida.

La mayor parte de los conserveros, que tanto esplendor y fama han dado a Molina, proceden del ramo pimentonero. Veremos ahora esa casuística más detenidamente.

Ya en 1905[51], por la proximidad del ferrocarril, *Ballester y Vicente S. R. C,* se instalaron como exportadores *de pimiento Molido y frutos del País,* en la estación de Lorquí que entonces suministraba a Molina. Dos años después *Sánchez y Fernández S.R.C.* dedicada a la comercialización del pimentón. En el ocho *Gómez López y compañía*. En el diez abrieron *Gil, Franco y Gil S.R.C.* En 1913 desapareció el último Gil y la empresa en 1917 contribuyó con 120 ptas. para la matrícula Industrial como vendedores al por menor de pimentón molido.

En el *Anuario General de España* de 1923[52] aparecen 22 empresas como almacenistas y exportadores molinense. Hemos de diferenciar a los cosecheros, vendedores del producto ya envasado y a los propieta-

rios de molinos, aunque se citan juntos en casi las todas las listas:

> *J. A. Arnaldos, José María Arnaldos, Bernal y Prieto; José Ángel Camacho, Vda. e Hijos de Antonio Campillo* (venta al por menor*), Joaquín Carrasco, José María Dávalos Linares, José Antonio Espallardo, Joaquín Franco* (con un molino de represa de una piedra y otro de gas)*; Rosendo García; Rogelio Gil*[53] (vendedor al por mayor*), José Hernández* (molino a gas y venta al por menor), *Cayetano Moreno, Maximino Moreno* (venta al por mayor*), Pascual Moreno (vendedor al por mayor), Núñez y Moreno, Ramón Puche e hijo, Juan de Dios Teruel, Vicente y Sandoval, Vda, de Joaquín Vidal.* Antonio Corbalán López, Juan Antonio Muñoz Hernández, Ramón hijo, Esteban Linares, Juan Benito Bernal Mármol (vendedores al por mayor) y Andrés Bernal Gil (vendedor en el extranjero y ultramar), *De La Ribera aparecen Juan de Dios García y José Ortin.*

Así quedan justificadas las palabras de Eduardo Linares Lumeras escritas en 1925[54]: *aunque no falta una considerable industria de pimentón y conservas vegetales.* En otra lista[55] para Molina, afirma que los molinos son: el de Rogelio Gil, el de Olayo, el de Pepito, Joaquín Franco, el de Compañía, el del Cubo y el del motor de Aguilar y con el de José Hernández Gil. En La Ribera de Molina los de José García y Rogelio Gil y otro que este mismo señor tenía en Torrealta: Total 10. Solo superado por Murcia y sus pedanías. En Molina eran 20 los molinos funcionando en 1927. Acabada la Guerra Civil 12. 16 en 1960. En 1969, 13 negocios.

Una lista afirma que los pimentoneros fabricantes de sus propios botes, en 1931, eran: Joaquín Franco Portillo, José Hernández Gil, Rogelio Gil Funes, Hijos de Antonio Campillo, Juan Antonio Núñez, Andrés Bernal Gil y José Antonio Espallardo.

En Molina las empresas dedicadas al pimentón en 1935[56] eran 21[57]:

> *Alfonso Torrano Piqueras. "La madrileña" de Ángel Custodio Modéjar. Antonio López García, apoderado su hermano José María. Antonio Puche Hernández "El Casino de Murcia". Alfonso Vicente Bernal "El Cisne". Francisco Cayuela Fonseca, apoderado Andrés Bernal Gil, "El Miguelete" y "Mis productos". Fulgencio Núñez Almela. Hijo de Antonio Campillo, apoderados Vicente Campillo y Antonio y Olayo Campillo Contreras "La cigüeña". Joaquín Franco Portillo "La ardilla". José Hernández Gil, apoderado su hermano Enrique, "El Pelicano" y "Río Segura"*[58]*. Juan Sandoval Bernal, "Virgen de la Consolación" y "Aeroplano". José Antonio Espallardo García, apoderados sus hermanos Rosendo y Juan Antonio "El Casino de Molina". José Antonio Pujante Ramón, "Virgen de la Fuensanta". Juan Antonio López Moreno, apoderado Juan López Aguilar, "La barraca murciana". Juan Antonio*

Núñez Hernández, "Las dos ardillas". Juan Antonio Prieto Pérez "Mis frutos" y "Frutos de mi tierra". Juan Antonio Vicente Espallardo, apoderado Manuel Vicente Bernal. Juan Benito Bernal Mármol, apoderado Asunción Asensio Mondéjar, "JBB". Hijos de Maximino Moreno, apoderados Cayetano y Maximino Moreno García, "El soto del Segura". Pascual Guerrero Moreno apoderados Pascual y Antonio Moreno Hernández "La montañesa". Rogelio Gil Funes, apoderados Rogelio y Emilio Gil Moreno.

El Diario *Línea*[59] con motivo de las fechas festeras molinenses del año 1941, publicó unas páginas reseñando las empresas importantes de la localidad. Entre ellas estaban las de los pimentoneros. Los más notables por aquellos años en Molina.

En un párrafo dice el texto:

Una de las cosas más importantes de la vida industrial de este pueblo, son las fábricas de conservas vegetales, del pimentón y de las harinas, que por sus excelentes cualidades son muy estimadas en todas las partes de la Península,

Eran estas: molino de pimentón y yeso *La Carmen de* Juan Vicente Martínez. Con molinos maquileros: José María Pérez Vicente, Emilio Gil, Isidoro Aguilar, Maximino Moreno que además anunciaba fábrica de conservas vegetales y exportador de pimentón. *La Abundancia de Rogelio Gil Funes,* con, además de fábrica pimentón de conservas vegetales, de frutas, envases metálicos y harinas.

Como exportadores de pimentón: Joaquín Franco Portillo, Juan Antonio Núñez Hernández, Juan Antonio Vicente pimentón y pan de higo, *Casa Rocío*, *Especias Carmen*, Viuda de Juan Benito Bernal –especias, pimentón y pan de higo–, Alfonso Torrano Piqueras –pimentón, especias, torraos y legumbres–.

Años después, y tras la necesaria remodelación, *La Guía de la Feria de Barcelona de 1945*[60]: anunciaba en al apartado de *pimentón, azafrán, especias, frutos secos y otros frutos del país* a los siguientes comerciantes. (Ocasión propicia de ver la firme reacción molinense tras los duros años pasados en la década).

Antonio Vicente Bernal, Hijos de A. Campillo, Pascual Moreno Guerrero y José Gambín Moreno en calle José Antonio; Patricio Conesa Ros y Francisco Franco Merlo en Consolación; Juan Antonio López Moreno en Gral. Primo de Rivera 4, José Sandoval Bernal en Q.de. Llano, José Hernández Gil en san Roque, Fulgencio Núñez Almela en M. Astray, José Hernández Pérez en C. de Murcia 7, Juan Antonio Vicente Bernal en Sepulcro, Enrique Hernández

Gil en P. Inmaculada, Ángel Espallardo Hernández en Sanjurjo, Juan. J. Meseguer Asensio en Salmerón; José María López García en Olmo, Antonio Hernández Moreno en San Francisco, Diego Conesa García en Ribera de Molina, Norberto Almela Gil en Torrealta y Manufacturas Orenes en apartado 14.

En total 20 que se dedicaron a las especias incluido el pimentón. Por curiosidad diré que el *Plan Molina de Segura* de 1972, dice: *Aparte del sector conservero y de las 14 fábricas de pimentón…* y a las 10.000 toneladas de pimientos, si más alusión. A través de los programas de fiestas echo en falta a Juan Pedro Hernández Contreras, *El Gladiador*, Matías Illán Meseguer *La Parranda*.

En el *Archivo Municipal* del Ayuntamiento de Molina, gracias a Paqui Jiménez y su equipo de trabajo, los expedientes que hacen alusión al pimentón son los siguientes:

Pedro Arnaldos Martínez, Ángel Espallardo Hernández, que hace reclamaciones sobre el concierto del pimentón en 1949 y solicitó la baja en 1961, (sin más justificación que el programa de fiesta del año 50, figura Juan Meseguer Sánchez con *El trineo,* dedicado entre otras cosas al pimentón). *Simón García Riquelme* en 1954 pidió le anulen unos recibos. *Carlos Hernández Fernández* instaló un molino para especias que dio de baja en 1962, *Hijos de Vicente Bernal* solicitó baja en 1955. En 1956 *Matías Martínez García* firmó un concierto de pimentón y *Juan Rodríguez Plaza* la instalación de un molino pimentonero. *Ramón Contreras Campillo* en el 57 solicitó la baja en el concierto del pimentón, al año siguiente *Pedro Gil García* la reducción de la cuota.

En 1960 solicitaban la baja del impuesto del pimentón *Rogelio Gil Funes* que empieza su declive pimentonero. Al año siguiente *Hijos de Juan Antonio Prieto* que deja el pimentón y especias, *Antonio Hernández Hernández*, Ángel *Espallardo Hernández* que en 1963 solicitó la baja definitiva, *Antonio Torrano Bernal* que solicitó la baja en el pimentón y su hermano Pedro al año siguiente la apertura en la industria del pimentón. En el 62 será *José Bernal Sandoval* quien se dará de baja en el pimentón y especias como *Patricio Ros Conesa y José María López e hijos. Josefa Bernal Campillo* apertura de un molino de especias. Al año siguiente, *Miguel Hernández Nicolás* (Regina) solicitó apertura de la industria del pimentón.

En 1964 los datos del *Archivo Municipal* dicen que *Antonio Bernal Campillo, Hijo de Carmen Vicente Bernal* y el visto *Pedro Torrano Bernal* abre cada uno su industria pimentonera. En 1967 la *Caja Rural* da de baja un molino de pimentón.

Han de pasar diez años (1977) para que *Luis Puche García* abra almacén de pimentón, como hará al año siguiente *Francisco Piñero Fernández*, y al siguiente *Antonio López Marín* con pimentón y especias y en el 80 *Joaquín Vicente Campill*o, reincidiendo en el 82, para elaborar pimentón. Mientras *Mariano Muelas Campillo* traslada y amplía su industria, *Pedro López Ayllón* abre

negocio y *Pedro José Campillo Fernández* pide certificado oficial de la existencia de su almacén. Todos de 1982. Cuatro años después *Antonio Bernal Fernández* abría fábrica de pimentón y especias.

Actualmente las situadas en Molina son:

Torrano Dávalos, hermanos S.L. 1987 La Madrileña[61]. *Pimentón Alimentos Vegetales S.L. Alflo S. A.* Iniciadas sus actividades en Molina en 1988 en La Polvorista. *Especias Narval,* especias y pimentón. *Doscadesa 2000 S.L,* que se radica en El Romeral, pimientos y especias y *Dos Caballos Desarrollos Alimentarios 2000* S.L hijo Mariano Muelas, *Pimentón Flores Bastida S.L.* que llegó desde Espinardo en 2006, dedicado a la fabricación, comercialización, importación y exportación de pimentón, especias y herboristería. *Vicente Bravo,* Pimentón, herboristería y especias. *La Purísima* Fabricante de especies, pimentón, paprika, ajos, etc. *Fuster-paprika S.L.*http://www.paginasamarillas.es/search/pimenton/all-ma/murcia/all-is/molina-de-segura/all-ba/all-pu/all-nc/1 pimentón. *Plantas Medicinales S.*L. mayoristas pimentón. *Sucesores De Muñoz Y Pujante S.L. Hijos De Raúl Navarro, S.L.* en el 2002, en polígono La Estrella compra, venta, importación y exportación de: pimentón, oleorresinas de pimento… (Exporta a América del Sur) *Alimentos vegetales S.L… pimentón…* de los descendientes de Miguel Hernández (Regina[62]) que reiniciaron sus actividades en 1990 en el Tapiado. Otras empresas dedicadas al comercio del pimentón: *Campillo García, J.V.* en Menéndez Pelayo y *Campillo Pérez* en Paseo Rosales. *Pifersa S.A.* de Francisco Piñero desde 1955 en el 95 cambió de titularidad. En el año 2000 y en el polígono La Serreta inician sus actividades Fórmulas Técnicas Alimentarias S.L. Con Molino *Calderón y Bayona C.B.* Al año siguiente se instala *Neomix, C.B.* con fabricación y envasado.

Juan Navarro García, en la Polvorista. *El Clarín* especias en La Serreta.

En los momentos actuales hay un repuntar por las nuevas maquinarias, la mejoría del trasporte y la menor necesidad de la mano de obra. Quizás sea significativo el polígono *La Polvorista* de Molina.

Las empresas pimentoneras[63], en la actualidad, disponen de líneas de molienda de pimentón y especias; de cámaras frigoríficas para las materias primas y productos terminados, así como, envasado de tarros de plásticos, metálicos en sus diversos tamaños y bolsas en sus diferentes formatos. Otras empresas se limitan a facilitar el producto a las empresas envasadoras, figurando unas y otras como pimentoneras.

Entidades dedicadas al pimentón: Sociedad *La Vega de Murcia*[64] dedicada a la defensa del pimentón y contra los defraudadores, funcionó desde mediados del siglo XIX (en 1865 ya se sabe de él). Consiguió que hasta en el ferrocarril, antes

de facturar y mediante controles para analizar las adulteraciones, se comprobase la calidad del producto. Recordar que en Molina se recibió escrito de don Juan de la Cierva mostrando su enfado por los fraudes descubiertos en los envíos molinenses.

En 1850 hubo un primer acuerdo para regular el precio del pimentón. En agosto de 1896 se constituye el *Centro de Exportadores de Pimiento*, primera asociación del *Gremio de Pimentoneros*, para intentar regularizar las ventas y precios bajo una denominación común. Se disolvió en el mes de diciembre por falta de socios. En 1902 volvieron a las andadas con el nombre de *Gremio de Exportadores de Pimentón Molido* que duró hasta 1906. En 1908 volvieron y realmente y años más adelante establecieron, 1922, el *Gremio de Exportadores de Pimentón* que duró hasta 1935[65]. Desde entonces figura como *Gremio Oficial de Exportadores de Pimentón Molino* con los molinenses ya citados anteriormente. Actualmente la preside Francisco Martínez Martínez.

Asoc. de Fabricantes y Exportadores de Pimentón y Derivados y Condimentos es una empresa cuya actividad Su actividad puede enmarcarse dentro de la categoría **Actividades de organizaciones profesionales.** Se fundó hace **1977.**

En 1903 una Real Orden obligaba a los exportadores a presentar un certificado de pureza de cada partida que iba a ser exportada. El ayuntamiento de Murcia tenía que certificarla, lo que sirvió para la creación del llamado "arbitrio de las certificaciones" que acabó siendo una fuente de ingresos municipales. Duró hasta 1928 aguantando las reclamaciones de los exportadores murcianos. Año, por cierto, en el oficialmente se admite el uso del aceite de oliva.

En 1922 se creó el *Gremio de Corredores de Pimentón* que duró un año.

Gremio de Exportadores del Pimiento Molido de España, 1935. Contaba con más de un centenar de empresas inscritas en el Gremio Oficial del Pimiento Molido en Murcia. En 1992 y por acuerdo de CEE se redactó un interesantísimo expediente regulando la denominación de origen del pimentón su calidad y presentación. En 1998 organizaciones profesionales agrarias, federaciones de cooperativas y el sector industria en la Región de Murcia, solicitaron a la Consejería de Agricultura, Agua y Medio Ambiente la protección del Pimentón de Murcia mediante una Denominación de Origen, lográndose su reconocimiento el 20 de abril de 2001, y publicándose su reglamento el 17 de diciembre de 2001.

La sociedad se denominó **El Consejo regulador de la D. O. "Pimentón de Murcia" con once afiliados: Murcia, Espinardo,** Totana, **Molina, Cabezo de Torres…** Es una corporación de derecho público sujeta a derecho privado, con personalidad jurídica propia, autonomía económica y con plena capacidad de obrar para el ejercicio de sus funciones teniendo su sede en Totana. Está integrado por cinco vocales en representación de los productores y cinco vocales en

representación de los elaboradores, siendo elegidos todos democráticamente, además de un representante de la Consejería de Agricultura y Agua de Murcia.

El Consejo Regulador controla todo el proceso de producción y elaboración, garantizando el origen y calidad del pimentón, disponiendo de servicios propios de control para la calificación y certificación del origen y las características analíticas del mismo. Junto con el Pimentón de la Vera, solicitan al Ministerio de Medio Ambiente, Medio Rural y Marino la obligatoriedad de hacer constar la procedencia del pimiento para pimentón en las etiquetas y facturas.

También tiene capacidad de sancionar, así como llevar a cabo los distintos Registros del Consejo, promocionar y defender la Denominación de Origen Protegida y las demás funciones establecidas en su Reglamento. Actualmente se ha incorporado a **Denominación de Origen Protegida Pimentón de Murcia** con sede en Totana.

Un total de 24 productores murcianos forman parte del *Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida de Pimentón de Murcia* y ocho son los elaboradores del pimentón, con lo que se cuenta con cerca de 70 hectáreas de superficie de producción. La producción de pimiento en 2015 para la elaboración de pimentón *Denominación de Origen Protegida*, rondó los 300.000 kilos. Las zonas de producción de pimiento para la elaboración de pimentón son Alhama de Murcia, Beniel, Fuente Álamo, Lorca, Molina de Segura, Cartagena, Fortuna, Librilla, Murcia, Puerto Lumbreras, San Javier, Santomera, Torre Pacheco y Totana.

La Asociación de Productores-Exportadores de Frutas y Hortalizas de la Región de Murcia **(PROEXPORT)** está integrada por empresas del sector agrario nacional. Garantizan calidad, tecnología y comercialización.

Existe, también, la *Asociación Fabricantes y Exportadores de Pimentón y Derivados y Condimentos* **(AFEXPO)** Murcia, presidida por Francisco Martínez Martínez y Secretario Dirección José Antonio Villa Molina.

El Ayuntamiento de Murcia ha comenzado en Espinardo la instalación del monumento en homenaje a la industria del pimentón consistente en un antiguo molino pimentonero cedido por José María Fuster Hernández, propietario de la firma *La Odalisca*, ubicada en la pedanía desde 1919, dedicada a su comercialización en todo el mundo, según informaron fuentes del Consistorio[66]. El antiguo molino está siendo restaurado y será ubicado sobre una plataforma de hormigón en la rotonda de acceso a la calle Mayor de la pedanía, junto a una placa identificativa.

Iberia[67] promocionará desde el Aeropuerto Adolfo Suárez Madrid-Barajas, el pimentón murciano en todos sus vuelos: *'Un toque de color con mucho sabor' es el lema con el que el próximo jueves se promocionará el pimentón de Murcia*. Según informaron fuentes de la Administración regional, se re-

partirán 24.000 muestras gratuitas de pimentón ecológico producido y elaborado en la Región, y agregan que se trata de una primera acción para consolidar el consumo de este producto en España, al tiempo que se abren nuevos mercados internacionales. El Instituto de Fomento también lo promocionará en Canadá.

LEGISLACIÓN:

1885 Se constituyó la *Sociedad Vega del Segura* como Asociación Desarrollo Rural Integrado Municipios Vega del Segura, sin ánimo de lucro, para propiciar el desarrollo integral y sostenible de la comarca de la Vega del Segura, con sede en Archena.

1890… Real Decreto sobre defraudación en el pimentón.

La de de 31-XII-1902 en su artículo 1º decía: *Se considerará género de ilícito tráfico como pimentón, por mostrar el principio de ejecución de un fraude, la mezcla del fruto seco y pulverizado del pimiento con cualquier otra substancia, aun cuando ni éste ni la mezcla puedan dañar la salud*.

Sin embargo, en 14 de febrero 1928, otra Real Orden autorizó la adición de aceite al pimentón, con lo que los pimentones de peor calidad mejoraban su aspecto y subían de peso. Esta práctica -que en esencia era autorizar su adulteración- supuso la destrucción de la exportación española de pimentón y muy especialmente del pimentón de la Vera, que no pudo competir en precio con el murciano. La causa que ya quedaba en evidencia era la misma que iba a definir su propio devenir a lo largo del siglo XX: el encarecimiento que suponía su traslado hasta los puertos y, especialmente, su costoso sistema artesanal de fabricación de secado con humo.

En 1935 se creó el *Gremio Oficial de Exportadores de Pimentón Molido* suprimiendo el no oficial existente.

En 1936 el *Control Central de la Industria Pimentonera*, controlaba el precio, creó unas guías de viaje, organizó controles en estaciones y en carreteras, y al pimentón que salía al extranjero –eran impuestos- un gravamen. En 1937 creó la *Central Pimentonera de Exportación* suprimiendo la anterior.[68]

Interesante, y por ello lo recoge Jesús Pérez, el articulado de las *Bases discutidas y aprobadas por el Sindicato de Industria Pimentonera* en 1936.

El 2 de octubre de 1939, el gobierno, para evitar la posible desaparición del cultivo del pimentón, regula los precios.

1992 Expediente de Denominación de origen “Pimentón de Murcia”.

Orden de 16 de diciembre de 1999, de la Consejería de Agricultura, Agua y Medio Ambiente, por la que se concede una protección transitoria a la denominación de origen Pimentón de Murcia y se crea su consejo regulador.

Orden de 20 de abril de 2001, de la Consejería de Agricultura, Agua y Medio Ambiente por la que se crea el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Pimentón de Murcia.

Orden de 23 de abril de 2001,

sobre nombramiento provisional de los miembros del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Pimentón de Murcia.

Orden de 17 de diciembre de 2001, de la Consejería de Agricultura, Agua y Medio Ambiente por la que se aprueba el reglamento de la Denominación de Origen Pimentón de Murcia y de su Consejo Regulador.

NOTAS

1 Dolores HERNÁNDEZ RUIZ en *Historias de Molina.* Ed. Ayuntamiento de Molina de Segura 2994. Pág. 63.

2 En *Cangilón,* núm. 19 de 1999, José Antonio VICENTE GARCÍA: «Pimientos y cebollas: costumbres y tradiciones en Ribera de Molina». Muy interesante para conocer el sistema de cultivo en esa pedanía: *Torrealta de Molina,* Juan LÓPÉZ ALMELA, Francisco CONESA LÓPEZ y Juan Oliva Hernández y *Ribera de Molina de* Juan LÓPÈZ ALMELA, Francisco CONESA LÓPEZ Y José OLIVA HERNÁNDEZ Ed. Ayuntamiento de Molina y Centro de estudios molinenses. Molina 2002.

3 Terrateniente medio, padre de 26 hijos de tres mujeres. Nació en 1832 muerto en 1914. De sus descendientes son: *El Pelicano, El Gladiador, Comuna, Congelados Veconsa, La Molinera…*, con unas 30 fábricas instaladas en municipios como Mula, Molina de Segura, Alguazas, Las Torres de Cotillas, Murcia, Lodosa o Cortes… Indiscutiblemente es una biografía por hacer.

4 VARIOS: *Ribera de Molina,* pág. 57.

5 Cuenta Natividad en *Historia de Molina,* p 99.

6 Ángel MARTÍNEZ en su trabajo *En el Mediterráneo, en el sur de Europa,* Universidad de Murcia, 1998, pág. 59.

7 Para el mejor conocimiento de su cultivo ver: *Pimientos y Pimentón* J. SANCHO Y F. NAVARRO. Ed. Revista científica de la Universidad de Murcia 1957. VARIOS AUTORES: *Pimientos para pimentón*, Ed. Consejería de Agricultura. Murcia 1982. Francisco CÁNOVAS CANDEL*: Santomera y los pimientos.* Ayuntamiento de Santomera, 1996.

8 Ed. 1953.

9 M.Z.N. en *Gran Enciclopedia de la Región de Murcia.* Tomo 7, pág. 121 El cultivo en invernadero, o sea cubierto con plástico alcanza prácticamente toda la cosecha.

10 *Relación del primer viaje de D. Cristóbal Colón para el descubrimiento de las Indias.* de Bartolomé de las Casas. Edición anónima española de 1892.

11 El chile (del náhuatl *chīlli*), también llamado ají (del taíno *haxî*) en América del Sur, *utsu wayk'a* (en aimara) y pimiento en España (por comparación, en su picor, con la pimienta, *Piper nigrum*, entre otros), es el fruto (baya) de diversas especies del género *Capsicum*, de la familia de las solanáceas. El cultivo del ají, de América Central y del Sur, se remonta a más de 6000 años. El chile más picante del mundo se cultiva en Estados Unidos.

12 *Pimientos y Pimentón* J. SANCHO Y F. NAVARRO.

13 CÁNOVAS CANDEL*: Santomera y los pimientos*, pág. 23.

14 *La Verdad* 22 de octubre del 14.

15 ITEA, Revista de la Asociación Interprofesional para el Desarrollo Agrario AIDA vol. XX págs. 1-15 J. LOPEZ MARÍN, I. PORRAS, C. ROS y J.M. BROTONS-MARTÍNEZ.

16 Sigo, en este apartado, por su acertado contenido, a *Ribera de Molina.* pág. 56-59 y *Torrealta de Molina* págs. 35-38.

17 Francisco CONESA LÓPEZ: *"Oro rojo, oro amarillo" La riqueza de Cabezo de Torres.* Pág. 299. 2ª ed. 2013.

18 Así describe el misionero Ángel Arnaldos Conesa en *Diario de un misio-*

nero del bosque de Francisco CONESA LÓPEZ, en la pág. 20.

19 *Cartilla de agricultura de moreras y arte para la cria de la seda… su autor D. Antonio de Elgueta y Vigil, caballero de la Orden de Santiago y secretario del Secreto de la Inquisición de Murcia.* Editada en Madrid en 1761.

20 Jesús PÉREZ DE ESPINARDO: *El libro del pimentón. 1756-1963.* D. Turbinto. Sociedad Cultural de Murcia. 2000. Pág. 31.

21 *Torrealta de Molina,* pág. 37.

22 Ibídem, págs. 41 y adelante. Pág. 12. y 91-112.

23 José María GÓMEZ ESPÍN y Encarnación GIL MESEGUER: "Tradición y cambio en la industrialización del pimentón en España" en *Papeles de Geografía* núm. 16 de 1990, págs. 173-190.

24 20/09/2010.

25 FECOAM, periódico *La Opinión*. 13 de julio.

26 Recuerda CONESA LÓPEZ en "*Oro rojo, Oro amarillo*" la constitución de la empresa *Industria pimentonera hispano-marroquí*, con molinos y secaderos propios y por marca *La Giralda*. con capital de Cabezo de Torres, en Larache, hasta 1965 que se fusiona con *Pimursa.* En 1986 cerró. Pág. 247-53.

27 Nota 20.

28 Ángel MARTÍNEZ: pág. 121.

29 *Santomera y los pimientos* p. 23. *Y p. 49.*

30 CÁNOVAS, pág. 27.

31 SÁNCHEZ BAEZA, ibídem: pág. 222-3. Lo trata de molino harinero.

32 VARIOS: *Pimiento para pimentón,* pág. 16: En ello está en *Cangilón,* núm. 19 de 1999, José Antonio VICENTE GARCÍA: «*Pimientos…*».

33 CÁNOVAS CANDEL, en *Santomera y los pimientos* págs. 32, 34 y 35.

34 Emilio SÁNCHEZ BAEZA: *La Ñora ayer y hoy,* 1983.

35 Emilio da dos versiones distintas en las páginas 143 y 223, diciendo en la primera que continúan Leodegario y Casiano Gil y Gil, y en la segunda la referencia citada.

36 MONTES BERNÁRDEZ: "Mickey Mouse Nació en Lorquí", *La Opinión* 25-IX-16.

37 Pascual MADOZ Ed. Consejería Cultura Murcia 1989, *Región de Murcia,* facsímil de el de 1850, pág. 114.

38 *Molina de Segura. Dinamismo y vanguardia.* Ayuntamiento de Molina, 2004, pág. 127.

39 Maximino LINARES MORENO: «Inicios de la industria en Molina» *Cuadernos del Centro de Estudios Molinenses,* 1998.

40 *Santomera y los pimientos*, pág. 23.

41 Opus. Cit. Pág. 127.

42 *El Libro del Pimentón,* pág. 54.

43 *Tradición y cambio en la industrialización del pimentón en España*, pág. 179.

44 *Torrealta de Molina.*

45 PASTOR: *Dinamismo,* pág. 112.

46 *Guía turística y comercial de la provincia de Murcia. XIII Feria Internacional de muestras en Barcelona.* 1945.

47 Para la importancia del *Cabezo* ver el citado libro de Francisco CONESA, nota 10.

48 Pedro Antonio GALINDO VALERO: Asociación Aragonesa de Críticos de Arte. Número 26 Marzo de 2014.

49 HERVÁS AVILÉS, J.M: *Diseño gráfico en Murcia (1899-1999).* Ed. Cámara Oficial de Comercio, Industria Y Navegación de Murcia. Murcia. 2000.

50 "Los envases para el pimentón" *Diario La Opinión,* agosto 2016.

51 Según datos del *Archivo General, Región de Murcia.*

52 Facilitado por Ricardo Montes.

53 Ya en 1915 contribuyen con 85`84 ptas. por la matrícula industrial de un molino harinero de 4 piedras. Datos de *Matricula Industrial* facilitados en el Archivo Municipal de Molina para todas las empresas que

señalo tomadas del Registro de Altas, 1911-1923.

54 *Molina bajo la dictadura.*

55 *El libro del pimentón,* pág. 60.

56 Datos facilitados por Ricardo Montes y en *El libro del Pimentón.*

57 Veamos la excepción de 1945 donde nombra a siete molinos de pimentón separándolos de los especieros.

58 En 1948 solicitó registro de una S.L. para un molino pimentonero y de especias.

59 Otra aportación de Ricardo Montes. Otra lista señala 28 negocios referidos al pimentón. Entre ellos cita a Norberto Almela Gil, en Torrealta y a Juan López Marín y José Ortín Meseguer en Ribera de Molina.

60 Nota 33.

61 Descendientes de *Alfonso Torrano Piqueras,* pimentón y azafranes, desde 1925. Agradezco a Carlos Torrano sus consejos.

62 Gracias también a José Hernández.

63 DE HERAS Y TUDELA, J.A. (COORD). *Empresas centenarias de la Región de Murcia.* Ed. Cámara Oficial de Comercio, Industria y Navegación de Murcia. Murcia. 2000.

64 Antonio BOTIAS: «Las falsificaciones del pimentón» en *Murcia, secretos y leyendas*, 2011, págs. 41-43.

65 *Gaceta de Madrid*, jueves, 4 de julio de 1935.

66 *La Opinión*, 15-II-2012.

67 *La Verdad* 24 de mayo de 2016.

68 La publica Jesús PÉREZ en *El Libro del Pimentón* pág. 203.

PRODUCCIÓN HISTÓRICA DE PIMENTÓN EN LAS PEDANÍAS DE MURCIA Y PUEBLOS DE LA REGIÓN

Ricardo Montes Bernárdez

Sin lugar a dudas Espinardo fue el centro neurálgico del pimentón murciano, si bien la ciudad de Murcia y pedanías como Cabezo de Torres, Churra, La Ñora o Molina de Segura no se quedaron atrás en cuanto a productores, comerciantes y exportadores. Una amplia nómina de personajes se dedicaron a la producción y venta del producto que acabaría dando nombre a los murcianos, conociéndonos como los pimentoneros. Las marcas y los protagonistas de este despegue económico los damos a conocer a continuación.

PEDANÍAS DE MURCIA Y LA CAPITAL

Albatalia

Abrían empresa pimentonera, en julio de 1904, Pina y Abellán. Se trataba de Juan Pina Molina y Antonio Abellán Pina, dedicados a la compra-venta.[1] Para 1924 vemos los molinos del Amor y del Pino. Durante la Segunda República trabajaban el pimentón Juan Hernández Manzano y Antonio Abellán Noguera (1881-1970), éste último comercializaba la marca "La Libertad". Estaban relacionados con Espinardo.

Algezares

Joaquín Saavedra Martínez nació en 1887 y vendía pimentón, bajo la marca "El Chavea", en los años treinta y cuarenta del siglo XX. Casado con Carmen García Ruiz, en 1925, era tesorero del Ateneo Agrícola e Instructivo de la localidad. Los sucesores, Saavedra-García, continuaron con la tradición, siendo conocidos como Los Molineros.

Aljúcer

Antonio Torres en 1902 ya era uno de los productores locales. En estos tiempos destacó el molino de Oliver, dedicado al pimentón. En 1924 producían pimentón Andrés Sánchez, Joaquín Gil y José Galera. La década siguiente vemos a Francisco Balibrea Rodríguez y la empresa Hijo de José Hidalgo (Mateo Hidalgo Guillamón), con la marca "La Hidalga". José Balibrea comercializó pimentón con su propio nombre. Para el año de 1947 abría el molino maquilero y de pimentón de Joaquín Gil Belmonte, que pasaba, en 1952, a Joaquín Gil Espinosa.[2]

Dibujo de Saura Mira.

Beniaján

Antonio Vera Cánovas (1867-1929) ya exportaba pimentón en 1902. En torno a 1934 Manuel Gálvez Lucas comercializaba las marcas de pimentón "La Consuelito" y "La Fortuna".

Cabezo de Torres

Siguió la estela comercial pimentonera de Espinardo, convirtiéndose en un emporio pimentonero. Juan Armero Muñoz y Miguel Sánchez Borja ya eran importantes en 1901 (proseguían en 1923). A partir de junio de 1908 destacarán "Sabater y Sanz", Marcos Sabater Aranda y Ángel Sanz Pérez, que desde agosto de 1910 continuará sólo en la aventura empresarial.[3] En 1924 destacaba el molino de Los Dolores.

Entre 1923 y 1934 debemos mencionar al exportador Antonio Armero; al tiempo trabajan el pimentón Antonio Pujante, Antonio Hernández Borja (El Ampurdanés, La Aurora y Los Dos Hermanos). Antonio Muñoz Muñoz nació en 1868, casándose con María Alemán Pérez. (El Automóvil). Antonio Sánchez Alarcón. Domingo García Aranda estaba casado con María Martínez Muñoz y fallecía en 1952, comercializó bajo la marca "La Pastora". Fernando Muñoz Alemán (La Sultana), José Muñoz Muñoz (El Chacinero).

José Sánchez Borja comercializó pimentón con las marcas Los Dos Caballos, La Llave, Corazón y El Buen Tono, estaba casado con Violante Alemán Muñoz, y falleció en1966, con 87 años. La empresa pasó a denominarse Paprimur, con sus herederos, trasladándose a Fortuna; otros empresarios pimentoneros fueron Juan Pujante Muñoz (Napoleón), J. Sánchez Aranda (El Clarín) y Manuel Muñoz Muñoz (Los Leones).

La Casa de las Ñoras. Jauja. Cabezo de Torres.

Tras la guerra civil el Cabezo de Torres vive una época de mayor esplendor relacionado con el pimentón y el azafrán. Los hermanos José, Blas, Antonio y el mencionado Manuel Muñoz Muñoz serán un buen ejemplo, si bien su negocio había comenzado años antes.[4] Este último comercializando la marca "Los Leones". Con ellos vemos a Antonio Hernández Borja, Antonio Alcántara Vera con las marcas "La Catedral" y "Choricero Asturiano", Domingo García Aranda, Fernando Muñoz Alemán, José García Muñoz, "Muñoz y Pujante" (1945-1954), Juan Armero con "Los Dos Caballos", José Sánchez Borja con "La Dolorosa", Antonio Sánchez Alarcón y "Los Palacios", José Sabater Muñoz, Ramón Sabater Muñoz, José Muñoz Pujalte, Fernando Muñoz Muñoz (La Locomotora), José Muñoz Muñoz (La Flor

de España)…, y más recientemente Lorenzo Muñoz López; le seguirán sus hijos con la marca "Jauja".

Una aventura a destacar es la creación de la Industria Pimentonera Hispano- Marroquí, nacida en 1950 en Larache. El socio capitalista fue el mencionado Antonio Muñoz Alemán, marchando a Marruecos Antonio Muñoz Martínez y Manuel Muñoz Pujante.[5] La empresa cerraba en 1986. Hoy en día siguen las empresas pimentoneras: Jauja (1940), Paprimur (Juanito), La Constancia, Salomón, Tropel, Sabater, ASA…Toda una multinacional del pimentón en una pequeña pedanía, mencionada como un simple paraje hasta fines del siglo XIX, estando ligada a Churra.

Churra

José Sabater Sabater y José Muñoz Sabater en 1902 vendían pimentón, por su parte Juan de Dios Jimeno y José Muñoz López eran exportadores. En 1920 vemos como almacenistas y exportadores a Hijos de Fernando Alcántara, Juan de Dios Jimeno, Hermanos González, Francisco Muñoz López, José Muñoz López, Fernando Pérez, Antonio Caravaca y José Pérez.

En la década siguiente constatamos la presencia de siete empresas de pimentón. Antonio Alcántara Vera (La Catedral de Murcia y Choricero Asturiano), Antonio Lucas Valverde (Las Banderas y El Vencedor), Antonio Sánchez Laveda (El Jinete Americano), José Sánchez Laveda (El Cocodrilo), Fernando Alcántara Vera (El Gallo), José Muñoz Saura y Mariano Alemán Muñoz (El Campeón). La Fuensantica fue otra de las marcas comercializadas en Churra. La producción, hoy día, continúa con Pimursa (1965), Oleored, Francisco Alcántara Alarcón (Epopeya)…

El Esparragal

En 1847 produce pimentón Antonio Avilés Alcolea (a) El Fraile, al que se atribuye el uso de aceite para mejorar el aspecto del producto.[6] Años después Juan Ayllón en 1902 (marca Águila Imperial en 1905) y Olivares, en 1908, vendían pimentón. En junio de dicho año nacía la empresa "Olivares y Compañía" con Antonio Olivares Barba y Victoriano Orenga Castellano, dedicada a la molienda de cereales y pimentón. Cerraban en abril de 1909.[7]

El Ranero

Caserío asociado a La Albatalia, en los años cincuenta y sesenta del siglo XX tuvo su propia producción. En la calle del Rosario instaló molino y producción Mariano Ferre Nicolás, vendiendo con la marca "El Chiquitín", nombre que corresponde al apodo de su padre.

Era Alta

En 1902 destacaba Manuel Iniesta. Años después, en torno a 1920, destacaba el exportador Antonio Aroca.

Guadalupe

Antonio Gómez vendía pimentón en 1902.

Javalí Nuevo

Antonio Martínez aparece como productor, en 1902. También debemos mencionar a Francisco Ló-

pez Vivo (1870-1922), maestro de profesión, Secretario del Sindicato Católico Agrario de la pedanía. Los campos de secado del pimentón, en 1929, se elevaban a quince.

La Alberca

En 1902 producía pimentón Juan Beltrán y José Puche en 1935. Para 1943 fabricaba pimentón Antonio Ortiz Bernal. En Santa Catalina del Monte destacamos en 1924 el molino de El Chalo, que seguía en funcionamiento en 1957.

La Ñora

Los documentos más antiguos sobre el pimentón en Murcia se refieren a La Ñora. En torno a 1730 ya se produce en la pedanía y existe un molino específico pimentonero. En 1903 producía pimentón José Díaz Zapata y Salvador Zapata Franco que en 1908 seguían adelante.[8] En 1903 destacaban los hermanos José y Juan Díaz Sánchez, que vendían pimentón con la marca "Tres Escudos".[9] José, a partir de 1912, se trasladó a Espinardo. En La Ñora siguió vendiendo la viuda de José y pasados los años seguirá su hijo Juan Díaz Ruiz. Con el Molino de los Casianos, desde 1919, producirán pimentón los hermanos Casiano y Rogelio Gil Marín, con la marca "La Pantera".[10] En 1923 son cosecheros Pedro Cano Fenor, Pablo Castaño, José A. González y José Vázquez, ejerciendo como exportadores Antonio Cano (comenzó su andadura en 1913) y Vda. de José Díaz Sánchez, en la calle Mayor. En 1929 destacaba la almajara de pimientos de Antonio Cano Castaños.[11]

En torno a 1933 vemos trabajando el pimentón, con molino, a Casiano Gil Marín, casado con Consolación Gil Gil, concejal en 1935, (La Pantera); venden y exportan Antonio Cano Ortín (El Ave Lira, Plus Ultra, Comandante Franco, General Franco), Juan García Zapata (La Obrera Murciana y Capitán Ruiz de Alda) y Vda. de José Díaz Sánchez (Los Tres Escudos). Hasta 1935, fecha en la que fallece, trabajaba como exportador Mariano Gil Gil, casado con Bernarda Hellín Vázquez, hijo de Casiano Gil Marín. También ejerció como exportador en esos años Andrés García Díaz.

La Raya

Rafael López Martínez produce e pimentón a comienzos del siglo XX, junto al mismo vemos a Francisco Zapata, Antonio Pujol, Francisco Nadal y Pedro Manzano.[12] En 1924 existían los molinos pimentoneros de los Clementes y el Batán, comerciando con pimentón Hernández Hermanos y Nadal y Manzano. En torno a 1935 vendía pimentón el mencionado Francisco Nadal Hernández, con la marca "Los Nadales". Junto al mismo vemos a Antonio Salmerón Martínez y Antonio Pujalte Herrera. El molino del Batan, instalado en 1925, lo regentaba, desde mayo de 1945, Francisco Pérez Gómez, pasando posteriormente a Tomás Ortiz Balsalobre, de Alquerías.[13]

Monteagudo

En torno a 1847 produce pimentón Antonio Alcolea Serrano (a) Raro, nacido en 1826. Produce pimentón Francisco Martínez en 1902. En los años cuarenta destacaron Blas Aragón Sánchez y Evaristo Zomeño Muñoz.

Murcia capital

En 1852 aparecen como especuladores del pimiento Juan Avilés, Vicente el Valenciano y Juan Martínez Vivanco.[14] Para fines del siglo XIX resaltamos a los exportadores "Franco y Díaz" (noviembre de 1894-mayo 1897), se trataba de Juan Díaz Sánchez y Félix Franco Carpe, que se instalan en la calle Val de San Antolín nº 78,[15] así como a "Lorca Hermanos" (abril de 1896). Se trata de José, Pedro e Isidro Lorca Torrijos, que nombrarán gerente a Isidro Juan Félix. En 1905 se retira de la empresa Isidro y se le une Pedro Baró Sánchez, dedicándose al comercio del pimentón con Argentina.[16] Los hermanos Lorca comercializaron con la marca El Gallo, nombre repetido en Churra y Espinardo

La empresa "Vega Murciana" abría sus puertas en junio de 1906, de cara a comerciar con cáscara y pimiento molido, formada por Antonio C. Alegría Gómez (Albatalia), Francisco Sánchez Meseguer (Arboleja), Manuel Abellán Gómez (Albatalia), Ramón Hernández Pascual (Albatalia), Antonio Sánchez Vivancos (Zaraiche), Domingo Rex Lorente (Guadalupe), Blas Muñoz Pérez (Zaraiche), José Gómez Hernández (Guadalupe) y Francisco Manzanera Nicolás (Albatalia).

A comienzos del siglo XX figuran también como pimentoneros Egea y Sempere (mayo 1904), era una empresa en la que figuraban Fulgencio Barba Morales, Francisco Sempere Fuster y José Egea Martínez, nacida para la exportación de pimentón, con sede en la calle Ceferino nº 4. Alvistur y Santias (1905), se trata de José Alvistur Tornero (casado con Consuelo Fenor Piqueras) y su cuñado José Santias García (casado con Luisa Alvistur), con propiedades en la Ribera de Molina, si bien la sede de la empresa la vemos en el Arco del Vizconde nº 4, de Murcia;[17] Tomás Herrero Lax (1905), comerciante que cambió pronto su dedicación al pimentón, casado con Patrocinio Costa Ruiperez, fallecería en 1926, compartió empresa con Alfredo Parra Piqueras, en el Plano de San Francisco nº 27, dedicándose a la

compra-venta.[18] "Sánchez y Compañía" (diciembre de 1905), estaba formada por Mariano Sevilla Manresa, y Eduardo Sánchez Sevilla, fabricando pimentón y harinas en las calles Cartagena 37 y Campaneros 9.[19] En 1905 abría molino pimentonero Manuel Crespo, en la calle Campaneros del Barrio del Carmen (En 1925 la calle pasaba a denominarse A. González Cebrián), moliendo 250 arrobas diarias.[20]

Otros empresarios fueron Francisco Amorós (1842-1920), Alcaraz y Alcántara; Hijos de Isidro Juan, nacida en enero de 1911, cerrando el negocio en enero de 1922, con José Juan Rico, Mariano Carrión Pina y su esposa Patrocinio Juan Rico.[21] Hijos de Ginés Abellán nacida en septiembre de 1912 para la exportación de pimentón y cáscara, su sede estuvo en la Plaza de Santa Gertrudis nº 5 y la formaban Diego y Ginés Abellán, nacidos en La Ñora. Cerró en diciembre de 1915.[22] Martínez Hermanos, la conformaban los hermanos Antonio y Santiago Martínez Hernández, dedicados desde noviembre de 1913 a la explotación del pimiento molido, en el molino de Juana García, marquesa de Villamantilla de Perales, conocido como de Los Álamos, cerrando su negocio en julio de 1922.[23]

La viuda de Antonio Guillamón Abenza, era Dolores Conesa, y se daba de alta en marzo de 1913, regentando el negocio sus hijos Antonio y Alfonso Guillamón Conesa, para la compra-venta de pimentón, cerrando el negocio en mayo de 1922.[24] La Casa Viuda de Francisco Amorós funcionó desde 1922, perviviendo, como mínimo, hasta 1943, en la calle Conde del Valle nº 42.

La nómina de pimentoneros sigue con el exportador Francisco Sánchez Teller, Ricardo Barba, Joaquín Cañada, Herrera y Soler, Juan Pagán Ruiz e Hijos de M. Pardo. Hijos de Clemente García vendieron, entre 1897 y 1908, las siguientes marcas: El Águila, El Gallo, El Buitre, Venus, Viriato, Los Cuatro Leones y El Choricero (Su producción parece iniciarse en torno a 1893). A Manuel Iniesta lo vemos como exportador en 1922.

LONJA SALON DE CONTRA
TACIONES DE MURCIA
Cotizaciones oficiales
PIMENTON
En el presente mes se han ofrecido las siguientes:
Cáscara polvo superior de 55 pesetas arroba.
Idem idem 1.ª de 52 idem idem.
Idem idem 2.ª de 30 idem idem.
Media cáscara a 27 idem idem.
Flor primera a 25 idem idem.
Flor corriente a 23 idem idem.
Bajo de 7 a 15 idem idem.

Precios del pimentón en 1927

Para los años veinte destacaban los molinos hidráulicos de los Álamos y del Marqués. Los de motor pertenecían a Clemente García Sirera, Justo Navarro, Juan José Ayllón y el de Antonio Pujalte Gomáriz, en la calle Ricardo Gil. En 1939 nacería la empresa Mari-Paz, en la carretera de Beniaján, con F. Martínez Marín (su yerno Manuel Sánchez continuará con el negocio, pasado actualmente a las nietas del fundador).

La imagen que aparece en las latas de pimentón Mari-Paz corres-

ponde a la joven cartagenera Dolores Roca Pedreño.

La relación de productores de pimentón en 1941 era la siguiente: Ginés Abellán Pérez, Justo Navarro Conesa, Clemente García Sirera, Antonio Pardo Fernández (marcas, entre 1909 y 1915, La Cebra, La Huertana, Trébol, El Baturro El Carabinero y El Guardia Civil), Miguel Caballero Sánchez, José Planes García, Hermanos Meseguer Ródenas, José Meseguer, José Puche Hernández, Salvador Molina Ibáñez, José López García, Antonio Pujante Alarcón, José Muñoz López (marca El Caballo Andaluz), Juan José Alemán Segura, Hellín Abellán (marca Chicote), Gerónimo Meseguer Ródenas, Rafael García Velasco, Teodoro Pujante López, Juan Mateo García, Mariano Alemán Muñoz, José Mª Lucas Valverde, Antonio Pujante López, Antonio Ballester González, Mariano Clemente Valverde, Juan Lasheras Montalbán, Joaquín Mateos Alarcón, José Martínez García, Abellán y Bravo, Juan Pujante López, Fernando Alcántara Vera, Muñoz Gálvez, Francisco Muelas Izquierdo y José Muñoz Saura.[25] Se les sumó José A. Méndez Fuster (1904-1972) con su marca Cervantes.

Stand sobre el pimentón de Murcia en la IIª Feria Internacional del Campo, Madrid, 1953. AGRM. Colección Adolfo Fernández.

Otros productores murcianos serán J. Mompeán González (Belinda), José A. Hernández (Diamante), Ginés Hellín Abellán (Chicote), y El Crucero fueron otras marcas capitalinas. La Federación Católica Agraria vendió pimentón con la marca La Torre Murciana y Alberto Sevilla comercializó la marca El Clavel.

Nonduermas

Corría el año de 1913 y producía pimentón la empresa Ruiperez, Belmonte y Antonio Pujalte. A este

último ya lo veíamos ligado al producto en 1902. Se trata de la unión de Juan Ruiperez Moreno, Antonio Pujalte Molina (de La Raya) y Antonio Belmonte Ruiperez que se dedicaron a la compra-venta, cerrando el negocio en julio de 1915.[26] La empresa Ruiperez y Quirós venderían pimentón en torno a 1920.

Puebla de Soto

En 1902 vemos como productor a Rafael López Martínez. Se extraía el pimentón en los 2 molinos, Molino de Abades o de Caballero (molino grande) y el Molinico de La Olma (del marqués de Iscar). Además de la fábrica de Cascales, en la carretera de Alcantarilla, este se realizaba ya de forma electrificada desde 1920.

En el Molino de Abades regentado por José, contaba con cerca de 100 operarios, siendo el molino que más harina, obtenía de la región murciana, y del pimentón y destilerías, de los primeros y más calidad. Queda, la sala del molino de 1888, procedente de Núremberg (Alemania), en pleno salto de agua de la acequia mayor Alquibla, en un el lugar llamado "El Remanso". Desde el molino de Los Abades, José Caballero García[27] llevó el fluido eléctrico hasta La Raya en febrero de 1905. A partir de 1908, el empresario José Caballero García continuó su expansión electrificando Nonduermas, La Ñora, Puebla de Soto, Javalí Nuevo y Javalí Viejo. Por cierto que este molino pimentonero se incendiaba en octubre de 1917.

Miguel Caballero Sánchez, hijo del anterior y alcalde de la capital desde 1965 a 1972, comercializará la marca "España" y "Los Dos Gallos". Nacido en 1914, falleció en 1978, habiéndose casado con Mª Rosario Carrillo Brunet.

En los años treinta y cuarenta, vemos comercializando la marca "María del Carmen" a Diego Martínez Pellicer, dueño de un molino maquilero, que había sido alcalde pedáneo a comienzos del siglo XX.

Puente Tocinos

Producía pimentón Ginés Muñoz, en 1902. El exportador a comienzos del siglo XX era Fulgencio Barba, casado con Josefa Cayuela. Falleció en junio de 1908.

Rincón de Seca

En 1887 ejercía de tratante de pimentón el joven Joaquín Solano Marín, nacido en 1862.[28] Entre 1924 y 1936, como mínimo, funcionó en esta pedanía el molino de pimentón de Mariano Montesinos Sánchez (1867-1951), casado con Carmen Molina Hernández; la empresa nacía en 1906, relacionada con la conserva, bajo el nombre de "La Belga Española", perviviendo tras su fallecimiento, hasta 1958, al menos. En 1940 y años siguientes trabajó el pimentón Jesús Párraga Campillo.

Santiago y Zaraiche

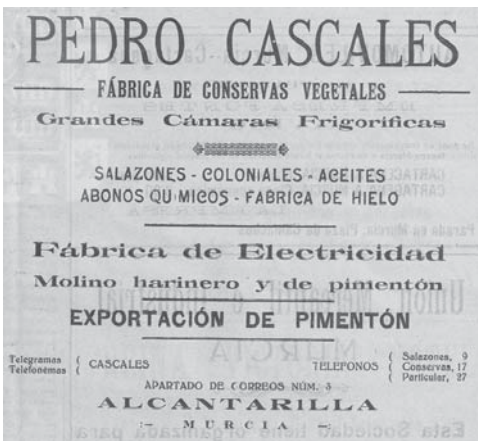
Produce pimentón, a comienzos del siglo XX, Eugenio Hernández.

EL PIMENTÓN A LO LARGO Y ANCHO DE LA REGIÓN

Alcantarilla

Los primeros datos de que disponemos se refieren a Pedro Cascales

Vivancos y Pedro Martínez Tortosa (Cascales, firma nacida en agosto de 1901)[29], al que veremos de alcalde en los años veinte, esta firma aún permanecía en acción en 1941.[30] Juan Tormo Jara, en 1902, (concejal a partir de mayo de 1925) posteriormente abriría una fábrica de conservas en la Plaza de Moreno. Le seguirá en la producción la firma Precioso y Gomáriz, en octubre de 1906, formada la empresa por el abogado José Precioso Silvestre y Pedro Gomáriz Lozano de Hellín. Molerían el pimentón en el molino harinero que Precioso tenía en su aserradero.[31] Llegados los años veinte y treinta envasa pimentón José Alemán Pérez (El Cosechero).


PEDRO CASCALES
FÁBRICA DE CONSERVAS VEGETALES
Grandes Cámaras Frigoríficas
SALAZONES - COLONIALES - ACEITES
ABONOS QUIMICOS - FABRICA DE HIELO
Fábrica de Electricidad
Molino harinero y de pimentón
EXPORTACIÓN DE PIMENTÓN
Telegramas / Telefonemas { CASCALES
TELEFONOS { Salazones, 9 / Conservas, 17 / Particular, 27
APARTADO DE CORREOS NÚM. 3
ALCANTARILLA
MURCIA

La marca Montesola-La Especiera fue comercializada por Nicolás Monteagudo, en la calle Ruiz Carrillo, en los años cincuenta. En la actualidad, en el polígono industrial de Alcantarilla, produce pimentón la firma Martínez Badia, con marcas originarias de La Ñora. Se trata de "La Pantera", de Casiano Gil Marín desde 1926, y "El Ave Lira", de Juan Cano Ortín, registrada en 1933.

Alguazas

En mayo de 1897 se inauguraba en la localidad la fábrica de harinas y pimentón llamada "Nuestra Señora de las Mercedes". Su propietario, Tomás Pellicer Frutos (1816-1902), lo arrendaba a Vicente Ripoll Herrero. Este, junto a Antonio Ripoll Guardiola, acudió con su pimentón, a la Exposición de Paris de dicho año, obteniendo la Medalla de Bronce.[32] Tres años después Vicente y Antonio estaban en la cárcel de Mula por estafa y falsificación.

En septiembre de 1910 nacía la "Unión Mercantil", formada por Feliciano Martínez Hernández, Lorenzo Alfonso Martínez, Ceferino Martínez Sandoval, Juan Sánchez Cánovas, Joaquín Alfonso Martínez, Antonio Dólera Martínez, con sede en la calle Iglesia nº 11, dedicada a la fabricación y venta de pimiento molido.[33] Años después, en torno a 1941 vende pimentón Antonio Alfonso Martínez que pronto deja esta función para ser asentador de frutas y posteriormente abrir fábrica de conservas. Le sustituirá como exportador de pimentón Mateo Bravo López.

Alhama de Murcia

En 1941 ya existía el molino de pimentón de Antonio Munuera Romera, en la salida hacia Cartagena.[34] La Cooperativa Nuestra Señora del Rosario, en la calle Postigo nº 8, fabricó y vendió el pimentón, bajo la marca "La Pandereta", antes de 1951.

Archena

En la Exposición Universal de Paris, en 1878, Pedro Fernández Ibáñez, de Archena, obtenía medalla de plata, en la sección de condimentos, por sus muestras de pimentón.[35] En 1923 trabajan como exportadores los hermanos Liborio y Onofre Gil García, Mariano Sánchez y el Sindicato Triunfo Popular. Años después, Evaristo Martínez Carbonell, hijo de Francisco Martínez de Lorquí y creador de la marca de pimentón "La Carreta", funda una empresa propia en la pedanía de la Algaida, en torno a 1930. En esos años uno de los productores era Pedro Martínez Alemán.

Beniel

En la segunda mitad del siglo XIX, el aumento de la producción de pimientos para el pimentón en Beniel fue espectacular, lo que proporcionó una gran riqueza local. Ello dio lugar a que en el siglo XX casi todos los huertanos dedicaron sus tierras al cultivo de este producto.

Tras la recolección del pimiento maduro se llevaban a los secaderos de El Mojón, donde se secaban al sol durante 3 ó 4 días, en la época de más temperatura. Después para que el producto estuviera más limpio se ponían en zarzos de caña. Una vez secos los pimientos se procedían al desrabado y desbinzado. Los agricultores los vendían al corredor, quien los llevaba a una fábrica de Espinardo para la elaboración del pimentón.

Un secadero importante fue desde, 1964 a 1980, propiedad de Ángel García Nicolás. Después de los secaderos de sol, concretamente en 1984 aparece, también en la pedanía del El Mojón, el primer secadero de luz o industrial, conocido como secadero de Roseros y Cía. En ambos casos, una vez el pimiento saco el corredor José García Coll y posteriormente su hijo José García Muñoz los compraban en pequeñas partidas de unos 1.000 kilos, y los trasportaban a la empresa de Espinardo, propiedad de los hermanos José y Rafael Albarracín Gil. Éstos elaboraban el pimentón y lo exportaba a EEUU, Canadá y otros lugares del mundo. La fábrica de dichos hermanos se instaló en 1862. Al morir lo fundadores, los herederos de éstos han seguido manteniendo la empresa con la misma actividad en la elaboración del pimentón y su posterior exportación como en el momento de su fundación. La cáscara se vendía a los molineros llamados Muñoces en el Cabezo de Torres.

Bullas

En julio de 1944 abría el molino pimentonero del sitio "El Paraíso", a nombre de Pascual Suarez Martínez.

Dos años después pasaba a manos de Joaquín Pérez Ortega.[36]

Cartagena

Un importante exportador fue Benito Pico y Calot, que fallecía en febrero de 1882. Siguió el negocio su esposa, Antonia Soriano Martínez, bajo la denominación de Viuda de Pico, hasta su fallecimiento en febrero de 1903. Exportó miles de kilos de pimentón a Hamburgo y Liverpool.[37] En menor cantidad exportaron los Hermanos Bosch y Andreu. A Manila y Orán, respectivamente. En los años veinte y treinta produjo pimentón, en Los Dolores, Francisco García Miralles. Fallecía en mayo de 1933, continuando con el negocio sus hijos. En 1968 el gobierno central concedía una ayuda de 4.5 millones de pesetas al Grupo Sindical de Colonización nº 1944 para construir una planta de desecación y molturación de pimentón. Se ubicó en La Palma, con ocho molinos y dos hornos.[38] En 1979 llegará a obtener 384.146 kilos de pimentón, vendidos en España, Alemania y Argelia; cerraba sus puertas en 1990.[39] Entre 1968 y 1990 se produce una fuerte expansión del cultivo de pimiento para pimentón, partiendo en 1970, de una superficie de 105 hectáreas de regadío.

Ceutí

En el mes de octubre de 1878 se da cuenta a la Corporación de una instancia que había presentado Pedro Vera Marín. El mencionado tenía "*dos hornos de torrar pimientos*". Por su parte, Enrique Clavijo tenía otros dos hornos de torrar que los había construido en 1870. Su molino sería arrendado, antes de 1901, por Andrés Nortes Navarro (1861-1921), originario de Espinardo, casado con Isabel Conesa Conesa, originaria de Lobosillo, pero afincados en Ceutí. Nortes era Presidente del Partido Republicano local, en 1904, y organizó el Sindicato Agrario de Ceutí en 1915.

Andrés Nortes y su familia. Archivo JM. Pérez.

En torno a 1924 Clavijo y Hernández Vera eran propietarios de sendos molinos hidráulicos para moler pimentón y elaboraba el producto la Vda. e Hijos de Andrés, con molino propio a nombre de Andrés Nortes Conesa, si bien en 1942 abandona el pimentón y pasa a elaborar pienso, en el Pago de Mazadar . Para los

años cuarenta destacó el comerciante pimentonero Francisco García García.

Cieza

En 1941 produce pimentón la Viuda de J. Dato.

Las Torres de Cotillas

Algunas parcelas de su huerta produjeron pimentón. En noviembre de 1902 eran requisados, en su estación de ferrocarril, 3.900 kg, con destino al empresario de Espinardo Cayetano Belchí Martínez, ya que estaba adulterado.[40]

Lorca

El Catastro del Marques de la Ensenada, de mediados del siglo XVIII, ya menciona la "Hoya del Pimentón" y en el siglo XX eran famosos los crespillos, galletas saladas a base de pimentón, cuyo origen se atribuye a la pedanía de Cazalla. A comienzos del siglo XX se cultivan algunas parcelas, aumentando tras la contienda civil, con amplias superficies y numerosos secaderos, faltando la comercialización de marcas propias. El algodón y, posteriormente, el brócoli, fueron sustituyendo la producción de pimiento para pimentón.

Lorquí

Molino de Francisco. Ubicado en el paraje de La Condomina de Lorquí, se sitúa junto a una de las acequias menores que derivan de la acequia Mayor de Molina. Conocido en otros tiempos como Molino de La Encomienda; a principios del pasado siglo XX fue conocido sucesivamente como molino del "Ciprés", "de Sagasta" y de " Francisco". (El molino aparece mencionado en las visitas de la Orden de Santiago de los siglos XV y XVI).

El 26 de julio de 1882, la mitad del molino pertenecía a los herederos de Mariano Barreda y Franco[41], vecino que de Murcia. Pasó después a Francisca Marín Gala, esposa de Barreda.[42] De los herederos de Francisca Marín Gala pasó a Francisco Sagasta que a su vez lo vende en 1900 a José García Clemente, propietario él mismo de uno de los molinos pimentoneros junto al puente de Los Peligros de la capital. José García Clemente edifica otro molino junto al que nos ocupa. Tras su muerte la propiedad recayó en su hija Carmen García, lo vende, en 1995 al propietario actual Francisco Pérez García.

En 1926 José García Clemente había arrendado su molino de Lorquí a Francisco Pérez García, natu-

ral de la villa almeriense de Alboloduy, hijo, a su vez de molinero y que había emigrado a la capital murciana donde había encontrado trabajo con el citado José García Clemente. Mantuvo el arriendo toda su vida, pasando a su muerte el arriendo a su hijo Francisco Pérez Mompeán.

Molino del tío Pascual. Se encontraba al final de la confluencia de las calles Molino y Atocha, sobre el cauce de la acequeta. Fue levantado por Pascual Sánchez Montoya y sus hijos, quienes lo vendieron en 1976. Casó con Ángeles Martínez Martínez. Pascual Sánchez Montoya fue alcalde de Lorquí en 1921 y 1922.

Molino de Francisco Martínez. Francisco Martínez Lozano oriundo del campo de Molina de Segura, se traslada a Lorquí, para trabajar en las tierras de Alejandro y Ángeles Marco Hiniesta. En Lorquí, como en otros municipios de la comarca, se producía abundante pimiento, pero no había molino especializado en su molienda. El carácter emprendedor de Francisco Martínez Lozano le llevó a construir el primer molino, crear su propia marca comercial y dedicarse a la exportación. Francisco Martínez Lozano se introduce en el mercado de EE.UU. en 1925. Consiguió patentar la marca "Mickey", ilustrada con el famoso ratón y le ganó a Walt Disney (el dibujo era del dibujante Ub Iwerks, de 1928) la batalla legal al adelantársele en el registro de la misma en la Oficina Internacional de la Propiedad Industrial de Berna.[43]

Algunos de sus hijos derivaron hacia el sector de la conserva vegetal[44] y otro, Francisco Martínez Carbonell quedó con el molino paterno que hoy regentan, bisnieto y tataranieto del fundador.

Evaristo Martínez Carbonell (1901-1982) hijo de Francisco, empezó a trabajar en el negocio paterno, encargándose de la venta de pimentón en los mercados de Madrid. En la capital trabó amistad con el agregado de la embajada de Estados Unidos, lo que le animó a emigrar a Norteamérica, donde abrió oficina comercial en 1926. En enero de 1927, el corresponsal del ABC en Nueva York, Miguel de Zárraga, le dedica un artículo, en el que alaba la estrategia comercial de la empresa ilorcitana, basada en el envase metálico, en latón, con litografías de la factoría sevillana de Rafael Luca de Tena[45].

La noticia publicada fue la siguiente: ABC EN NUEVA YORK. "SPANISH PAPRIKA"

…En estos días ha estado en Nueva York, después de recorrer los principales mercados de los Estados Unidos, uno de los seis o siete compatriotas que desde Murcia vienen todos los años desde hace mas de veinte, a vender el ya aquí famoso pimentón dulce murciano, muy superior al similar húngaro llamado paprika. Hablé con este vendedor, y mi asombro fue grande al saber que los Estados Unidos importan de Murcia mas de cuatro millones de libras anualmente…

Y supe algo no menos interesante: que los seis o siete vendedores de pimentón luchan notablemente, prestándose siempre una mutua y

siempre eficaz cooperación, limitándose cada de ellos a procurar el mayor crédito para su marca de fábrica receptiva…aunque suele ocurrir, ¡como tantos otros productos españoles! que los importadores americanos compran el pimentón, no las marcas, y lo revenden después con las suyas.

Una marca española, por lo menos, es bastante popular aquí: La Carreta, de Francisco Martínez Lozano, de Lorquí. Evaristo Martínez, el hijo de aquel acaudalado cosechero y fabricante exportador, me reveló el secreto de su éxito, que no está precisamente en la pureza y refinada calidad del producto. Y conste, ante todo, que Martínez, modesto y generoso, me elogió sin distingos de productos de sus competidores, absteniéndose de encomiarse al suyo…

El secreto de éxito aludido se debió, más que a otra cosa, a su presentación. Efectuarse esta, a la vez que en sacos, en artísticos envases de latón, cuyas litografías atrajeron poderosamente la atracción de cuantos las vieron.

Proceden estos envases de la magnífica fábrica de litografiado en latas que en Sevilla estableció y dirige D. Rafael Luca de Tena. ¡otro español que honra así a España en el extranjero!…

Miguel DE ZARRAGA.
Nueva York, enero 1927

Murió Francisco Martínez Lozano en 1927 dejando a sus hijos Matías, Francisco y Evaristo la producción de la marca "Titán" de pimentón; crearon entonces la marca "Mickey" de pimentón y de conservas vegetales; la marca "La Carreta", de 1909, pasaba a Eduardo Martínez Carbonell.

Evaristo, afincado en EE.UU. durante cierto tiempo llegó a ver el famoso dibujo de Mickey Mouse, obra del dibujante **Ub Iwerks**, comercializado por **Walt Disney**, cuyas películas no llegarían a Murcia hasta 1930. Para entonces el vecino de Lorquí ya había acudido a la Oficina de la Propiedad Industrial de Berna, Suiza (en funcionamiento desde 1886), dando de alta, a su nombre, el dibujo de Mickey, quedando asociado a Lorquí en torno a 1929. Las latas para la exportación del pimiento se realizaron en la "Industria Metalgráfica Tintore-Oller", de Barcelona, en 1930. Dicha industria nacía en 1898 de la mano de Ignacio Mª Tintoré Mercader, que se asoció con Oller al año siguiente

A la muerte de Francisco Martínez Carbonell, el molino fue regentado, de forma conjunta por sus hijos José y Antonio Martínez García y por los nietos hasta fechas recientes en que la propiedad se ha fraccionado y un tataranieto del Fundador, Ignacio Mendiolea Martínez, continúa con la molienda.

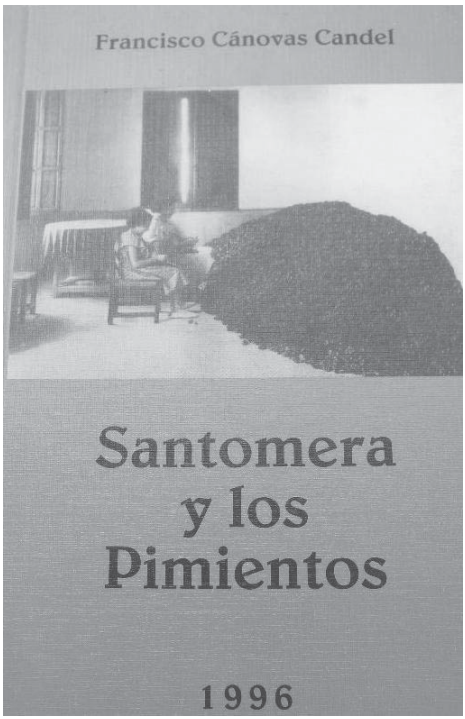
En la localidad molían pimentón, en 1924, Pascual Sánchez y José García. Exportaban Leoncio Asensio, Manuel Serrano, Alfonso Sánchez, Isidoro Sánchez y José Martínez. En torno a 1935 envasa, además de los mencionados, Juan Ruiz Alacid (1870-1954). El susodicho Alacid vivió en Lorquí[46], tuvo comercio[47], fue barbero y tiempo después era exportador de pimentón. De hecho se conservan unas pequeñas cajas

metálicas en las que aparece la marca "Hispania". En los años cuarenta también vemos como productora a la Viuda de Alfonso Sánchez.

Pimentón de Lorquí.

Santomera

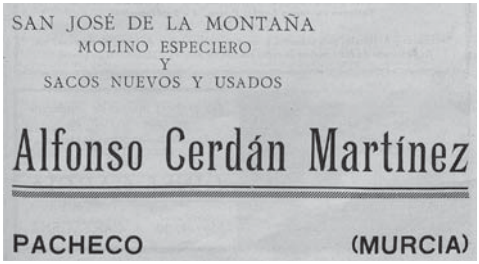
Ya en 1845 Pascual Madoz mencionaba que en el lugar se producía abundante pimento y que se vendía en varias provincias. El dato viene refrendado en 1856 leyendo el testamento del santomerano Juan Laorden Martínez, al que le deben cien arrobas de pimiento, de 34 y 35 reales de vellón la arroba. En Santomera se molía pimiento en el Molino Viejo (Molino del Rosario) y en el Molino de la Luz, propiedad de Francisco Cánovas Tornel (a) Pepuso, nacido en La Alberca en 1893, casado con Teresa Candel Andúgar.[48] Su hijo, Francisco Cánovas Candel, será quien escriba la historia del pimentón en la localidad, en 1996. La tradición pimentonera de Santomera la continua la empresa Diego Pérez Riquelme e Hijos, abierta en 1964, con factoría en Abanilla. También destacamos a Juan A. Sánchez Laorden y su marca El Gaitero, en los años setenta y ochenta.



Torre Pacheco

El comerciante pachequero Pedro Cerdán Guillén (1827-1897) casado con Juana Martínez Buendía, fue quien montó el molino especiero "San José de la Montaña", donde vendía sacos y tripas para embutidos de importación, traídas de Chicago y Argentina, enlatando además pimentón, clavo y otras especias.

Le sucedió en el negocio Alfonso Cerdán Martínez, nacido en 1871, casado con Catalina Sáez.[49] Continuó el negocio su hijo, Pedro Cerdán Sáez. La marca pimentonera es de 1914.



Anuncio de 1931.

NOTAS

1 AGRM, Mercantil, Legajo 6485/507.
2 AGRM, Industria, 32223/2.
3 AGRM, Mercantil, Legajo 6487/631.
4 Debían tener los nervios a flor de piel. Manuel se enfrento a tiros con José Sabater en 1900. Blas recibió un tiro en una pelea en un bar de Monteagudo en 1902. Diez años después era detenido en una pelea con un vecino. Antonio se enfrentó por la fuerza con un vecino, en 1929…
5 Conesa López, F 2013. *"Oro rojo, oro amarillo". La riqueza de Cabezo de Torres*. Murcia, págs.. 246 y 249.
6 *El Heraldo de Murcia 18-4-1902*. La atribución es dudosa, ya que José Barrera, alcalde de Murcia, ya publicó un bando, en 1839, prohibiendo las mezclas del pimentón, incluyendo la del aceite. *El Imparcial 9-9-1902*.
7 AGRM, Mercantil, Legajo 6487/630.
8 AGRM, Mercantil, Legajo 6484/474.
9 AGRM, Mercantil, Legajo 6847/617.
10 Sánchez Baeza, E 1983. *La Ñora. Ayer y Hoy*. Edición de Autor. Murcia, página 143.
11 *Levante Agrario 19-12-1929*.
12 *El Día 28-7-1902*.
13 AGRM, Industria, 32197/3.
14 *Boletín Oficial de la Provincia de Murcia 16-6-1852*.
15 AGRM, Mercantil, Legajo 6477/258.
16 AGRM, Mercantil, Legajos 6478/277 y 6485/549.
17 AGRM, Mercantil, Legajo 6485/526.
18 AGRM, Mercantil, Legajo 6485/544.
19 AGRM, Mercantil, Legajo 6485/551.
20 *El Liberal de Murcia 8-9-1908*.
21 AGRM, Mercantil, Legajo 6489/688.
22 AGRM, Mercantil, Legajo 6489/735.
23 AGRM, Mercantil, Legajo 6490/762.
24 AGRM, Mercantil, Legajo 6490/747.
25 Línea 16-11-1941.
26 AGRM, Mercantil, Legajo 6490/760.
27 José Caballero proveyó el alumbrado de Puebla de Soto, Javalí Viejo, La Ñora, La Raya, Nonduermas y Alcantarilla, si bien, no solicitó la legalización de la red hasta julio de 1929.
28 *BOPM. 7-6-1887*. Casado con Julia Bastida Sánchez, fallecía en marzo de 1931.
29 AGRM Registro Mercantil. Legajo 6484.
30 AGRM, Mercantil, legajo 6484/426.
31 AGRM, Mercantil, Legajo 6486/572.
32 *Las Provincias de Levante 10-10-1900. Heraldo de Murcia 10-10-1900. El Diario de Murcia 11-5-1897; 18-2-1902*. Tomás Pellicer era un médico homeópata nacido en la Era Alta, casado sucesivamente con

Josefa Albaladejo López (1843), y con Eufemia Ibáñez Gallo.

33 AGRM, Mercantil, Legajo 6488/674.

34 *Línea 17-7-1941*.

35 *La Paz de Murcia 1-12-1878*.

36 AGRM, Industria, Legajo 32227/3.

37 Gaceta Minera 29-9-1885; 6-7-1886; 3-8-1886; 9-11-1886; 17-5-1887; 13-3-1888; 24-4-1888;- 15-8-1893;

38 *Línea 4-5-1968*. *El Noticiero 6-2-1968*.

39 Sánchez Conesa, J 2011. "La Palma desde 1960 a la actualidad". En La Palma V siglos de Historia (1505-2005). Editorial Aglaya. Murcia, página 320.

40 *El Correo de Levante 6-11-1902*.

41 B.O.P.M, página 2, 26-06-1882.

42 B.O.P.M, página 2, 21-03-1888.

43 Galindo Valero, PA. 2014 "El diseño gráfico en la industria pimentonera". Asociación Aragonesa de Críticos de Arte, nº 26.

44 Matías Martínez Carbonell que creó la empresa Martínez Lozano S. A. La marca Mickey es de 1924 y Eduardo Martínez Carbonell con la marca comercial "La Carreta".

45 *ABC de Madrid,* 19 de enero de 1927.

46 Registro de la Propiedad. Molina de Segura. Finca nº 464. p. 164.

47 Anuario General. 1923. T. III. P. 4.132.

48 Cánovas Candel, F 1969. *Santomera y los pimientos*. Murcia, página 38.

49 Montes Bernárdez, R 2015. *Vida y obra del arquitecto Pedro Cerdán Martínez*. Colección "A orillas del Guatazales nº 14". Edita Verabril Comunicación. Murcia.

LA PRODUCCIÓN PIMENTONERA EN TOTANA, HISTORIA DE UNA AÑORADA Y FECUNDA PASIÓN

Juan Cánovas Mulero

La explotación y comercialización del pimiento, en su variedad de bola o Americano, que permite obtener «*un tipo de pimiento dulce*», para la elaboración de pimentón, tiene en Totana una historia relativamente corta, aunque intensa, pródiga y de arraigo, potenciada por la calidad que este fruto alcanza en las fértiles tierras del valle del Guadalentín, en donde se ubica la población.

A pesar de constatarse determinadas transacciones comerciales desde los primeros años del siglo XX, derivadas algunas de ellas de supuestas fraudulentas actuaciones, consecuencia de la adulteración de un producto cotizado, no fue hasta la segunda década de ese siglo cuando comenzaron a destinarse tierras a su cultivo[1].

Las primeras iniciativas de explotación del pimiento llegaban a Totana, a principios de la década de 1920, de la mano de personas que conocieron el cultivo en otras zonas del territorio regional y que se plantearon implantarlo en la localidad. Aquellas nacientes inquietudes se vieron restringidas por la importante cantidad de agua que requiere la planta para la obtención del fruto, por la escasez del líquido elemento, en el árido clima mediterráneo en que se ubica el municipio, y sus elevados precios. En esa línea se desenvuelve una de aquellas primeras experiencias que aparece recogida por Francisco Méndez en su estudio agrícola sobre Totana, relatando la tentativa llevada a cabo por «*Ceferino Albacete, oriundo de Murcia que, hacia el 1920 plantó, a modo de prueba, alrededor de 20 fanegas en una finca de su propiedad situada en Mortí. El resultado de esta experiencia, aunque fue positivo, no tuvo por el momento trascendencia alguna, debido, entre otras razones, al desconocimiento que los agricultores tenían de las técnicas de este tipo de plantación y la gran escasez de agua*»[2]. Hubieron de pasar varios lustros para que aquel primer ensayo despertase el interés de los hortelanos totaneros.

Fue, en los años previos al conflicto bélico de 1936 cuando «*Francisco Norte, oriundo de Espinardo y gran conocedor de las técnicas de este cultivo, de su industrialización y de su comercialización*», hizo posible que calase la tentativa, avalada por «*su gran índice de producción y su alta cotización en el mercado*»[3].

Superadas las iniciales reticencias y recelos, como también las dramáticas consecuencias de la Guerra Civil, comenzaba en Totana, avanzada la década de 1950, un constante aumento de las tierras dedicadas a este cultivo, favorecido, en parte, por las dificultades de producción que estaba teniendo su laboreo en las zonas regadas con aguas del río Segura que, portadoras de zoosporas, generaban plagas provenientes del ataque de hongos sobre las plantaciones[4].

Este cúmulo de circunstancias hizo posible que Totana pasase de dedicar en 1960 una extensión próxima a las 250 hectáreas a la producción de pimiento de bola a duplicar esta extensión, diez años después[5].

El cultivo del pimiento de bola alternó en Totana durante un tiempo con otra principal producción herbácea como fue la alfalfa, cuya explotación había comenzado en la localidad mediados la década de 1910, extendiendo su cultivo en torno a las 700 hectáreas para principios de la década de 1960, observándose, a partir de ese tiempo, un progresivo descenso a causa de que se le prestaba «*alguna mayor atención al cultivo del pimiento para pimentón…*»[6], llegando, en pocos años a sustituir el laboreo del pimiento al de la alfalfa. De este modo, comenzaba su andadura el cultivo de pimiento de bola en Totana en un proceso de evolución constante para alcanzar su cénit en la década de 1970 y primeros años de la de 1980, comenzando, a partir de 1987 un constante declive, potenciando principalmente por las exportaciones de pimentón provenientes de otras zonas del Planeta. (Ver tabla 1)

En la zona baja del municipio, en tierras «de carácter predominantemente calcáreo», las comprendidas entre las diputaciones rurales de la Ñorica, Paretón, Raiguero y Lébor, se acogió con especial arraigo este cultivo. En ellas, las aguas dulces procedentes del subsuelo, obtenidas a través de pozos con bombas de extracción, contribuyeron a alcanzar altos grados de calidad y textura, consiguiendo un producto con «*la cáscara de más molla y mejor color*», con un rendimiento «*del orden aproximado de un 22% del fruto, excluyéndose los pezones o pedúnculos*»[7].

Pimientos recién cogidos y expuestos al sol esperan ser partidos para separar el pedúnculo de la molla.

Los positivos beneficios que la planta generó entre las décadas de 1950 y mediados de 1980 permitieron afrontar el elevado coste de su ciclo vegetativo que se inicia entre los meses de noviembre a enero, con la preparación de los semilleros. En Totana tradicionalmente esta operación se realizaba trascurrido el ocho de diciembre, después de la rome-

Tabla 1.- Hectáreas dedicadas al cultivo del pimiento en Totana entre los años 1960 y 2016

Años	1960	1970	2006	2008	2009	2014	2015	2016
Hectárea cultivo pimentón	250	500	350	430	410	94	32	76

ría de bajada de santa Eulalia desde su santuario de La Santa a Totana, extendiéndose hasta las fiestas de Navidad. A veces, si el año era muy frío se retrasaba la faena hasta enero. De alguna manera estas fechas de arraigo en el calendario festivo de la localidad confirman una serie de prácticas que durante siglos condicionaron y rigieron los ciclos agrícolas, situándolos en significativas solemnidades, al amparo de concretas devociones y fervores. La semilla, seleccionada de los frutos de mayor calidad, procedentes «de la primera cogida», eligiendo para ello «las plantas más productivas» que se habían secado al sol, permanecía en los semilleros a lo largo de 4 o 5 meses. En ellos, adecuadamente resguardada de los fríos invernales crece la plántula, hasta superar los 25 cm y haberse endurecido el tallo. Este proceso requiere airear los semilleros a fin de «favorecer la circulación del aire y evitar excesivo calor», manteniendo, de este modo, un apropiado nivel de temperatura por lo que se iban haciendo corte en los plásticos protectores en función de los estados atmosféricos. «De esta forma las plantas se aclimatan poco a poco a las condiciones ambientales que soportarán posteriormente, a la vez que se favorece el desarrollo radicular».

Transcurrido este periodo, y ya en primavera, se trasplantaba a tierras debidamente roturadas y enriquecidas con abonos, operación que se recomendaba realizar a partir del 15 de abril.

Curiosamente estas labores se solían realizar en torno a la conmemoración de san Marcos, el 25 de abril. De nuevo un acontecer de arraigo en la localidad marcaba tan vital momento de la producción. Una fecha, en la que, además, desde siglos atrás, la Iglesia celebraba la bendición de los campos, un acontecimiento de significación entre los vecinos en tanto que el desarrollo económico de la comarca dependía mayoritariamente de los rendimientos agrícolas. Para ello, el clero de la parroquial de Santiago, se desplazaba en procesión, recitando las llamadas «Letanías mayores» y otras oraciones similares, hasta la elevada ermita de san José en donde se oficiaba en plenitud el acto, aprovechando la altitud de este enclave, desde el que se divisa todo el valle. A consecuencia de aquel acontecimiento es posible que se generalizase entre la población la práctica del «sanmarqueo», consistente en salir al campo y zonas de huertos a merendar y pasar la tarde. Además de la producción de la plántula, obteniéndola de las semillas a través de semilleros u «hoyos» que se realizaban en el municipio, en determinadas épocas se adquirió en explotaciones del entorno de la Ribera de Molina, para ello se desplazaban vehículos hacia aquellas tierras y en «seras» de esparto, debidamente protegida, se traía a la localidad para su plantación, una tarea que había de realizarse en los momentos menos calurosos del día. Una vez la plántula en poder de los cosecheros se colocaba en «el bancal», mediante un trabajo manual, clavándola en el hueco que genera una estaca de madera en el suelo, y procediendo a

su inmediata irrigación, siendo necesario repetir quincenalmente los riegos[8].

Por otra parte, esta hortaliza, presa fácil de plagas, requirió invertir significativas cantidades en eliminarlas. De igual modo precisaba del asesoramiento de técnicos versados en su cultivo[9]. Asimismo, se hizo necesario crear una infraestructura de apoyo, comunicación y confrontación de experiencias que permitiese, por un lado, profundizar en el «*intercambio de datos, extensión de cultivos, productividad y costes*», como también alentar y conocer las iniciativas que llevaba a cabo el Instituto Nacional de Investigaciones Agrarias en fincas experimentales, referidas a «*algunos ensayos sobre variedades y otros aspectos*», todo ello en aras a mejorar tanto el rendimiento como la comercialización. Se tomaban estos acuerdos en la reunión que mantuvieron en Totana en agosto de 1978 «*los representantes de sociedades y cooperativas transformadoras de pimiento en pimentón*»[10].

La producción del pimiento de bola demanda una abundante mano de obra, tanto para la recolección, como para los procesos posteriores de abrirlos y secarlos.

Aunque la primera de las tareas sigue haciéndose a mano, la partición y el secado han experimentado notables cambios, predominando en la actualidad máquinas partidoras y secadoras de pimiento, estas últimas por medio de calor. Por tanto en los periodos en los que esta producción estuvo en auge, las labores relacionadas con su cultivo -recolección,

Un grupo de jóvenes se fotografía en las tareas de «coger pimientos» en la diputación totanera de El Raiguero. Fotografía Francisco Serrano

secado, envasado y exportación- generaron una alta demanda de mano de obra que permitió ocupar a amplios sectores de la población, generalizándose la participación de los estudiantes durante las vacaciones de verano, en la recolección del fruto. Fue frecuente, en las décadas de mayor extensión de los cultivos, que estudiantes de bachillerato y universitarios dedicaran algún tiempo a este menester, lo que les permitía conseguir una ayuda económica para afrontar algunos de los gastos del curso escolar. En determinadas épocas fue significativa la mano de obra que, de otras regiones de España, llegaba a la localidad para participar en estas tareas.

La recolección del fruto, manual y escalonada, se realiza cuando el pimiento está en su punto máximo de maduración, presentando una rele-

vante intensidad de color y, por tanto, «un mayor contenido de pigmentos naturales». Se solían realizar tres «cogidas», la primera en la que el fruto tenía una superior calidad, grosor y rendimiento, una segunda, con menor productividad y otra tercera en la que tanto la cantidad como la calidad se reducían de un modo considerable. En la actualidad suele realizar una primera cogida. En caso de que el producto lo permita y la demanda del mercado sea adecuada, se puede practicar una segunda recolección.

Habitualmente, conforme se iba cosechando el fruto se trasladaba a los «sequeros», pequeñas construcciones, localizadas en las proximidades de la población en terrenos no roturados. Esas sencillas edificaciones se rodeaban de extensas zonas planas, pistas de secado, denominada en el entorno -«eras»-, orientadas a mediodía, en donde se extendía el pimiento, durante varios días, para una primera exposición al sol. Posteriormente se rasga el pericarpio. Esta operación también se realizaba a mano, quitándole el pezón o pedúnculo, separando las semillas o «binzas» y abriéndolo en varias partes para exponerlo a un segundo momento de secado a sol y facilitar la deshidratación, proceso fundamental para la obtención de una «ñora» de adecuada calidad y rendimiento. En décadas pasadas el producto abierto y todavía fresco se colocaba en «zarzos», superficies planas construidas con cañas, en los que se exponía de nuevo al sol para obtener el preciado bien de la «cáscara» que, una vez molturada, como síntesis de fruto y trabajo, desecada con los generosos rayos solares, regala al paladar todo un cúmulo de aromas y virtudes que engrandecen recetas de esencias y sensaciones. Con esta práctica se preservaba el fruto del contacto directo con el suelo, pero también facilitaba el poder ser apilados para reservarlo de la humedad de la noche y de las lluvias que suelen regar esta tierra mediterránea en los últimos días del estío y el periodo otoñal, periodos en los que se desarrollaba esta comprometida y entregada tarea.

Pimientos partidos y expuestos al sol para obtener la preciada «cáscara», con la que se elaborará el pimentón.

Además de ese secado natural se ha impuesto un secado mediante aire caliente. En este proceso, primeramente «los pimientos se lavan con agua potable para eliminar hojas, tallos, ramas y la suciedad que lleven adherida. Una vez lavados pasan al secadero», obteniéndose, finalmente un producto que conserva sus propiedades con total seguridad. Concluido el proceso de secado la «cáscara» se conserva en locales

preservados de humedad para evitar que pierda sus características. El producto ya seco se comercializa para la fabricación de pimentón. Se solía vender a comerciantes que llegaban de otras zonas de Murcia, sobre todo de Espinardo, en donde se desarrolló una amplia actividad de molienda para obtener tan preciado bien.

En Totana, en el año 1979, comenzaba su andadura un proyecto de ilusiones, esperanzas y esfuerzos, constituyéndose la cooperativa agraria COATO con el apoyo de 65 productores de pimiento de bola para pimentón. Aquel primer impulso, de excelentes resultados, fruto de una primorosa gestión y de un comprometido esfuerzo, amplió su campo de actuación a otros productos hortofrutícolas –almendra, uva de mesa, aceituna, brócoli… En todos ellos la calidad y sostenibilidad son estandartes de su identidad. Asimismo esta entidad puso en funcionamiento un molino de transformación del pimiento de bola –«ñora»– en pimentón, lo que ha permitido obtener un género de especial calidad y valor, encuadrado dentro del Consejo Regulador de la Denominación de Origen, «Pimentón de Murcia» y comercializado con el nombre de «Oro Molido», un producto que COATO cuida con exquisito mimo tanto en el cultivo del fruto como en el proceso de secado y transformación a fin de atender la demanda del mercado, el que, además, cuenta con el aval de los consumidores que distinguen en él la singularidad de su sabor y la garantía de su elaboración. De igual modo, esta puntera cooperativa produce pimentón ecológico, con el empleo de abonos orgánicos y el uso de técnicas y procedimientos tradicionales. En todos los casos, la tecnificación del proceso de molienda, realizando los diferentes pasos con garantía, atendiendo al lavado, desinfección, deshidratado, esterilización, le confieren al producto un alto grado de higiene y salubridad.

Uno de los envases con lo que la cooperativa agraria de Totana –COATO–, con Denominación de Origen Protegida, obtenido «de la molturación de pimiento variedad "Bola", recolectado en su momento óptimo de madurez, desrabado manualmente y secado de forma tradicional.»

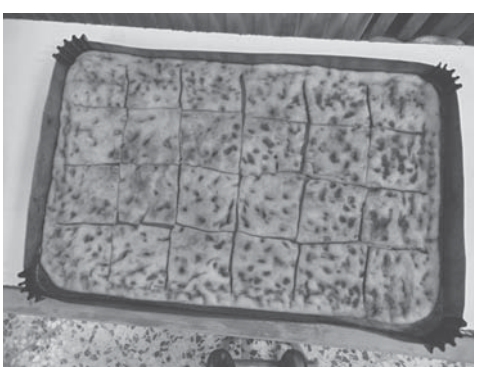
A fin de defender los intereses de los productores de pimiento de bola para pimentón, empeñados en conseguir un artículo de calidad, textura, sabor y esencia propia, sin someterlo a ningún tipo de adulteraciones, cultivado, recogido, preparado y elaborado con el esmero, la rigurosidad y el compromiso que supone mantener una denominación de origen,

la Consejería de Agricultura, Agua y Medio Ambiente de la Comunidad Autónoma de Murcia, por orden de 17 de diciembre de 2001, aprobaba el reglamento de la Denominación de Origen Pimentón de Murcia y de su Consejo Regulador, eligiendo a la ciudad de Totana, dado el arraigo de este cultivo en la localidad, como sede de este organismo.

El pliego de condiciones de dicha Orden recoge con detalle la zona de producción de los pimientos que pueden ser destinados a la elaboración del pimentón con la indicada denominación, comprendiendo «los terrenos ubicados en los términos municipales» de los municipios murcianos de «Alhama de Murcia, Beniel, Cartagena, Fortuna, Fuente Álamo, Librilla, Lorca, Molina de Segura, Murcia, Puerto Lumbreras, San Javier, Santomera, Torre Pacheco y Totana», con una superficie dispuesta a esta plantación de 277.204 hectáreas.

Las responsabilidades de este importante órgano de control de calidad, bajo la presidencia del totanero Pedro Piernas Cánovas, se centran en la revisión de todo el proceso de cultivo, empleo de abonos y tratamientos fitosanitarios, supervisión de la recolección, en la consecución de un adecuado grado de madurez, así como su total trazabilidad, secado y molturación, todo ello con una serie de registros y revisiones que garantizan, de un modo preciso, el mantenimiento de los niveles de rigor que requiere la obtención de un producto de tan singular naturaleza.

El producto final obtenido y amparado por el sistema de calidad de este CR garantiza, de cara al consumidor, su procedencia y los más altos niveles de exigencias en cuanto a las características físico químicas y organolépticas, que permiten distinguirlo por ser «totalmente dulce», por su «olor fuerte penetrante», por su «gran poder colorante, graso y sabroso», por su color de un rojo brillante», como también por su aroma.



La «torta de pimentón» y los crespillos son productos que, elaborados con masa de pan, se enriquecen con la esencia del sabor del aceite mediterráneo y una abundante dosis de pimentón. Estos productos, de hondo arraigo en Totana, forman parte de la dieta de sus vecinos

Capítulo aparte merece el positivo aprovechamiento que el pimentón tiene en la gastronomía totanera, formando parte de platos básicos de su cocina, como también de ensaladas y aderezos, sin olvidar lo extendido de su uso para aliñar el pan tostado, acompañándolo con aceite, desayuno de arraigo entre las gentes de esta tierra. Igualmente conforma una recia y enraizada costumbre el consumo de las tortas de pimentón que, elaboradas con masa de pan, se condimentan convenientemente con aceite, pimentón y sal, exquisito manjar que puede tomarse también con la masa más fina y tostada, «crespillo». Por otra parte la «ñora» tiene un especial protagonismo en la elaboración de la «pipirrana», una ensalada conformada, además, con tomate en conserva, bacalao tostado, cebolla fresca y olivas negras. Son, en definitivas, algunas de la excelentes utilidades que este producto tiene en la localidad, práctica que permite disfrutar de la agradable variedad de matices de la «ñora» y del pimentón.

En conclusión, la producción de pimiento para pimentón que comenzaba su andadura en Totana, con cierta entidad, a partir de la década de 1950 vivirá un progresivo y constante desarrolla hasta, aproximadamente el año 1987 en el que, debido al empobrecimiento de los suelos, el aumento de la salinidad de las aguas, que hay que buscar a niveles más profundos, pero, sobre todo por la competencia del mercado internacional, comenzó un constante declive que busca recuperarse en los últimos años. Frente a estas adversidades la apuesta decidida y firme de los agricultores totaneros, el tesón que caracteriza la trayectoria de estas gentes, su afán de superación y el deseo de generar artículos en los que se ponga de manifiesto la grandeza de esta tierra, han permitido que se pueda seguir ofreciendo un producto de alto valor, de excelente y radiante solvencia.

NOTAS

1 Archivo Municipal de Totana. Legajo 214. Secretaría. Registro. Correspondencia, 18-XI-1902. Denuncia por fraude en la comercialización de pimentón molido. La Guardia Civil del puesto de Totana interceptaba a un vecino con «quince sacos que, conteniendo 1127 kilogramos de pimiento molido con grasa, conducía a esta estación ferroviaria en un carro tirado por caballerías mayores». En este caso se plantea la duda de si el producto estaba mezclado, o no, con aceite de oliva, una práctica permitida.

2 MÉNDEZ GARCÍA, F.: Geografía Agraria de Totana, un municipio del valle del Guadalentín. Grafisol. Lorca, 1976, p. 200.

3 MÉNDEZ GARCÍA, F.: Ibídem.

4 ZAPATA, M., BAÑON, S. y CABRERA, P.: El pimiento para pimentón. Ediciones Mundi-Prensa. Madrid, 1992, p. 20.

5 GARCÍA MARTÍNEZ M. Diario Línea. Archivo Municipal de Murcia. Totana: recolección de pimiento y almendra, 28-VIII-1969. «Ha empezado la recogida de pimiento para pimentón en el término municipal, donde se han plantado más de 250 hectáreas de terreno, que normalmente se dedica a este cultivo».
MÉNDEZ GARCÍA, F. Ibídem, p. 201. Para 1973 se contabilizaban unas 500 ha. dedicadas a esta producción. Pimientos recién cogidos y expuestos

al sol esperan ser partidos para separar el pedúnculo de la molla

6 BERZAL DOMINGO, V.: Totana, un municipio agrario de la cuenca del Guadalentín. Estudio geo-económico. Ayuntamiento de Totana. Coato, 2006, p. 121.

7 BERZAL DOMINGO, V.: Ibídem, p. 123.

8 Agradecer a Serafín Ríos Tudela y a José Martínez Usero, vinculados, en diferentes momentos al Consejo Regulador de la Denominación de Origen del Pimentón, su inestimable ayuda para la elaboración de esta reseña.

9 GARCÍA MARTÍNEZ M. Diario Línea. Archivo Municipal de Murcia. Totana: recolección de pimiento y almendra, 28-VIII-1969. «Las plagas han hecho su aparición en la época prevista y los agricultores las combaten hasta ahora con eficacia, aun cuando los tratamientos son bastante costosos. La Hermandad de Labradores y Ganaderos está distribuyendo a los hombres del campo los productos insecticidas apropiados para salvar sus cosechas de pimientos…».

10 GARCÍA MARTÍNEZ M. Diario Línea. Archivo Municipal de Murcia, 24-VIII-1979, p. 18.

EL PIMENTÓN Y SU DESARROLLO EN FORTUNA Y ALCANTARILLA

Fulgencio Saura Mira

"Y los ñoros, los pimientos
Que nos trajeron los frailes".

Esta vez nuestra revista va a dar a luz gracias al interés de los Amigos del Museo y de una manera especial de su presidente Diego Pacetti, hombre vinculado al Museo, pendiente en todo momento de darle esplendor y categoría junto al que ha sido magnífico Director del Museo Etnológico de la Huerta, mi entrañable amigo Ángel Luis Riquelme Manzanera quien como subdirector de Cangilón hasta este momento, ha sido el alma de su evolución, dedicándose con pasión a consolidar una serie de especialistas en la rama de la etnografía, autores que han dejado constancia de trabajos magníficos en la revista que le ha otorgado la categoría que merece. Circunstancias personales hacen que el ínclito amigo, al que hago referencia, no pueda continuar como tal en nuestra revista por motivos personales, lo que sinceramente siento. Pero no cabe duda que sus muchos trabajos, sus descubrimientos a nivel arqueológico, del que poco se conoce y quedan publicados en insignes revistas a nivel nacional quedaran como ejemplo de una alma selecta y sensible capaz de dar lo mejor de sí mismo.

Desde luego y como palabras previas que en justicia traigo a colación, he de significar que en su momento hablamos de la necesidad de pergeñar un monográfico sobre el pimentón como anteriormente se había hecho sobre la industria de la Conserva. Quedó sobre la mesa hasta que nuestro presidente del Museo se interesó por ello y por el interés que quien escribe siguiera haciéndose cargo de la dirección de la revista, cosa que acepté teniendo en cuenta el amor que siento por Cangilón, por el Museo, por la huerta, su paisaje y sus costumbres, algo que conforme voy cumpliendo va creciendo con la ilusión de continuar con mis aficiones. Y es que en realidad no puedo evadirme de aquello que forma parte de mi vocación por este cometido, no dejar de señalarlo en estas páginas de la revista que da a luz en estos momentos.

Nuestro interés por lo que se ha llamado el oro dulce gastronómico, esa especia que proporciona sabor y

color a los alimentos, es patente en este momento en que nuestra revista le dedica un número, cual se hizo en el año 1997, número 14 de la misma, sobre la industria conservera cuya pionera es Alcantarilla. Pues que también la industria del pimentón va unida a la historia de Murcia que, junto con la de la seda y de los cítricos, conforman una manera de ser del huertano, un modo de vida que sigue proporcionando beneficios económicos, a la par que muestra una peculiaridad en lo que se llama denominación de origen, como señal del buen hacer y de la tradición de esta actividad en nuestra región.

Qué duda cabe que hablar del pimentón, esa cáscara de los pimientos secos dispuestos para la molienda, especia sabrosa derivada por algunos de "Capsicum Annum", es dar cuenta de una tradición asumida por el huertano capaz de sacarle al producto sus esencias, una vez que el pimiento, hortaliza de indudables valores vitamínicos, es molturado por la acción molinera hasta convertirse en ese oro que hace las delicias de la gastronomía. Y es que el sabor que le proporciona a los embutidos y potajes es como el olor que cuaja en el interior de esas fábricas que sustituyen al ajetreo de los molinos harineros dedicados a la faena de procurar el pimentón. Conviene dar referencia de lo que ha significado el pimiento en nuestra región a tenor de referencias que nos proporciona nuestra historia y que refleja en el siglo XVIII Alexandre De Laborde, del que sabemos sus viajes por España en unos momentos críticos a la vez que significativos en las costumbres murcianas, ya que en la ciudad no podía encontrarse una criada en el verano, pues dejan las casas cuando llega el estío , pues "en esta época del año les es fácil (a los murcianos) procurarse ensaladas, algunas frutas, melones y sobren todo pimientos". Lo que es muy elocuente teniendo en cuenta anteriores momentos de hambrunas en nuestra península que son abundantes en el siglo XVII, pues como señala Guzmán de Alfarache, había que librarse de la enfermedad que baja de Castilla y der la hambre que llega de Andalucía.

Siguiendo con nuestro cometido hay que señalar que todo comienza con la plantación de semillas del pimiento picante, adecuado en el terreno huertano en espera de su recolección para proceder a su secado en las clásicas terrazas que dejan un tono pintoresco por su color, y finalmente su trituración en los viejos molinos, que nos lleva hacia una mirada costumbrista del pasado. Es sabido que este condimento se utilizaba en la cocina de la época cervantina en viandas y salsas, sobre todo lo relacionado con el pimiento picante, de lo que se da cuenta en la relación de las grandes cenas a las

que acudía toda una amplia jacarandina, preparadas por las famosas comadres.(1)

Escribir sobre esta especia tan estimada en la gastronomía murciana, cuyo sabor forma parte ya de nuestra cultura, es sin duda fundirse en un arsenal de datos recogidos en numerosas plumas bien cortadas que dan referencia al origen de su introducción en Murcia, las variedades de los pimientos a tenor de los terrenos, como la evolución de su industria; aspectos que nos llevaría a un ensayo, ya que existe una amplia bibliografía como no podía ser menos, teniendo en cuanta su importancia en el entorno murciano y foráneo; que es como un carta de presentación del todo y sabor de nuestra cocina.

Se dice que el pimentón es introducido en Europa por el árabe que encuentra en la tierra levantina un sedimento adecuado para su producción. Para otros esta especia proviene del Brasil en el siglo XV, y para los más fue introducida por los frailes Jerónimos en el siglo XVI a través de los ñoros, pimiento rojo seco plantado por aquellos junto a la famosa Ñora o noria que da nombre a la pedanía. De los frailes aprende el huertano las técnicas para la elaboración del pimentón que crea a través de los años una industria más importante que la de la seda, de tanto arraigo; lo que no deja de ser una nota interesante. Desde luego el viajero y amante de la huerta ha tenido ocasión de advertir en sus pedanías, como Espinardo, Santomera, El Esparragal o Cabezo de Torres..., y en tiempos precisos, esa explosión de color rojizo de pimientos puestos a secar en terrazas cara al sol, siguiendo de una manera precisa y atenta su estado, en evitación de que se soleara en demasía o que se pusieran “pansíos”, pues era fundamental que tuvieran el sol necesario y la cáscara presentara buena capa. Lo otro sería harto calamitoso y más todavía si se acercaba una tormenta; lo que daría al traste con la cosecha y el detrimento económico para la huerta.

Se llenaba el paisaje, las calles y terrazas de los pueblos, de un color magenta que ponía plasticidad cundo se dejaban ver esos pimientos “coloraos”, cual eras que forjaban pincelad de un pintor impresionista; de tanta belleza como los rituales que el huertano desarrollaba en cada faena, desde la plantación a la recogida de la hortaliza en septiembre, la preparación para ser molido y dispuesto a los exportadores. Todo ello forjaba una serie de actuaciones que el huertano, de una forma cuidadosa y con los mimos precisos hacía para mantener la tradición y tener una buena cosecha. En este sentido sabemos el cariño con el que trabajaba el huertano de Santomera, Cabezo de Torres o Espinardo, desde que se comenzaba a la plan-

tación, que tenía que ser adecuada, tratando de preparar el bancal para que estuviera bien "caneado", haciendo el "mocheo", en un afán por desmenuzar la tierra para el menester siguiente.

Lo mismo en orden a la cava del pimiento, que en esto sí que tenían capacidad y técnica el cavador, que la había adquirido de sus mayores. Y no era menor la delicadeza de la mujer huertana, la moza que salía " por la senda/ más hermosa que un clavel/, como diría Frutos Baeza; en atender su misión de abrir los pimientos para el secado, o repasando la montonera de cáscaras en evitación de adulteraciones. Siempre la mujer mantiene su ternura en las faenas huertanas; en el cuido del gusano de la seda como su actuar en el interior de la barraca cuidando los enseres y esperando a su marido, siendo la principal protagonista de que la barraca fuera esplendorosa en el paisaje huertano. Nuestro elogio para la mujer huertana a la que se le debería evocar en un Cangilón específico. la esposa del labrador que realiza diariamente su trabajo en el cuidar a su hijo recién nacido, lavar la ropa, poner en orden la barraca, pendiente siempre de la vuelta del marido que, como un día más que evoca nuestro pintor, torna a su refugio por el sendero de cada mañana, ese cavador que ha hecho la cava del pimiento majincando la tierra, que se ha dejado la piel en su heredad soportando el sol del verano, la lluvia del invierno, cargando sus penas a sus espaldas, pero pendiente de la faena, de que tenga buen día y no le azote la tormenta que ve llegar de la zona oriolana. Loor a ese huertano cavador que sabe del sudor de su frente, de los momentos hostigados por la desgracia cuando fallece alguien de su familia, que valora cada minuto, conversa, en sus tiempos de ocio, sobre la buena cosecha del pimiento convertido en molido, pues esa última cosecha le dará la posibilidad de pagar el rento a sus dueños.

Que este huertano y su compañera forjan la esencia de aquella huerta cantada por Vicente Medina Vera, pintada por los artistas de época donde no falta el sendero de cada día, por donde marcha el hombre sobre el borrico junto al quijero del río donde lavan las mujeres mientras conversan y cantan. Allí queda el establo y las gallinas que dejan notas de color vibrante mientras los críos tratan de cogerlas una vez que vuelven de la clase donde el maestro, que apenas gana unas perras, los acoge como pajaricos sueltos que solo piensan en el juego. Esa es la huerta que ya no conocemos, la del color del pimentón que en el mercado parecía oro y se lo llevaban los exportadores a otras tierras; venían de lejos e iban a Alcantarilla y Fortuna, a las zonas huertanas, para adquirir la hortaliza, admirar esas heredados donde brotaban los pimientos para tenerlo en cuenta en sus cálculos económicos, pues por ser de bola adquirían mejor interés.

La huerta, en verdad, se viste con sus mejores galas coloristas en sus tiempos de recogida de la siega con sus mantos amarillos, en la presencia de las cáscaras pimentoneras dispuesta en las eras. Era una de-

licia advertir esa gama tan buscada por el artista, recogida en los pinceles de los pintores murcianos que en el siglo XIX y XX marcan un sentido costumbrista, muy huertano y que ponía soltura y belleza en el paisaje: granero de la ciudad, cuando se abrazaban la ciudad y la huerta en la metáfora del escritor José Ballester. Conforman pues estas expresiones plásticas todo un raudal de fragmentos de gran riqueza visual, cual las cortezas de las naranjas cortadas por manos expertas y puestas a secar en las ramas de las moreras, o el verde de los bancales sobre los que brota el vegetal de la naciente primavera donde la flora deja un estallido de color y aroma, que más semeja espacio paradisiaco.

Y es que si miramos el interior de la huerta, la forma de vida del huertano cavador, nos asombrara su estilo muy en relación con la naturaleza que le proporciona su identidad. (2) En la huerta hay una diversidad de tonos plásticos que hermosean el paisaje y donde el verde se combina con el aterciopelado pimentón que, en su aroma oriental, nos aporta delicioso condimento en esos platos que hacen las delicias del oriundo y foráneo que pasa por esta tierra de sol y eterna primavera, donde el azahar nos embriaga y eleva al Olimpo.

En este sentido el huertano sabía distinguir la variedad del pimiento murciano: De Tres Cascos (Molina, Orihuela). Ramillete (Alhama. Totana). Bola (Cobatillas, El esparragal o Fortuna). Unas variedades defendidas por la Asociación de Pimentoneros que nace en 1896, integrando el Centro Exportadores de Pimiento", instituciones que se incrementan para la defensa del pimiento molido a principios del siglo XX. En 1902 aparece en Gremio de Exportadores de Pimiento molido". Y es importante en este punto referir que en 1952 se hace la Primera Feria Provincial de Muestras sobre El Pimentón Murciano (3), donde se habla de su origen, cultivo, propiedades, y se da un muestrario de recetas culinarias. (4)

El proceso que va desde la recogida del pimiento, en su variedad, hasta dejarlo molido exigía un proceso donde el molino harinero era instrumento en la trituración de aquel y su puesta en el mercado una vez dispuesto convenientemente. A partir de los primeros años del pasado siglo comienzan a desaparecer los molinos hidráulicos para dar paso a las fábricas con su nuevo procedimiento. Había lugares como Fortuna y Alcantarilla que contaban con espacios de plantación, aunque carecían de molinos, por lo que habían de acudir a los lugares donde quedaban, en este caso a Cabezo de Torres en el caso de Fortuna, cual en Abanilla donde, según referencias, se acudía a Molina de Segura para abastecerse del pimentón. Sin embargo los viejos molinos daban un tinte costumbrista muy de época, algunos de los cuales siguen manteniéndose, aunque muy deteriorados, y sería preciso se hiciera de ellos un catálogo monumental por el organismo competente. Estos molinos son trozos de la molinería, citas de trabajadores técnicos en la trituración del pimiento para convertirse en el rojizo oro molido: En nuestros viajes por la huerta desaparecida hemos

dado con alguno de ellos, piezas formidables que aguantan la tempestad de los años, y de los que hemos escrito y pintado. Ahora la fría fábrica convoca a la mano obrera a sustituir el viejo oficio del molinero que se servía de la maquila para su compensación económica.

Nosotros vamos a investigar desde unas notas dirigidas a la presencia del pimentón en Fortuna y Alcantarilla como lo solemos hacer en otras investigaciones prescindiendo de opiniones distintas, teniendo en cuanta la poca o casi ninguna documentación que existe para establecer cómo se fue desarrollando la práctica del pimentón en ambos municipios. lo que hace que nos basemos en algunos datos y opiniones de quienes como M. Zapata y otros (5), indican que la actividad del cultivo del pimiento y su molido tiene lugar en los primeros años del pasado siglo, y que se va extendiendo por toda la huerta y en pueblos como Fortuna; lo que es indudable, pues a finales del XIX la vieja villa de Santa María de los Baños mantenía numerosos bancales que eran del concejo y se arrendaban por cuatro años, como el de las Eras y de la Balsa, lo que se hacía por la cantidad de cuatrocientos cuarenta reales cada año. La presencia de licitadores convocados al efecto nos pinta un paisaje no solo de predominio secarral, pues huerta existía para plantaciones diversas, sin perjuicio de que el higueral y el almendro formaban parte de su actividad productiva. No obstante investigando el lugar o lugares donde se plantaban los pimientos y su recogida para la molienda, apenas tenemos noticias por los viejos labradores, aunque sí evocan que a mediados del siglo XX muchos de los agricultores acudían a Cabezo de Torres, cuna también del pimiento molido, para trabajar en la fábrica que bajo la rotulación Pimursa dejaba su buen hacer en la calidad del pimiento de bola.

La ubicación de plantaciones del pimiento en la villa de los célebres Baños nos da pie para tratar de conectar con viejos labriegos, personas que tuvieron que ver con el pimentón. Pues que en nuestra investigación damos con un personaje muy relacionado con el pimiento molido. Se llama Francisco Martínez Bernal, de más de ochenta y seis años que y todavía tiene ánimos para narrarnos sus hazañas en la época juvenil. Se encuentra descansando con su familia en una de las calles apartadas de Fortuna donde apenas corre un tanto de viento. En principio al dar con esta figura acurrucada en una silla de anea, me parecía la de un viejo morisco, ágil aún para saludarme en ese instante en que el Coleto, avezado amigo y conocedor de los aspectos mágicos de la villa, tiene a bien presentarme a este personaje al que agradezco su buena acogida en una tarde un sol de justicia, quien con agudeza y unos nervios que se conectan con su cuerpo, me va desgranando aspectos de su juventud. De cuando vivía en Caprés, pedanía de Fortuna tan mistérica como asolada por sus calvas sierras milenarias. Desde allí había de andar un kilómetro todas las mañanas para reunirse con sus compañeros e ir a trabajar a la fábrica del Cabezo de Torres en

faenas relacionadas con el pimiento molido, de cuya práctica da cuenta en la infinidad de anécdota que nos cuenta y que conserva en su mente como algo que forma parte de su vida.

Para ello acudía con sus compañeros Félix, Fernando y Claudio al lugar de su trabajo; lo hacían muy de madrugada en un Seat 600 con el fin de sustituir a la tanda de los trabajadores de noche. De aquellos años de su juventud que añora nos cuenta sus momentos felices, los incidentes que pasaban hasta llegar al Cabezo de Torres, sobre todo en aquellos tiempo en que apenas se encontraban con alguien en Caprés donde tantas leyendas, pues que conoce algunas que sus abuelos le contaban y proponemos otro momento para que me las vaya indicando, algo que acepta. No son de menos interés sus esfuerzos por darme cuenta de sus amargas y dichosas vivencias pasadas y los problemas que su oficio exigía, en una constante dedicación, desde la recogida del pimiento hasta su transformación en pimentón: una actividad dura que le daba pingues beneficios a la fábrica que se servía del pimiento de bola y del picante, que al parecer se exportaba de Marruecos.

Al conversar con Francisco Martínez me daba cuenta que esta especia estaba muy integrada en Fortuna pues existían plantaciones de pimiento en este lugar aunque había que acudir a otros para transformarlo en pimentón, esa sustancia tan querida capaz de darle un sabor distinto a las comidas: una especia tan utilizada en los manjares de la huerta y que forjaba un gusto esencial en los alimentos primordiales. El pimentón ha sido utilizado por la mejor comida de nuestra historia patria, en la cocina cervantina que tanto emocionaba al mismo Sancho en sus correrías con el Hidalgo manchego.

Hablar del pimentón en su relación con Alcantarilla es proponer un estudio aparte; es fundirse en las actas concejiles para otear en sus más recientes de finales delo XIX y principios del XX, toda una serie de acuerdos que hablan de licencias para poner a secar pimientos en la celebérrima Plaza del Aire, mediante el abono de una tasa, siendo, como se sabe que esta villa que bajo el manto protector de la Virgen de la Salud queda, es pionera de la industria de la conserva, lo que no deja de ser un aliciente más en su crónica. Es de todo punto cierto que eran famosos los pimientos rojos de bola que, como hemos indicado, y así nos lo corroboran huertanos conocedores de ello; se ponían a secar en la referida plaza, en terreno rústico, que se situaba a la espalda de la iglesia de san Roque y después se llevaba a la molienda, una práctica que se iniciaba en septiembre y terminaba en octubre con el triturado del mismo.

La actividad del pimentón adquiere potencia en Alcantarilla en los primeros años del siglo XX, hasta que en los años cincuenta va desapareciendo, pues hay que contar tan solo con una mínima presencia en pequeña empresa que nos evoca el apellido Sabater.(6).Importante era la relativa al Pimentón Extra,

Martínez Badía , cuyo envase, como la mayoría quedaba bien enmarcado en la caja con una pintura representativa de una pantera, bien trazada, pues sería conveniente dedicar un capítulo a estos envases del pimentón tan bien cuidados y pintorescos, como atractivos y de gran difusión, muy atrayentes.

Estas notas que a vuela pluma hemos dado en estas páginas de nuestra revista, vienen a ser un homenaje a quienes se han dedicado a la faena del pimentón. Hombres y mujeres; familias huertanas empleadas en dar constancia de la galanura y rica presencia de esta especia; del trabajo comedido desde la plantación del pimiento hasta su molturación en este condimento, y que ha sido, una vez recolectado en su última cosecha, consuelo del huertano, instrumento fundamental en el pago del rento y del ajuar de la moza casadera, como nos indica Díaz Cassou en su amplia obra sobre la huerta de sus amores. Y es que ha sido manual de sus ilusiones y eje de la labor del huertano, semejante a la que ejercía la huertana en cuidar al gusano de seda. Se puede afirmar que es patrimonio cultural de Murcia y la huerta.

Estas notas deslavazadas lo único que pretenden es poner de manifiesto la importancia y riqueza del pimiento molido que los frailes jerónimos desarrollan en el lugar de la Ñora,-por los famosos ñoros-,un lugar donde tenía casa Vozmediano de Arróniz en 1579 y donde se instalaron estos recreadores del pimentón, de tanta importancia. Nos hemos interesado en fijar puntos de contacto con las personas, agricultores que en su ancianidad, son los únicos conocedores de aquellos molinos desaparecidos que intervenían por fuerza de la naturaleza, en la trituración del pimiento para dejarnos su esencia, el alma misma de esta hortaliza, ese perfume del terciopelado pimentón que hoy se custodia en esas cajitas que guardan la mejor esencia de la huerta.

NOTAS

1. Sobre este condimento hay variada documentación, libros dedicados a la cocina como el Libro del arte de cocina de D. Granado Maldonado, del siglo XVI, donde se cuenta el arte de guisar con referencias de su época. No hay que descartar la lectura de nuestra picaresca que se relata en El Buscón don Pablos, Guzmán de Alfarache o Lazarillo de Tormes, como en las novelas cervantinas, entremeses, etc., donde se describen cuadros costumbristas de nuestra más recia literatura y que nos refleja el ambiente y forma de vida del español. La Cocina Cervantina, obra de Inés Chamorro, da un panorama interesante de la cocina en el mundo cervantino, donde el pimiento picante forma parte de sus esencias.
2. El color en la huerta es tan rico en gamas como el sabor de sus alimentos. Podemos observar en este paisaje todas las gamas de la paleta del pintor que hemos buscado en nuestras rutas por la huerta que va desapareciendo y deja paso al gris de las nuevas vías.
3. Hemos dado con un folleto de la I FERIA POVINCIAL DE MUESTRAS de 1952 (Gremio de Exportadores del Pimentón), que, al parecer fue muy comentada e importante.
4. En la Feria indicada se dan unas recetas culinarias de gran interés: Bacalao al ajo arriero. Sopas de ajo a la

madrileña. Pollo guisado estilo casero. Cordero asado a la panadera. Manos de cerdo a la catalana. Estofado de vaca. Pierna de cordero a la bretona. Besugo a la madrileña. Bacalao a la Vizcaína. Adobo a la madrileña. Gazpacho andaluz. Espárragos a la vinagreta. Huevos rellenos con aceitunas. Croquetas de arroz y queso. Langostinos en mayonesa roja. Patatas estofadas con almejas.

5. E. Zapata y otros "El pimiento para pimentón" 1991. F. Cánovas Candel "Santomera y los pimientos" 1966. (un libro necesario, escrito con el rigor de nuestro cronista).
6. Queda nuestro agradecimiento a huertanos de Fortuna y Alcantarilla, hombres de pro que en su ancianidad conservan recuerdos de su trabajo en la faena relacionada con el pimentón.

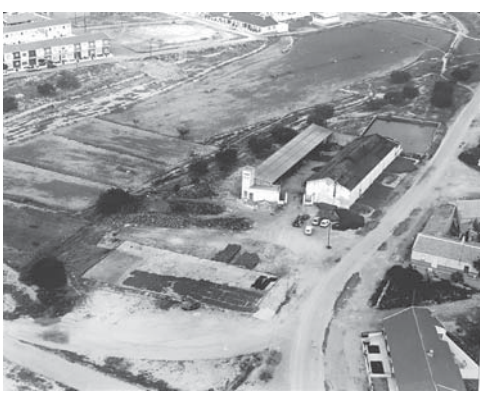
EL CULTIVO DEL PIMIENTO DE BOLA EN FUENTE ÁLAMO DE MURCIA

Andrés Nieto Conesa

El campo de Fuente Álamo hasta la llegada del agua del Trasvase, a finales de los años 90 del siglo XX, era un paisaje al estilo del más árido secano, con zonas incultas junto a parcelas de arbolado del tipo del olivo, algarrobo y almendro, y algunos cultivos de regadío con agua de pozos artesianos, en pequeñas huertas dedicadas al melón, sandía, patata, pimiento y tomate, entre otros productos.

Los largos periodos de sequía en esta zona obligaron a los vecinos a emigrar, pero la organización sindical establecida después de la guerra civil y la constitución de entidades como la Hermandad de Labradores, mejoraron el futuro de muchos agricultores que prefirieron continuar en su tierra, arando y cultivando, en lugar de emigrar a las ciudades o países industrializados. No cabe duda que la mano de obra femenina fue muy importante en esta agricultura un tanto primitiva, y por supuesto aportaba interesantes jornales para contribuir al mantenimiento económico de las familias. Numerosas mujeres jóvenes y no tan jóvenes, incluso niñas, se emplearon en los años 60 y 70 del siglo XX en el cultivo del pimiento de bola.

Las Hermandades de Labradores tuvieron gran importancia en cuanto a cursos de formación de agricultores, creación de cooperativas, reparto de abonos y plaguicidas, control de producción de ciertos cultivos, indemnizaciones por catástrofes, contratación de seguros agrarios, regularización de pensiones y subsidios de vejez, orfandad, etc., y búsqueda de soluciones para regar los campos del Levante. La Hermandad de Labradores de Fuente Álamo, en 1962, tenia creada la Cooperativa del Campo San Agustín, el Grupo Sindical de colonización "Corverica" y la sección de Crédito Agrícola. La Cooperativa del Campo San Agustín (germen de la actual Caja Rural Regional) construyó un magnifico secadero de pimientos del tipo cubierto, cerca de Villa Conesa, que costó dos millones de pesetas. En 1964, siendo alcalde de Fuente Álamo el médico Juan Sánchez Vicioso, el Gobernador Civil de Murcia visitó las instalaciones de este secadero.



Secadero de pimiento.

Dentro de esa Cooperativa San Agustín se había constituido, en junio de 1963, una sección pimentonera, con 28 socios, y fueron apro-

bados sus Estatutos el 10 de octubre de ese año e inscrita en el Registro de Cooperativas con el nº 10.899. Era la Cooperativa de Cosecheros de pimiento de Fuente Álamo de Murcia, con domicilio social en calle del Molino. Con aportaciones de los socios, y con garantías de los mismos, construyeron un Secadero industrial con una capacidad de producción inicial de 2.500 a 3.000 Kg diarios de cáscara seca, que después se duplicaría. Tenían en proyecto una ampliación y solucionaron muchos problemas a los cosecheros, tales como mano de obra, aprovechamiento y mejora de la calidad de la cáscara. Esa sección pimentonera tenía una Junta Rectora que estuvo presidida, entre otros, por Aniceto Rosique, siendo este autorizado para vender en 1975 el Secadero a Mariano García "Velázquez", en realidad la escritura de compra se hizo a nombre de su hijo Pedro García Pintado. El Secretario de esa Sección pimentonera de la Cooperativa era en ese momento de la venta, Pedro Lorenzo Sevilla Díaz. El terreno donde estaba el Secadero tenía una extensión de 1834 m^2 y fue comprado a Juan Subiela Conesa en 1964. La nave fue declarada de alta como obra nueva en 1971. El acta de puesta en marcha de las instalaciones por la Delegación de Industria de Murcia, tiene fecha de 5 de febrero de 1964, en lo referente a la línea eléctrica y un transformador de 75 KVA.

El pimiento para pimentón se pagó en esa época a 142-145 ptas. el Kg, en alguna ocasión, lo que significaba un precio muy bueno y rentable, si lo comparamos con la almendra que se pagaba a 80-85 pts. por Kg. Los pimientos de la variedad "bola" son dulces, de poco peso, con el pericarpio semicarnoso, abundantes semillas y el pedúnculo verde. Tienen un olor fuerte y un color rojo brillante y graso. La industria del pimiento de bola fue el puntal de la economía fuente alamera del último tercio del siglo XX, aunque desde muy antiguo se ha practicado este tipo de cultivo. Hoy se dedica alguna pequeña extensión de terreno a este tipo de pimiento, pero se hace de forma más esporádica. Este cultivo significaba dinero rápido y cobrado al momento de la venta, y eso era muy importante para el agricultor. En los años 60-70, y décadas posteriores, casi todos los agricultores de Fuente Álamo y su término dedicaron parte de sus tierras a este cultivo.

En las huertas de los alrededores del núcleo urbano, como la huerta de Copero o la del Ama María, en las tierras de Daniel Mayordomo o de Miguel Díaz "el cañaero", se plantaba pimiento de bola, con una extensión dedicada de 4-5 tahúllas, incluso llegando a diez tahúllas por propietario. Algunos cultivadores, como Antonio Arroyo Solano, llegaron a producir más de 100.000 Kg de cáscara. Otros cultivadores fueron Andrés Barea o el "chico" Núñez, que llegó a construir un invernadero para tapar la terraza de secado en caso de que lloviese. La lluvia era bastante mala para la cáscara durante el secado, pues se hacían cascarones y se separaba la cáscara de la molla, lo que significaba la pérdida del valor del producto. Medieros que trabajaron mucho el

pimiento fueron Perico "el cano" y José Antonio Núñez y fue cultivador también Pedro Hernández "Peretín", de la finca del Vayo. Esta industria dio trabajo a muchas familias de esta Villa y su término, y aumentó la renta per cápita y el nivel de vida de muchos propietarios y trabajadores. Desde siempre se ha cultivado el pimiento para pimentón en estas tierras, pero desde los años 50 se intensificó el cultivo del mismo.

Selección de pimiento a cubierto.

La calidad de la cáscara en esta zona de Fuente Álamo era muy buena, más que en otras zonas cercanas al mar, e iba aumentando la calidad conforme se avanzaba hacia Alhama, Cantareros, Totana, etc. Influyen diversos factores en la calidad del pimiento de bola, como el tipo de suelo, el microclima de algunas zonas, el régimen de sol y lluvias. Y lógicamente, como se destina a fabricar pimentón, la calidad de este depende sobre todo de la calidad del pimiento. La industria pimentonera exigía una calidad de 200 Asta (método de valoración del color). Cuando se exportaba cáscara para Argelia, este país exigía sólo una calidad de 50 Asta, la cáscara llevaba más binza, e incluso se mezclaba deshecho de otras industrias pimenteras como la de extracción de aceite del pimiento.

El motivo del incremento del cultivo de pimiento en estos campos fue el abandono del mismo en la huerta murciana, debido sobre todo a la virosis aparecida por cultivos repetidos durante muchas décadas en las mismas parcelas. Antiguamente no se hacían los planteles en la propiedad del agricultor, sino que se traía planta de la huerta de Murcia, en carro o Isocarro, en unas seras de pleita, húmedas, y tapadas con sacos humedecidos. Aguantaba así la planta dos o tres días para poder trasplantarla. Cuando ya se plantó más extensión de terreno, usando maquinaria, se traía la planta de El Algar por medio de furgonetas. Para ahorrar tiempo y dinero los agricultores decidieron hacer sus propios planteles, en parcelas de tierra en los que se preparaba una "pará" y ene se espacio se esparcía a mano la simiente, al modo de "voleo", como se hace con la avena o cebada, pero de forma más recogida. En estos planteles se echaba mucho estiércol, para que la tierra estuviese esponjada y no se asfixiase la semilla. En aquellos años Murcia era la cuna del pimentón, sobre todo Espinardo, Cabezo de Torres, y después lo sería Santomera.

Para hacer los planteles usaban simiente, que se compraba o se utilizaba de las guardadas del año anterior. A veces se intercambiaban la semilla entre los distintos cultivadores para evitar enfermedades del tipo de las virosis. El agricultor cuando veía en el bancal una "parvá" de pimiento que era muy buena,

guardaba las binzas para simiente. Normalmente a primeros de enero se sembraba esta simiente y se hacía el plantel. Se regaba con agua de pozo, y se cubría con zarzos de hinojos y albardín, también con carrizo de caña ("almajaras") que se colocaba un poco empinado y sujeto con cañas, todo bien atado para que aguantase viento y protegiese del sol, y más modernamente se usaban unas cañas dobladas que se cubrían de plástico, haciendo una rudimentaria construcción a modo de túnel o invernadero. Con esto se evitaba que la escarcha y el frío del invierno helara los plantones. Varias veces había que destapar esta plantación para quitar malas hierbas y había que volver a taparla. Se hacía también como un amparo o montículo de tierra, para proteger el cultivo de los vientos de poniente o del norte.

Plantación de pimentón.

Cuando nacía la planta y tenía dos o tres hojas, comenzaba el arranque y trasplante de la misma. Por todo el mes de abril se trasplantaba la planta, haciendo caballones en la parcela, plantando una a una, y regando con agua de pozo, a manta, inundando los ríos, pero conservando seco el tronco de la planta, que debía estar en tierra seca en polvo. Era lógico que en el lugar del bancal donde estuvo el plantel, debido a la presencia de mas estiércol, saliesen los pimientos mejores. Antiguamente se hacía el cavado del río, entre caballones, con azada, y se hacía el recargado de la planta con tierra ("aporcar" el caballón) para que tuviese humedad pero que la planta no fuese asfixiada por el riego. Se "palmeaban" con el legón los márgenes del caballón para mantenerlos firmes. Un poco más moderno era el labrar los ríos con una mula que tiraba de una tabla con púas, del tamaño de los ríos, y sobre la que iba subido algún jornalero. Esto se hacía para que no hubiese tormos grandes, que habría que romper con la azada. Después de ese labrado, con un arado del tipo "avión" con dos aletas, se volcaba la tierra hacia el caballón y lo recargaba, quedando la tierra suave y esponjosa. Se daba un riego de plantación y posteriormente otro más, y la planta que no nacía se recambiaba por otra.

El cultivo del pimiento en esas décadas se hacía todavía de forma muy primaria. A mano se plantaba y a mano se recogía, a mano se desrababa la bola, a mano se abría y a mano se ponía a secar, se recogía la cáscara en capazos, se envasaba en sacos, y después se llevaba al molino para fabricar el pimentón. La mayoría de fotos de la época nos muestran a grupos de mujeres realizando estas faenas en el campo o en los secaderos.. Eran auténticos especialistas los que se dedicaban a estas

tareas, que además de muy duras, se prolongaban todo el año. Desde enero en que se sembraba la binza, hasta abril que se hacía el trasplantado, después el cuidado de la plantación (riego, quitar hierba, fumigar) hasta la recolección del pimiento que comenzaba en el mes de agosto y podía durar hasta noviembre, y después venía el secado, etc., lo que significaba un cultivo muy trabajoso y con mucha dedicación. Todo el año alrededor del pimiento de bola. Pero el caso es que reportaba dinero y fue un gran empuje para la maltrecha economía cerealista y almendrera de Fuente Álamo, al margen de la industria del porcino.

El precio del pimiento normalmente era de 40-50 ptas. el Kg, pero llegó a 145 ptas. el Kg de cáscara, incluso en el año 1990 llegó a 300 ptas. el Kg, y en la actualidad se cotiza a 3-4 euros el Kg. Era un trabajo que dejaba dinero pero muy esclavo. El rendimiento de este cultivo en los años 60 llegó a ser de 800 a 1000 Kg de cáscara por tahúlla. Después iría bajando ese rendimiento hasta la actualidad en que no rinde más de 200-300 Kg por tahúlla. Antes las plantas alcanzaban también un tamaño bastante grande, de hasta 70-80 cms de altura, no como en la actualidad que suelen crecer poco. Para obtener 1 Kg de cáscara eran necesarios 4,5 o 5 Kg de bolas. La fumigación se hacía por Semana Santa, normalmente en el mes de abril, con azufre metido en sacos que se iba espolvoreando manualmente, agitando el saco sobre la planta, y después se hizo con unas máquinas especiales de fumigación con manivela.

Recolectoras de pimiento.

El pimiento se recogía a mano porque con máquina era difícil, incluso se hicieron pruebas, pero cogía también los verdes y eso no era rentable. Se efectuaban varias cogidas, según se iban poniendo rojos, y había que ponerlo a secar, normalmente en terrenos explanados, preparados al efecto, en las eras que había junto a las casas de labor. Todavía se conservan muchas de ellas, como las de la Hacienda Corverica. Tenia que ser suelo de tierra, y a veces se hacían de rasilla y ladrillo macizo, y más modernamente se hicieron de cemento, pero había que llevar más cuidado porque se quemaba la bola. Se recogía cuando estaba un poco arrugada la bola, algo “pansía”, pues así el tiempo de secado era menor, pero había que tener cuidado con el sol pues a veces quemaba la cáscara. Se esparcía a mano, en capazos, dejando una capa no muy espesa (unos 10 cms) para que secase antes. También se utilizaron máquinas esparcedoras más modernas, con una tolva en la que se echaba el pimiento ya partido y con un tractor se distribuía de forma uniforme por toda la superficie del secadero. Cuando se hacía a mano el trabajo

de abrir la bola antes de echarla a la era, se abría "en flor" es decir haciendo una roseta, volviéndola, para que así secase mejor. Otro método que se usó para el secado fue la utilización de unos "zarzos", estructuras con contorno de madera y el centro de malla metálica, y ahí se colocaba la bola abierta, y se colocaban un poco inclinados, de modo que al no tener contacto con el suelo secaba antes.

Una vez en la era se movía la cáscara para una mejor secada. En la era se "pansía" más (esta expresión se usa en Murcia para hablar de la fruta que está pasada o la persona que está mustia, decaída), y dependiendo del sol que hiciese podrían estar hasta una semana al sol. Con los pies o con rastrillos de madera se movía el pimiento para que fuese secando mejor, arrastrándolo y cambiándolo de sitio. En dos o tres días se secaba y ya podía venderse para la industria pimentonera. El problema era la lluvia, que si llegaba había que recogerlo del secadero para que no se mojase. Siempre estaban los agricultores mirando al cielo, por si comenzaba el chispeo acudir rápidos a recoger la cáscara con un rastrillo de madera, amontonarla y cubrirla con unas lonas o plásticos. Pero también surgieron los secaderos de pimientos del tipo cubierto, con artefactos de distribución de aire caliente, puesto que en las épocas de otoño las lluvias no dejaban que se produjese el secado. La empresa Pérez Feito era la que se encargaba de fabricar todos los artilugios y maquinaria para los Secaderos.

Uno de estos secaderos se construyó en el barrio de Villa Conesa, en la salida de Fuente Álamo hacia Las Palas, y allí estuvo hasta que fue abandonado y finalmente derribado totalmente en el año 2015. El método era a base de quemadores de fuel-oíl, que producían calor y calentaban un aire movido por turbinas que se dirigía hacia una cinta ancha en la que se echaba la cáscara. Sobre 1990, Antonio Arroyo instaló un secadero industrial con seis bandejas por las que iba descendiendo el pimiento partido para que una turbina de aire caliente secase la cáscara, todo ello a base de quemadores de gasóleo. Tardaba unas cinco o seis horas en secarse, frente a los varios días de secado al exterior.

El secadero producía 3.000 a 4.000 Kg de cáscara por día. Ese secadero de Antonio Arroyo disponía de un foso donde se echaba el pimiento de bola recogido en el bancal descargándose directamente con el remolque. Un husillo sinfín elevaba las bolas a una trituradora partidora que estaba encima de la construcción. Esta partidora lo dejaba como aplastado y abierto. En cada una de las bandejas había unas aspas que giraban, en un sentido o en el contrario, según la bandeja, y movían la cáscara, y además había dos ventiladores en cada bandeja que distribuían el aire caliente procedente de una construcción adosada a la de las bandejas, que contenía los quemadores de gasóleo. La cáscara iba cayendo desde la bandeja superior hasta la última, y una vez que ya estaba seca por medio de un husi-

llo sinfín se llevaba a otro foso y de aquí se recogía para extenderla en el Secadero. En esa construcción de las bandejas había un extractor con un tubo grande con salida a la calle, para extraer la humedad del interior y acelerar el secado.

En Alhama había dos secaderos que producían 10.000 Kg de cáscara cada uno. El Secadero de Villa Conesa disponía de dos naves, unos tendidos abiertos y cubiertos de techo de uralita en donde se ponían los hombres, niños y mujeres para desrabar las bolas en capazos o a granel. Cobraban 1 ptas. o 1,50 ptas. por capazo. En el secadero trabajaban 24 horas, y duraba 12 horas cada operación de secado. Trabajaban dos turnos de dos hombres cada uno, y entre los trabajadores estaban José Barea, José el Vitos, el Cúllar y Celestino. Juan Gervasio repartía los pimientos a las mujeres. El jornal de un obrero era de unas 700 ptas. al día, a finales de los años sesenta.

Comenzaba el trabajo en el secadero a mediados de Septiembre, porque antes los cultivadores lo secaban en las eras, pero cuando comenzaban las lluvias no había más remedio que traerlo al secadero industrial. Terminaba el trabajo sobre finales de diciembre o sobre el 8 o 10 de enero si se traían pimiento del tipo de "corneta", de Badajoz, para seguir trabajando. El secadero trabajó primero con fuel-oíl, después con leña y por último con gas-oíl. Pasaban unos 2.700 Kg de cáscara en cada turno de 12 horas, que era el tiempo que tardaba la cinta en dar la vuelta y secarse el pimiento que llevaba. Desde un foso donde estaba la bola un husillo sinfín elevaba la bola a una cajonera y de ahí iba cayendo a la cinta, que era de unos 5-6 mts de ancha. En la pared había unos ventiladores que movían el aire que calentaban los quemadores, y la cinta iba moviéndose lentamente y ese aire caliente que alcanzaba hasta los 100ºC de temperatura, secaba la bola. Dos extractores sacaban la humedad del recinto.

Los tiempos de recogida del pimiento son los siguientes: a partir del 15 de agosto comenzaba la recogida de la bola, y según maduración se daban dos o tres cogidas hasta Navidad. Un obrero cogía 300-400 Kg en una jornada, se echaba el producto en sacos de red ("televisores") para evitar que se pudriese la cáscara. También se depositaban en sacos de rafia pero era más peligroso, por el calor y la humedad. A comienzos del siglo XXI las hectáreas dedicadas a cultivo del pimiento para pimentón eran de 25 aproximadamente. En los años 60 un obrero fijo cobraba 150 ptas. al día, un obrero eventual unas 200 ptas. y un especialista o un segador de cereales cobraban 300 ptas. al día. En el año 1964 hubo una caída importante del precio del pimiento, de 40 ptas. el Kg hasta llegar a 20 ptas. el Kg. En los años 70, Salvador Paredes, comerciante de Las Palas, anunciaba una formidable máquina abridora de pimentón, en publicidad para los cosecheros de pimientos. Había jornaleros que cogían muchísimo pimiento, a dos manos. El trabajo se hacía a jornal o a destajo (por kilos recogidos), y

con capazos de esparto o de goma más recientemente, se cogía la bola, se depositaba en sacos, y se pesaba con la romana, para ver la cantidad cogida a destajo.

Entre pimientos.

La compra de cáscara la hacían los corredores, y entre ellos destacaba Mariano García "Velázquez", Pepito Legaz y José Miguel en Balsapintada. En Alhama estaba Morales, en Totana estaba "el Trini", en Lorca los hermanos Murcia y en El Algar, Demetrio, que iban al mercado semanal de los jueves en Espinardo. Allí, los propietarios de la industria pimentonera les hacían pedidos de cáscara y estos corredores la compraban por todos estos campos. Primero se reunían los corredores en el Mercado de Murcia junto a la Universidad, y después lo hacían en un Bar al lado de la Iglesia de Espinardo. Allí negociaban los precios de compra y venta. Eran importantes industriales murcianos de aquellos tiempos, Carrillo González, Viuda de Fuster, Raúl Navarro, Mari Paz, López Matencio, Albarracín y José Carrillo, entre otros. Si querían pimentón más selecto se les vendía la cáscara con menos binza y si les valía cualquier tipo pues llevaba más binza. Los compradores querían que el agricultor le vendiese el producto sin pagar la binza, pero esta pesaba bastante, y los agricultores vendedores lo que querían era que se la pagasen por eso mismo, porque pesaba más y así obtenían más Kilos y más dinero.

El mismo problema que había afectado al pimiento de la huerta, por repetición de cultivo en el mismo lugar, llegó al pimiento de Fuente Álamo. La temible virosis del bronceado del tomate afectó a las plantaciones de esta Villa y un propietario tras otro fueron abandonando el cultivo del pimiento sobre finales de los años 90. Desde 1988 influyeron varios factores y se fue dejando de plantar la bola por la sequía, la mano de obra más cara y las plagas. Era tan importante este cultivo en nuestro medio que en una de las fiestas patronales, un vecino fuentealamero, Ángel, hizo una carroza, decorándola con tierra, caballones, plantas de pimiento regadas, mujeres recogiendo la bola, etc., todo una recreación exacta de lo que era el cultivo del pimiento de bola.

Los fotógrafos de la época nos han dejado muestra de los trabajos de este cultivo, tanto en la recogida en el campo, como en el trabajo en la era de secado, y en el interior del secadero industrial. Una muestra etnográfica de gran valor para recordar lo que fue esta industria murciana. Hoy vuelve a recuperarse en parte este cultivo, con otros medios técnicos y con otras técnicas de cultivo, con plantas híbridas

mejor preparadas para afrontar las plagas, pero queda en la memoria colectiva esa dedicación de un municipio, casi en exclusiva, al cultivo de pimiento para ese condimento culinario de sabor y color exquisito como es el pimentón.

Mi sincero agradecimiento a los informadores que me han aportado valiosos datos y material gráfico para la realización de este articulo: Pedro García Pintado, Antonio Arroyo Solano, Miguel Alcaraz y María Mendoza.

FUENTES

Archivo fotográfico del autor.

Archivo de la Hermandad de Labradores y Ganaderos.

Archivo Municipal de Fuente Álamo (AMFA).

Nieto Conesa, A. El cambio de la agricultura tradicional. La Hermandad de Labradores y Ganaderos de Fuente Álamo de Murcia. Fuente Álamo, 2008.

Nieto Conesa, A. 50 años en la memoria. Caja Rural Regional. Fuente Álamo, 2016.

Ministerio de Agricultura. Mapa Agronómico Nacional. Hoja núm. 955. Fuente Álamo de Murcia. Madrid, 1941.

EL PIMIENTO DE BOLA EN EL CAMPO DEL MAR MENOR

Pablo Galindo Albaladejo

INTRODUCCIÓN

El extenso lienzo enmarcado entre el Mar Menor, las sierras de Cartagena y La Unión, Columbares, los Villares, Carrascoy y los cerros de Fuente Álamo se desgarra en sempiterna solanera, acostumbrado al calor y vientos secos, resignado a la escasez de lluvias, pleno de páramos, cardos y alzabaras, albardines en los márgenes y trenques de piedras,... hileras de almendros y garroferos, silenciosas oliveras retorcidas por los años y con ligera sombra aliviada por el canto de la chicharra, algún cornijal con unas cepas que abren sus brazos asarmentados de los que prenden pequeños racimos de uvas, aun verdes, apretujadas entre los pequeños pámpanos que se debaten entre el suave verdor y la amarillenta sequedad.

Un rebaño de ovejas levanta polvareda en su caminar acompasado por el tintineo de los cencerros, el pastor, filósofo y sabio maestro de pocas palabras, experto en nubes, amaneceres y ocasos, gobierna entre silbidos y chasquidos al perro y la manada.

Cuando llueve un poco salen de entre las piedras caracoles y serranas, brota la esparraguera,.... tal vez llegue el agua de la vertiente al algibe o se pueda labrar la tierra para hacer la sementera y sembrar algún bancal con cebada o avena. El trigo se esparcirá cuando aventure mejor augurio, no se pueden desaprovechar valiosos granos, que molidos y convertidos en harina, con la que sabias y expertas manos nos regalarán sabroso y vital pan de artesa, cocido en horno moruno.

La rambla del Albujón, testigo mudo y división natural del *Campo de Cartagena* (Cartagena, Fuente Álamo, Mazarrón y La Unión) y *Campo de Murcia*, después conocido por Comarca del Mar Menor (Torre Pacheco, Los Alcázares, San Javier y San Pedro del Pinatar) no lleva agua, en escasas ocasiones se desborda y arrasa, pero soporta meses y años de extrema sequía.

A ambos lados de la rambla la tierra apenas está repartida, dividida en grandes extensiones procedentes de los antiguos repartos medievales, de las desamortizaciones, otorgamientos, privilegios, donaciones y herencias entre nobles y aristócratas. Los administradores de estos señores serán los encargados de gobernar la hacienda, asignando repartos de fanegas de tierra y casas a *"labradores a rento"*, para que labren, siembren, recolecten, planten olivos y viñas,.... éstos serán los que se tienen que esforzar y preocupar para conseguir garberas de haces de cereales, buena trilla, tinajas de aceite, toneles de vino, lana, ... buena cosecha y *"por San Juan pagar el rento acordado al amo"* casi siempre en especie -una parte de la cosecha- y además *"dos buenos pollos o gallinas"*.

Los hijos del pueblo llano estaban llamados a trabajar desde niños; siendo zagal había que ser pastor o *"mulero"* (cuidar y alimentar las

bestias, limpiar las cuadras y dormir -junto al pesebre- cerca de los animales para alimentarlos en la madrugada) y pronto aprender a labrar con un par de mulas desde el amanecer al anochecer; las hijas eran enseñadas a lavar ropa a mano, proporcionar agua potable desde donde estuviera el aljibe, planchar, coser, bordar, tejer, amasar el pan, preparar la *"calda"* del horno, recoger leña, cuidar el corral de gallinas, aprender a sacrificar pollos y conejos, cocinar, ... *"servir la casa del amo"* cuando viene una temporada a la finca. Algún joven aventurero se encamina hacia la sierra de La Unión soñando, acabará picando en la galería, acarreando capazos y vagonetas, conduciendo una recua hasta la fundición, ...solo unos pocos alcanzaron la gloria.

Desde mediados del S. XIX los señores comenzarán a vender parcelas de la hacienda a sus labradores; lo que permitirá a los nuevos propietarios sentirse libres, dueños de su destino, sin cargas ni gabelas a finales de junio. Poco a poco las grandes haciendas se van fraccionando lo que va a permitir que los nuevos dueños intenten mejorar y se aventurarán a abrir pozos buscando agua. Se levantarán molinos de viento, norias, una pequeña balsa,... el paisaje va a cambiar lentamente.

UN OASIS ALREDEDOR DE LA BALSA

El agua sacada lentamente por los arcaduces del molino o de la ceña se va acumulando en la pequeña balsa. El preciado elemento se repartirá con sumo cuidado y esmero en rigurosos turnos; se regarán algunas *"parás"* de alfafa, unas hileras de tomateras encañadas, otro *bancalico* con sus *"camas"* de melones de negros y alguna mata de melones de agua. Se podrán sembrar unos caballones de patatas cuando sea su tiempo,... un *roalico* de panizo, algún girasol junto a la boquera, habrá unos granados, unas matas de crisantemos, laurel, orégano, perejil, una *paraíca* de ajos tiernos o *sanjuaneros*, otra de cebollas, un *"apartijo"* con rábanos y zanahorias,... y se escuchará el croar de las ranas, el revoloteo de gorriones, palomas,... y golondrinas.

Poco a poco va ganando terreno el bancal de los pimientos de bola, un nuevo cultivo que se extiende por la zona. En septiembre buscarán la cáscara del pimiento abierta y seca, en un proceso artesanal y de primor sobre zarzos de cañas, también interesa la binza,....todo se venderá al peso. Los marchantes vienen desde los alrededores de Murcia, compran montones de cáscara por las casas del campo y pagan buen precio.

Irá cambiando lentamente la fisonomía del paisaje alrededor de la balsa; si se consigue más agua se podrán plantar más bancales de pimientos. Ardua tarea, los zagales arreando a la mula para que no decaiga el ritmo en la ceña y llegue agua a la balsa. Llegarán los motores diesel y se adaptarán bombas en la extracción de caudales, bajará el nivel freático y se profundizará el pozo. Llegará la electricidad y los pozos serán perforaciones que sobrepasarán los 100 metros de profundidad, modernas bombas sumergibles, más caudal, red subterránea

de tuberías para conducir agua a lejanos bancales de la balsa,.....crecerán las plantaciones de pimiento de bola en la comarca del Mar Menor y en gran parte del Campo de Cartagena; con anterioridad se cultivaba en otras zonas de la región con mayores recursos hídricos.

Lo primero que debe asegurar el campesino para la próxima cosecha serán las semillas; seleccionadas para conseguir los pequeños plantones del pimiento, que en el momento oportuno serán trasplantados a los bancales, donde desarrollarán su ciclo vital.

Las almajaras: El campesino trabaja con esmero la *almajara*, lugar donde sembrará la binza seleccionada de la cosecha anterior. El minúsculo bancal de 1,5 m. x 3 m. con una tierra cavada varias veces, mezclada con buen estiércol, y todo muy suave, ni siquiera pequeños tormos,...servirá de lecho a las semillas esparcidas lentamente y arañando la tierra con los dedos de las manos para que apenas sean enterradas y no sirvan de alimento a los pájaros. Inmediatamente se recubrirá el sembrado con una fina capa de *"cirre"* -estiércol de oveja- mezclado con tierra muy suave; apenas 1 cm de grosor. Sobre este *"manto"* se esparce otra delgada capa de *"arena de la mar"* (extraída una madrugada en la zona de Bocarrambla, entre Los Alcázares y Los Urrutias) para proteger la humedad. Si no se dispone de arena, se recubre todo con albardín. Después hay regar cada mañana, temprano; con una *"rociaera"* se esparcirá con suavidad el agua por todo el rectángulo, sin encharcar, ... si el día ha sido muy seco se repetirá el proceso al atardecer. A los pocos días brotarán malas hierbas y las matas de pimientos, desde la orilla hay que arrancar con suavidad todo lo que impida el normal desarrollo del semillero de pimiento, llevando sumo cuidado con no equivocarse y arrancar lo que no procede.

La almajara está protegida del sol y del viento de levante por una *"bardiza"* entrelazada de cañas, que proporciona sombra y amparo. Se modernizará el proceso en la almajara con el uso del plástico. Entonces se recubrirá el plantel y cerrado herméticamente, adelantará el proceso de crecimiento de los plantones.

Bancales y caballones: Se ha repartido estiércol y se ha labrado repetidas veces el bancal, ya la tierra está suelta, sin tormos. Antes de existir los arados tirados por animales y adaptados para levantar los caballones, estos se levantaban a *"golpe de legón"*, artesanalmente, paralelos en precisas tablas que dividían la parcela y permitían el riego equitativo y nivelado del agua en todo el bancal.

La plantación: Obra de artesanía. Al amanecer, con la fresca, se arrancaban los plantones de la almajara, que había sido regada el dia anterior, y las pequeñas plantas salían con sus raicillas impregnadas de barro y estiércol. En un capazo de esparto y recubiertas con un saco humedecido son trasladadas al bancal. Con cuidado se inicia el proceso, una mujer con esmero va separando las plantas y las va colocando sobre el margen una a una. Después otra

persona, con una estaca puntiaguda las va trasplantado en la suave tierra, hacia la mitad del margen, distanciadas unos 40 cm. Se plantan en hileras a ambos lados del margen. Una vez plantada una *"pará"* o una *"tabla"* se riega hasta que el nivel del agua llegue a los troncos de los jóvenes pimientos.

El riego semanal: Corre el agua por la boquera desde la balsa al bancal, que distribuido en regaderas y a través de portillos de barro se conduce el caudal para ir llenando *parás* y *tablas*; se conseguirá de forma milimétrica que el agua alcance a todas las plantas de pimientos. Este proceso se debe repetir cada 7-8 días si hay agua suficiente en la balsa.

Cavar pimientos: Cuando la planta ha comenzado a enraizar le salen las primeras hojas después del trasplante y comienza su crecimiento. Es el momento de asegurar la verticalidad del tronco, para ello se debe reforzar o *"arrimar tierra"* con cuidado. Es un proceso artesanal para expertos en el manejo del legón. Los caballones quedan perfectamente aplanados por la espalda del legón, las malas hierbas han sido cortadas y la suave tierra *"abriga"* al pequeño tronco. Una buena *"cavada"* puede asegurar un excelente riego y un buen crecimiento de la plantación.

El abonado: No solo con el estiércol basta para el desarrollo de la planta, a veces hay que ayudar con abonos granulados repartidos por las boqueras para que se disuelvan en el agua y lleguen a las raíces. Con un capazo de esparto colgado al hombro se reparte a puñados los granos de nitratos, potasas,... y otros compuestos llegados de Chile o de Escombreras. Con la modernidad, el abonado se licuará y se verterá directamente sobre el caudal de agua desde la orilla del bancal.

El azufrado o enzofrado: Hay que proteger la plantación de insectos, hongos y otras plagas. En etapas anteriores a la proliferación de insecticidas y fungicidas -algunos muy peligrosos, hoy prohibidos- se protegía la plantación espolvoreando azufre de manera artesanal sobre los pimientos. Se utilizaban trozos de saco de esparto, en los que se colocaba el azufre y a modo de bolsa, cogida con una mano, a golpes secos se esparcía el azufre en una mañana sin viento; al estar todo en calma las plantas quedaban recubiertas del amarillento polvillo protector. El agricultor debía protegerse con un pañuelo boca y nariz, se le irritaban los ojos. Con la mecanización agrícola llegaron máquinas que espolvoreaban a motor, unas se colgaban a la espalda, otras eran manejadas entre dos hombres llevadas a modo de parihuela.

Coger pimientos: Recoger la cosecha esperada comienza cuando las *"bolas"* tornan de intenso verde y piel tersa a morado pasajero para alcanzar un rojo fuerte y piel de madurez arrugada. Es la hora de las mujeres... pañuelo a la cabeza, grandes sombreros, anchos blusones, faldas largas, capazos de esparto, un botijo o cántara con agua a la sombra... y hay que coger sólo los pimientos más rojos. (Cuidado con estropear la planta, pasadas una quincena habrá

que recoger los frutos que hoy quedan verdes, entonces ya con otro color.) En la boquera, un hombre abre el saco de esparto para que vacíen los llenos capazos, después cargará sobre sus hombros el saco repleto y lo porteará hasta la orilla del bancal, así hasta el final de la jornada; después los sacos serán transportados en carros hasta la era.

Secar los pimientos: Los sacos llegan a la era y los pimientos son esparcidos en el suelo, repartidos de manera uniforme. Quedarán a la intemperie durante varios días hasta que *"la piel se arrugue"* y *"el rabo esté seco"*. Si la era tiene pendiente acusada, para evitar su deslizamiento, se les *"frena"* con un trozo de *maroma* de la ceña, unas ramas o tablas en la parte más baja del inclinado secadero.

Con la mecanización se cambiaron costumbres y tareas, los pimientos en el bancal se envasaban en pequeños sacos *"televisores"* (malla de plástico) y se dejaban esparcidos por la era sin vaciar. Los sacos permanecían varios días al sol y se abrirán para abocar a la máquina en el momento de partir los pimientos.

En el secadero.

La modernización llegó también al proceso de secado, se adelantaba tiempo y el riesgo era menor en caso de mal día o lluvia. Se construyeron sofisticados secaderos de pimientos, todo el proceso de abrir y secar los pimientos podían hacerlo tan solo dos hombres, uno para llenar la tolva de pimientos para abrir y otro cuidando el funcionamiento de la secadora. Se aplicaba calor producido por un quemador alimentado por gasoil y conducido por ventiladores a una cinta sobre la que estaban los pimientos abiertos y lentamente se deslizaba. Al llegar al final del recorrido la cáscara estaba en condiciones de envasado. En el secadero también se elaboraban los pimientos o ñoras secas sin abrir, se realizaba el mismo proceso salvo el de pasar los frutos por la máquina de partir.

Abrir pimientos: Antes de la mecanización, esta tarea manual se reservaba para las mujeres, lo hacían siempre a destajo y por arrobas; consistía en romper con los dedos cada pimiento y extender la piel para que secara, cada mujer llevaba la cuenta de los capazos que abría y lo que debían pagarle. ¡Cuantos ajuares se compraron abriendo pimientos!

Los hombres eran los encargados de llevar los capazos cargados de pimientos para abrir y después esparcían la cáscara fresca y abierta en zarzos de caña, después en zarzos con malla plastificada o directamente en el suelo de la era, previamente barrido. Con el tiempo muchas eras se encementaron para facilitar el secado. El día destinado a esta tarea debía estar claro y seco, evitando los

días húmedos o amenazados de lluvia. La *cáscara* -el pimiento abierto- no puede mojarse ni coger humedad. Los zarzos se recogían al atardecer llenos de cáscara a medio secar para evitar la humedad y el rocío de la noche, se apilaban en el porche de la era -sencilla construcción cubierta- que durante el día era la zona con sombra del trabajo manual de las mujeres que abrían pimientos.

El ingenio de un herrero permitirá desarrollar un sencillo artilugio que abrirá los pimientos de forma mecánica y más rápido. En apenas unas pocas horas se desarrollará en trabajo de muchas mujeres y varios días. Una sencilla tolva, un rodillo con cuchillas engarzado a una manivela, después una rueda, en poco tiempo motorizada y se abrían pimientos en grandes cantidades. Un capazo recogerá los pimientos abiertos que será esturreados por la era o la zona encementada.

Apenas dos o tres días, tal vez menos si hay viento seco, y tenemos la cáscara en condiciones para guardar en un habitáculo seco, muchas veces en una habitación de la propia casa.

La era se barría después para recoger todas las binzas que, recogidas sin polvo, se guardaban en sacos que también se vendían en el lote de la cáscara.

Intermediarios, "corredores" y compradores: Hombres conocedores del entorno, relacionados con empresarios de la capital, recorren eras y bancales interesándose por la cosecha, sin cerrar el trato, sin precio fijo o tal vez *"apalabrando la compra"* para cuando *"tenga el aviso del jefe de Murcia" y "según estén las cosas en las Cuatro Esquinas"* (Platería y Trapería).

Abriendo pimiento.

Los jueves hacia mediodía y primeras horas de la tarde era el momento de salir a comprar, incluso aparecían intermediarios ocasionales ofertando por encima de lo normal. Los agricultores solían confiar en hombres conocidos y *"formales" (mas vale malo conocío que bueno por conocer).* Los tratos se cerraban con un apretón de manos, se fijaba el día para el envase, el peso con la romana y el *pago en efectivo antes de salir el camión con la carga;* entonces el *"corredor"* cobraba su porcentaje *(la "comisión").* El camión con su preciada carga salía hacia Murcia donde se concentraban las industrias que transformaban la cáscara en *"oro rojo murciano"* el pimentón y otros derivados.

Personajes singulares, parajes y zonas de cultivo: Los cosechadores en 1923, en San Javier, eran los siguientes: Ramón Giménez, Vda. de Fernando Martínez, José Ruiz, Miguel Sáez, Antonio Zapata y Miguel Zapata.

En el entorno se recuerdan en el

cultivo de pimientos de bola y tareas de secado.

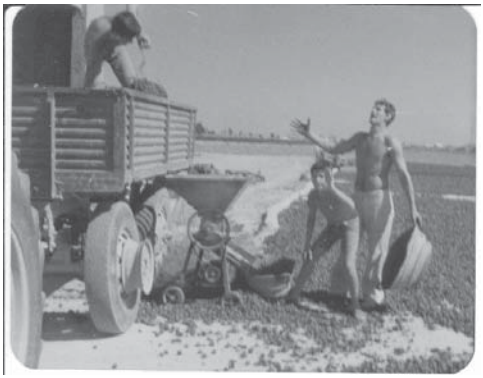
- *Angelín el huertano (de los primeros en cultivar pimientos), Los Buenos, Los Huérfanos, El Recuerdo, Los Mermejos, Los Pérez de las Rupertas, Las Casicas, Los Meroño de Torre Octavio, Tarquinales, Los Peñalver, La Fundación, Torre Saavedra, Los Vidales, Río Negro, Roda, Los Narejos…* en la zona de San Javier.
- *Pepe Ballester "el cándido", "Lo Romero",…* en San Pedro del Pinatar.
- *Los Pardos, El tío Braulio, el tío Pedreras, Lugar Nuevo, Los Aquilinos, Torre Aguado, el tío Cesáreo, Lugar Nuevo, Los Marines, Los López, Lo Espejo, La Capellanía, La Campiña, Los Secos, Los Catalanes, Los Quietos,…* en Dolores de Pacheco.
- *Los Ratones, el Minusa, Lo Vallejo, Las 18, Los Muñoces, Las Lomas, El Rame, Los Fernández-Henarejos,…* en Los Alcázares.
- *Los Sánchez, Los Jiménez, Los Marines, el Ruso, Las Cantandas, Las Conquetas, Santa Rosalía, Meroños, Santa Cruz, Hortichuela, La Peña, Lo Soler,…* en Torre Pacheco.
- *La Balsa, Torre Silva, Los Triviños, El Cotrel, Camachos, El Pino, Las Cantandas…* en San Cayetano y Balsicas.
- *Los Saura, Forca, Paredes, La Marina, Los Leones, Cantarranas, Lo Parreño…*en la zona de La Puebla de Cartagena.

Corredores e intermediarios: *"Angelín el huertano", Antonio "Carmona", José "Rosa", "Pepe de los aragonés", "Ángel el viejo", "Ginés Chulí", Mariano Sánchez "Pepón", Antolín Muñoz "el Meneo", Juan Marín "Severiano", Tomás Maíquez "el del café", "Pepe el Rizao", El Moreno de Pacheco", "Marcial", "El tío Juan de los Zaballos", "Antonio Mentiras"*, *"El Alcaldito"*,… otro personaje interesante, Mariano Pujante, cura secularizado, después visitaba a sus antiguos parroquianos para comprarles la cáscara.

Secaderos de pimientos: Antonio Garre, Pablo Galindo, Los Mermejos y Nicolás *"el de la torre"*, en el paraje de Torre Saavedra en San Javier, Mariano Albaladejo e hijos en Los Narejos, José Ballester en San Pedro del Pinatar, Hilario Fernández-Henarejos en Los Alcázares, Antolín Muñoz en Dolores de Pacheco, los Forca, Paredes, Leones, Galindo, ... en La Puebla.

Apogeo del cultivo: A finales de los años 50 y durante la década de los 60 y sobre todo en los años 70 del pasado siglo fueron los años dorados del cultivo del pimiento de bola en la zona del Mar Menor. La proliferación de pozos artesianos, conducciones de tuberías y la preparación de mayores zonas de regadío posibilitaron el crecimiento y expansión del cultivo. Llegaron a la zona familias en busca de trabajo desde lugares de Jaén, Cuenca, Granada, Almería,... venían a *"coger bola"* una temporada y muchas familias se quedaron, enraizaron y dejaron de ser aldeas Los Narejos, El Mirador, San Cayetano, Balsicas, Dolores de Pacheco,... incluso algunos de los nuevos vecinos se hicieron agricul-

tores, alquilaban tahúllas de tierra, preparaban sus propias plantaciones de pimientos (que atendían los fines de semana, con la ayuda de la mujer y los hijos) y además trabajaban a jornal con otros agricultores. Herederos de aquellos aventureros hoy son expertos agricultores, otros emprendieron el camino de la hostelería, albañilería, servicios,... y son empresarios.



Decadencia y extinción del cultivo del pimiento de bola en la zona del Mar Menor: El año 1978 marcó un hito en el Campo de Cartagena, la llegada de los primeros caudales del Trasvase Tajo-Segura y su inicial distribución a través de la red de tuberías y caminos de servicio desarrollados por el Instituto para la Reforma y Desarrollo Agrario (IRYDA) permitieron agua para riego con escasa salinidad y un precio más económico que las aguas de pozos artesianos, lo que facilitó la puesta en funcionamiento de mayores zonas de regadío y la progresiva renovación con nuevos cultivos de mayor rentabilidad que el pimiento de bola, el algodonero, los almendros y garroferos; aparecieron plantaciones de cítricos, cultivos bajo plástico, invernaderos, nuevas verduras con corto período de producción lo que permitía varias cosechas anuales. Desaparecieron los campos de cereales y aparecieron bancales de alcachofas, brócoli, lechugas, patatas, coliflor, apio, … también grandes cuadrillas de operarios recolectando, moderna maquinaria agrícola y sofisticados sistemas para riego localizado y abonado por goteo.

La nueva agricultura ha dejado de ser manual y artesana, de legón, boquera y sudor, de sueños y siembra, de arcaduces, aceña, balsa e ilusiones,.. para ser ingeniería puntera e industrial, química, y digitalizada, de embalse y abonado concentrado,... de siembra programada en semillero, la recolección fijada de antemano, la fecha de entrega concertada para que el producto esté servido en óptimas condiciones en la mesa del consumidor, en cualquier lugar del mundo y en el momento oportuno.

Hemos llegado muy lejos, dejando atrás muchas cosas.

Es el precio de la modernidad.

APÉNDICE. RELACIÓN DE MARCAS HISTÓRICAS DE PIMENTÓN EN LA REGIÓN DE MURCIA

A lo largo del siglo XVIII y XIX, el pimentón se vendió en sacos o en toneles. A fines del siglo XIX y comienzos del siglo XX ya se plantearon los productores y exportadores en ofrecer sus productos en envases, cuidando la presentación y dando a conocer sus marcas propias. Cerca de 300 marcas llegaron a ser comercializadas, siendo Espinardo la localidad donde se dio la mayor variedad, tanto como el resto de pedanías y pueblos de la región juntos. A Espinardo le siguieron en importancia Molina de Segura y Cabezo de Torres.

CIUDAD DE MURCIA

Vega Murciana, Chicote, Mari-Paz, El Crucero, Belinda, Diamante, La Torre Murciana, El Clavel, El Gallo, El Buitre, Venus, Viriato, Los Cuatro Leones, El Choricero, El Águila, La Cebra, La Huertana, El Baturro, El Carabinero, El Guardia Civil, Trébol, El León.

PEDANÍAS DE MURCIA

Albatalia-Ranero: La Libertad, El Chiquitín.

Algezares: El Chavea.

Aljúcer: La Hidalga, José Balibrea, Cervantes

Beniaján: La Consuelito, La Fortuna.

Cabezo de Torres: El Ampurdanés, La Aurora, Los Dos Hermanos, El Automóvil, La Pastora, La Sultana, El Chacinero, Los Dos Caballos, La Llave, Corazón, El Buen Tono, Napoleón, Los Leones, La Catedral, El Clarín, Choricero Asturiano, La Dolorosa, Los Palacios, La Locomotora, La Flor de España, Muñoz y Pujante, Jauja.

Churra: La Catedral de Murcia, Las Banderas, El Vencedor, El Jinete Americano, El Cocodrilo, El Gallo, El Campeón, Epopeya, La Fuensantica, El Caballo Andaluz.

Esparragal: Águila Imperial.

Espinardo: La Estrella, La Llave, La Agricultura, El Húsar, Venus, El Ramo de Flores, El Toro, Gato, El Negro, La Vaca, El Gallo, Cataluña, El Huertano, Don Quijote; Las Tres Estrellas, La Campana, La Góndola, Infante, La Codorniz, La Odalisca, Carabao, Iberia, La Cordobesa, La Gaditana, El Loro, San Fernando, El Gato, La Rapaza, El Ruiseñor, La Pampera, La Torre del Oro, Ramo de Flores, Flores, Sunfirst, Crimson, Cardinal, Sunswet, Non Plus, La Florista, Choricero Único, La Real, Golden, La Onza de Oro, El Pregonero, La Amapola, El Huertano, General Bartolomé Mitre, El Mercurio, El Chino, El Faisán, Tres Estrellas, Zoraida, El Atlas, La Langosta, Red Band, Tony, Navarro, Regal, Robín, Dawn, Tangirene, Arista, JN, JC, El As, El Cid, El Castillo, El Águila,

Eclair, El Tigre, Bull Dog, 2 de Mayo, El Armiño, Noé, Idol, Butterfly, Victoria Eugenia, La Gallega, Xaudaro, La Murciana, La Perdiz, El Perro Pachón, El Soberano, El Guerrero, La Fama, Cervantes, María Guerrero, La Purísima, El Molino, La Fuensanta, La Macarena, El Trovador, El Pasiego, La Estrella, Garza, Royal, La Asturiana, El Escudo, 51, Corazón, Los Mártires, El Explorador, El Canario, La Aldeana, Don Quijote, La Dama, La Samaritana, La Corona, El Centauro, La Lidia, Reverte, La Triunfadora, PBT, Carralero, Carpe, María Jesús, Tonita, La Esperanza, La Cortijera, El Tranvía, El Gaitero, España, El Toro, El Cocinero, El Avión, Esmeralda, Primera Flor, La Estrella, El Abuelo, Atila, La Segadora, Bolero, El Polizón, Piel Roja, Choricero Oro, La Asturiana, Tony, El Molino, Centurión, El Mejicano, El Gorrión, Santiago, Fu Manchú y Díaz.

La Alberca: Santa Catalina del Monte.

La Ñora: Los Tres Escudos, La Pantera, El Ave Lira, Plus Ultra, Comandante Franco, General Franco, La Obrera Murciana, Capitán Ruiz de Alda.

La Raya: Los Nadales.

Puebla de Soto: María del Carmen, España, Los Dos Gallos.

Rincón de Seca: La Belga Española.

PUEBLOS DE MURCIA

Alcantarilla: Cascales, El Cosechero, Montesola.

Alguazas: Nuestra Señora de las Mercedes.

Alhama de Murcia: La Panderetа.

Ceutí: Lo Mejor.

Lorquí: La Carreta, Mickey, Titán, Hispania.

Molina de Segura: La Ardilla, La Molinera, El Miguelete de Valencia, El Casino de Murcia, El Casino de Molina, La Cigüeña, Regina, La Madrileña, El Cisne, El Pelícano, Río Segura, Virgen de la Fuensanta, Virgen de la Consolación, La Barraca Murciana, Las Dos Ardillas, Mis Frutos, Mis Productos, Frutos de mi Tierra, JBB, El Soto del Segura, La Montañesa, La Abundancia, Carmen, El Aeroplano, Rocío, La Margarita, La Abundancia, El Trineo, La Parranda, El Gladiador, Río Segura.

Santomera: Flor de la Huerta, El Gaitero.

Torre Pacheco: San José de la Montaña.

INTRODUCCIÓN DEL ACTO DE PRESENTACIÓN DE LA REVISTA CANGILÓN NUM. 34 Y ENTREGA DEL ESCUDO DE ORO DE LA ASOCIACIÓN

Día: 21 de junio de 2015.
Hora: 12 horas.
Lugar: Recinto del Museo Etnológico de la Huerta.

Por el mantenedor del acto, D. Inocente Cuenca Fernández, vocal de la directiva de la Asociación de Amigos del Museo Etnológico de la Huerta se inició la presentación de nuestra revista etnológica Cangilón número 34, comenzando con las siguientes palabras:

Buenos días:

Estimada y respetada mesa de Presidencia, Autoridades y representaciones públicas y privadas, socios de nuestra Asociación de Amigos del Museo de la Huerta, señoras, señores, invitados todos.

Muchas gracias por vuestra asistencia, en este caluroso día, ya que sin vosotros no sería posible, que el esfuerzo que se realiza durante tantos meses para la edición de nuestra Revista Cangilón, tuviera la trascendencia y repercusión mediática que tiene.

Después de la presentación de nuestra revista por Dª. Cristina Gutiérrez – Cortines se procederá a la entrega del fanal de nuestra asociación a D. Antonio Sánchez, pintor acuarelista y autor del cuadro que es portada de la revista y también se hará la entrega del Escudo de Oro de la Asociación a D. Diego Luis Pacetti López.

BREVE SEMBLANZA DE Dª. CRISTINA GUTIÉRREZ – CORTINES CORRAL:

Nuestra presentadora nació en Madrid, es Doctora en Historia de Arte y ha trabajado como catedrática en la Universidad de Murcia. Su área de trabajo se concentra en la investigación en arte, arquitectura, urbanismo e historia de la ciudad y las nuevas tecnologías.

De 1978 a 1993 fue directora del aula de cultura de la Universidad de Murcia, de 1989 a 1995, directora del aula de humanidades del diario La Verdad de Murcia; de 1986 a 1996 fue secretaria del comité español de historia del arte. De 1995 a 1999 fue consejera de Educación y Cultura de la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia.

Fue elegida diputada del parlamento europeo y ha formado parte de varias comisiones y delegaciones, entre otras, como Delegación para las relaciones con Israel, Delegación para las relaciones con los paises del Sudeste Asiático y la Asociación de Naciones del Sudeste Asiático (ASEAN) Comisión de Medio Ambiente, Salud Pública y Seguridad Alimentaria y Delegada en la Asamblea Parlamentaria de la Unión para el Mediterráneo.

Ha publicado varios libros, entre los que se encuentran:

Arquitectura, economía e iglesia en el siglo XVI: (Murcia y su entorno)

(1987); Renacimiento y arquitectura religiosa en la antigua diócesis de Cartagena: (Reyno de Murcia, Gobernación de Orihuela y Sierra del Segura) (1987); Murcia: una mirada al pasado. (1991); Desarrollo sostenible y patrimonio histórico y natural: una nueva mirada hacia la renovación del pasado. (2002)

Una vez en el estrado, después de saludar a todos los presentes, agradeció al consejo de redacción su elección para presentar la revista valorando positivamente que publicaciones como Cangilón mantienen viva la historia, las costumbres y las tradiciones de nuestra huerta, siendo foco de atención de un elevado número de personas interesadas en la misma y muy especialmente como herramienta de trabajo y ayuda a nuestros jóvenes estudiantes, en el conocimiento de la realidad de todos nuestros antepasados, su trabajo, su forma de vida, su ocio, etc.

Terminada la presentación, D. Joaquín Buendía Gómez, Alcalde de Alcantarilla y la vicepresidenta de la Asociación Dª Ángeles Ramos Jiménez, procedieron a entregarle a Dª Cristina el fanal de la Asociación.

A continuación, el mantenedor relató los aspectos más importantes del currículo de Antonio Martínez, paisajista, y autor de la pintura “Rincón de la Huerta” que es la portada de Cangilón número 34, relacionados con su formación artística en Alcalá de Henares (Madrid) y en la Escuela de Artes y Oficios Artísticos de Murcia y la cantidad de exposiciones que había realizado tanto de forma individual como colectiva en la Región de Murcia, en otras comunidades autónomas o en otros países, principalmente Italia (Florencia y Bolonia)

Se solicitó que subiera al escenario, desde donde pronunció unas palabras de gratitud a la asociación por haberlo elegido para realizar la portada de la revista.

Seguidamente la vicepresidenta le entregó el fanal de la asociación.

Por último, el mantenedor, D. Inocente Cuenca hace mención del reconocimiento y felicitación a D. Diego Luis Pacetti López, presidente de la Asociación de Amigos del Museo, a quien se le concede de forma excepcional el Escudo de Oro, la máxima distinción que se concede como personaje merecedor de la misma, ya que se aprovechó la ausencia del ho-

menajeado, de la reunión celebrada en la que se adoptó dicho acuerdo, como consecuencia de estar ingresado en el hospital por su estado de salud. Procedió a expresar y resaltar las virtudes y valores que adornan su larga trayectoria personal, profesional y principalmente por dedicarse, atender y entregarse desde la toma de posesión del cargo en 1990 y hasta le fecha de hoy, a prestar unos servicios impagables e imprescindibles en la defensa y protección de este Museo de la Huerta.

El mantenedor solicitó a D. Diego Luis Pacetti que subiera al escenario. Una vez en él, D. Joaquín Buendía Gómez, alcalde de Alcantarilla y Dª Ángeles Ramos Jiménez, vicepresidenta, procedieron a imponerle el Escudo de oro de la Asociación y D. Agustín González Zaragoza, tesorero de la Asociación, paso a entregarle un cuadro conmemorativo de esta celebración.

A continuación, D. Diego Luis Pacetti, tomó la palabra muy emocionado y con lágrimas en los ojos, se dirigió a todos los presentes, miembros de la mesa, autoridades y público en general, agradeciendo dicho reconocimiento, que no esperaba y con unas palabras que le salían desde dentro se despidió hasta la próxima actividad.

Finalmente el mantenedor dio paso al alcalde de Alcantarilla, D. Joaquín Buendía Gómez, para que cerrara el acto.

El alcalde tomó la palabra, en primer lugar agradeciendo la presencia de los presentes a dicha presentación. Recordó algunos momentos en los que desde muy pequeño acompañaba a su abuelo para ver como trabajaba la tierra, escenas que han quedado grabadas en su memoria. Manifestó que estaba contento por el nacimiento de la nueva edición de la revista Cangilón, valorando con gran interés la misma y comprometiéndose en trabajar y apoyar la continuidad de la misma. Felicitó al director de la misma D. Fulgencio Saura Mira y a la presentadora Dª. Cristina Gutiérrez – Cortines Corral, así como a Antonio Sánchez por su trabajo realizado para la portada de la revista y por su trayectoria como pintor murciano. Mostró también la necesidad de que continúe con el trabajo desarrollado por el pre-

sidente de la Asociación de Amigos por su distinción.

D. Inocente Cuenca dio las gracias a todas las autoridades y personal asistente por su presencia. Para colofón del acto se procedió por parte de la mesa de presidencia y de los que han sido motivo de intervención y homenaje a pasar a la sala de reuniones y biblioteca murcianista con la finalidad de efectuar la firma protocolaria en el Libro de Oro del Museo de la Huerta.

1.609 Jesús Cascales Ortuño
1.610 José Silvente Herrero
1.611 Carmen Gambín Aroca
1.612 Salud Giménez García
1.613 José Cremades Hernández
1.614 Joaquín Buendía Gómez
1.615 Carmen María Zamora Párraga
1.616 Loli Castillo Castillo
1.617 Clementa Marín López
1.618 Teresa Hidalgo Garay
1.619 José Sáez Parra
1.620 Diego Valera Hidalgo
1.621 Gilberto Tonet
1.622 María Luisa Martínez León

Hero

DESDE 1886

cajamar

CAJA RURAL

Asociación de Amigos del Museo de la Huerta de Murcia - Alcantarilla