

HACIA EL CENTENARIO DE LA INDUSTRIA CONSERVERA EN MURCIA. LA AGRICULTURA DE MURCIA COMO BASE INDUSTRIAL CONSERVERA. ADITIVOS PARA LA CONSERVA

Ángel Riquelme Manzanera

1. INTRODUCCIÓN

Auspiciado por la Junta Directiva de la Asociación de Amigos del Museo Etnológico de la Huerta de Murcia, se propuso dedicar el presente número de la Revista "Cangilón", como monográfico, para conmemorar, el próximo Centenario del inicio y desarrollo de la Industria de la Conserva en la Región de Murcia, en concordancia con la importancia que ha tenido la calidad y exquisitez de las frutas y hortalizas de nuestra huerta, como consecuencia de la fertilidad y climatología de esta tierra, bañada por el Río Segura. Nos pareció una brillante idea el escribir desde un aspecto puramente literario, pero nunca podríamos haber pensado, que el estudio, investigación y contactos realizados, deparara tal cantidad de sorpresas, suertes y venturas, con que nos hemos encontrado, en aras de posibilitar un documento único, que anime a servir como marco de trabajo para las justas y nobles ilusiones, de quienes aspiran a la creación de un Museo que contenga la historia íntegra y evolución de la Industria Conservera Murciana, así como el proceso seguido a lo largo de los siglos para la Conservación de los Alimentos.

Tanto el Director de esta Revista, D. Fulgencio Saura Mira, como quien escribe este artículo, no hemos dejado de preocuparnos a lo largo de los meses que nos hemos dedicado a esta labor, de lo inadvertido que pasa, la extraordinaria importancia que el sector de la conserva ha representado para el desarrollo y progreso

de la Región de Murcia en los últimos 100 años. Ello se deduce y queda demostrado a lo largo del contenido de este "Cangilón", dedicado a informar en relación con una brillante y próspera época económica, para Murcia, que nunca debió dejar de retraerse, ante la fuerte y acaparadora presión de otras Regiones de España.

Todo nuestro interés de estudio e investigación, se ha centrado en recopilar, almacenar y detectar, cuantos datos debieran aportarse, para conocer mejor toda una época de pujanza, donde el protagonismo principal, como fenómeno coincidente en pocos lugares del mundo, se observa que se centra como decíamos al comienzo, en una fértil tierra, con clima primaveral y un agua de riego excelente, que con unos labradores y cavadores sin descanso, consiguieron que la producción hortofrutícola de nuestra Vega, obtuviera con todo merecimiento la denominación de "*Murcia, Huerta de Europa*".

Pero para advertir todo el entramado que nos conduce al conocimiento de este apasionante trabajo, hemos tenido que recorrer y seguir la huella de otras muchas personas, que antes de nosotros ya disponían de buena parte de esta información, bien por herencia generacional, o por magníficos documentos de investigación, científicos e históricos, elaborados sobre el tema que, se han ofrecido de forma particular, desinteresadamente, con total entrega y disposición. Nuestro sincero agradecimiento a ellos, porque de lo contrario, no habríamos conseguido el extenso y rico contenido de datos que facilitamos. Y en



Clasificación de la fruta.



Corte y pelado de la fruta.

verdad, se han convertido en protagonistas y artífices, de que cuanto se escriba en esta Revista, no se olvide, ni desaparezca. Con esta directriz, hemos recurrido a un barrido en dos aspectos, el primero, averiguando la cantidad de estudios y documentos que se han confeccionado al respecto; y segundo, extraer el gran número de pequeñas y grandes industrias de conservas, construidas en las márgenes de huerta, a lo largo del río Segura, en el tramo comprendido entre Cieza y Orihuela; y además, lo infinito y desbordante del tema, que daría para muchos capítulos, incluyendo el proceso ascendente, referente al descubrimiento de los sistemas y fórmulas para la conservación de los alimentos, superando el viejo principio de descomposición, entendido y denominado como "generación espontánea".

2. EVOLUCIÓN DE LA INDUSTRIA CONSERVERA EN MURCIA

Para esta síntesis que relatamos, de un período tan excesivamente largo, hemos recurrido a diversos Archivos y consultas al sector, de las poblaciones, donde hemos tenido conocimiento de implantación de fábricas de conservas de frutas y vegetales; que anecdóticamente, por curiosidad nos llevó a confeccionar una carta geográfica de ubicación de las mismas, comprobando que vienen a coincidir sus ubicaciones, en las orillas e inmediaciones de la huerta que riega el Río Segura. Por lo tanto, en una zona ampliamente organizada y localizada por regadíos ¹, comparable al Valle del Mys en el Nilo, según se manifiesta por diversos geógrafos romanos y

árabes; con la única diferencia de que en esta zona era inundable por avenidas de lluvias (al igual que Egipto, en el neolítico), y en el Nilo por controles de presas y compuertas. Desde la fecha del Repartimiento de las Aguas en el Siglo XI, corresponde en un principio, a un ancho de unos 7 km. de media (distancia entre las montañas del norte y las de Carrascoy y Miravete), y un largo de unos 25 km. (longitud que separa la Presa de la Contraparada (Azud) y los Mojones del Reino en Beniel), posteriormente, esta huerta se expandió hacia el oeste, río arriba hasta Cieza, y aún sabiendo que Orihuela disponía de una pequeña huerta, también se proyectó, río abajo, hacia su desembocadura.

Igualmente consideramos que era conveniente conocer el grado de influencia social, que representó esta incesante instalación de industrias del ramo, y para ello concluimos una breve estadística, sobre el número de firmas que funcionaron en nuestra Región, con la finalidad de tener un conocimiento válido y aproximado de la envergadura del sector, desde el punto de vista económico y laboral. Tras el estudio realizado, estos datos los podemos establecer en tres épocas, en función de ciclos marcadamente diferenciados.

La primera etapa, la tenemos enmarcada desde 1897 hasta 1928, y el número aproximado de ellas correspondería a unas 40 pequeñas empresas, principalmente dedicadas, en principio, al secado del albaricoque búlida y pulpa de albaricoque y melocotón, cuya media de trabajadoras/es, en fechas de temporada alta, entre marzo y octubre, podría ser de unas 50 personas, lo que supondrían unos 2.000 empleos con retribución fija, en las áreas pioneras de esta actividad, que fueron Alcantarilla, Murcia, Alguazas, Blanca y Abarán.

La segunda etapa, la podemos señalar desde 1928, hasta 1976, quizá la más fructífera del sector agroalimentario en nuestra Región (a excepción de los tres años de la Guerra Civil Española), el número de empresas establecidas en las poblaciones de huerta, en las inmediaciones del Río Segura, a lo largo de su cauce en unos 60 km., desde Cieza a Beniel, enclavándose en las dos primeras, más Abarán, Blanca, Archena, Ceutí, Lorquí, Molina de Segura, Alguazas, Torres de Cotillas, Alcantarilla, Murcia y Pedanías como Javalí Nuevo, Puebla de Soto, Rincón de Seca, Puente Tocinos, etc., superaron las 180 instalaciones entre industrias, familiares, pequeñas, grandes empresas y factorías, llegándose a alcanzar en los últimos tiempos, como media, más de 500 empleos en temporada alta, que suponía facilitar trabajo a unas 90.000 personas, retribuidas durante casi 5 meses, y cerca de 9.500 puestos fijos anuales, en sus respectivos cuadros de plantillas laborales. Pero además, debemos analizar el valor añadido, que al amparo de esta industria conservera, se produjo en otras esferas comerciales, ya que movilizó la instauración y creación de otras muchas empresas complementarias auxiliares y de apoyo, que han llegado a tener tal grado y nivel de expansión que sus actividades exportan y extralimitan sus productos y servicios al ámbito nacional e internacional, como es el caso de la fabricación de envases de madera y cartón, así como metálicos (botes hojalata y chapa), fabricación de maquinaria conservera, elaboración de embalajes, productos químicos, etc.

La tercera etapa, desde 1976 hasta nuestros días, viene a coincidir, con el inicio de la implantación de la Democracia y la aprobación de la Constitución Española en 1978, que a su vez emanaría Leyes,

conducentes a tranquilizar y organizar la situación política del País, siendo una de sus mejores normas, la redacción del Estatuto de los Trabajadores, conformado por todas las fuerzas políticas y sindicales del Estado y que canalizaría el proceso de acuerdos y conciertos para la paz social, después de unos años de nervios generalizados e intranquilidad económica. A partir de 1980, la evolución de la industria conservera, experimenta una progresiva regresión, ante circunstancias que poco podrían paliar los responsables y empresarios del ramo. La competencia desmesurada, en el mercado nacional e internacional; la exigencia de fuertes inversiones para la modernización de las cadenas de producción y almacenamiento; el envejecimiento de sus extraordinarias y sacrificadas plantillas laborales, junto con la necesidad de contratación de personal capacitado y técnicamente cualificado para todos sus servicios, hizo entender a sus dirigentes lo negativo de mantenerse en funcionamiento, bajo el riesgo del coste de oportunidad presentado. Con tal horizonte de incertidumbre, la mayoría de los empresarios del sector, estimaron la conveniencia de cierres y clausuras, que algunas ya venían produciéndose anticipadamente. Hemos comprobado, que entre 1970 y 1985, desaparecerían unas 100 industrias conserveras.

Ciertamente, los difíciles momentos que se vivieron en el sector, produjeron desequilibrios internos de las industrias, donde sólo la templanza y serenidad de sus empresarios, pudo conseguir mantener la actividad encendida. En el día de hoy, es preciso rendir admiración hacia unos hombres, apasionados por su trabajo, que con visión de futuro, arriesgaron su capital y patrimonio personal, en aras de continuar la vieja profesión conservera de nuestra

tierra, que estaba siendo maltratada y abocada a desaparecer. No obstante, en las páginas de esta Revista, tenemos el gusto de contar con la colaboración del Presidente de la Agrupación de Conserveros, D. José García Gómez, profesional cualificado con experiencia, Profesor Titular Facultativo de la Escuela Universitaria de Estudios Empresariales y Especialista en el Campo de la Economía; donde además de sus opiniones sobre la creación y fundamento de este colectivo, nos cuenta parte de las programaciones y proyectos que tienen dispuestos para la protección, mejora, desarrollo y fomento de la industria conservera.

3. LA INDUSTRIA CONSERVERA MURCIANA

Con el permiso del que fuera Director y Profesor de Investigación del C.E.S.I.C. (CEBAS), D. Ginés Guzmán Giménez, hacemos uso de uno de los documentos mejor tratados y estudiados del sector de la Conserva en Murcia, que en 1986, redactaría para la Cámara de Comercio y que obra, tanto en este Organismo, como en los Archivos de la Agrupación de Conserveros de esta Región.

Textualmente, dice el preámbulo:

"La Industria de Conservas Vegetales, constituye en Murcia, una realidad histórica, económica y social tan evidente que obliga a considerarla como consustancial con nuestro pasado, nuestro presente y nuestro futuro. En el Plan que nos hemos propuesto para este trabajo hacemos unas obligadas consideraciones preliminares sobre la conservación de alimentos en general y de la conserva en particular. Luego tratamos de presentar, en una visión panorámica, el estado actual, procurando

deducir sus perspectivas, en orden a su desarrollo local y en orden a predecir las orientaciones de la demanda, interior y exterior, de conservas. Intentamos establecer cuales son las conexiones entre su desarrollo y el de la agricultura regional e incluso la incidencia que tiene y puede tener en la demanda de materias primas a suministrar por la agricultura de otras áreas; la agresividad comercial de nuestra industria conservera es una característica valiosa y por ello las perspectivas que se vislumbran tienen máxima probabilidad de cumplimiento. El estudio que aquí se hace, necesariamente breve, quiere tener el doble fin de presentar a esta industria de forma objetiva, para conocimiento, por todos, de las facetas más significativas, sirviendo a su vez de homenaje al sector, tanto en su conjunto, como en los diversos elementos activos que lo soportan (los

empresarios con sus iniciativas, los técnicos de fábrica con su planificación y controles, los obreros con su actividad primorosa—casi artesana en ocasiones—, los equipos de "marketing" con su probada capacidad de desenvolvimiento en mercados nacionales e internacionales, sus agrupaciones profesionales... Es imprescindible destacar el efecto movilizador que la industria conservera ha tenido en la aparición y/o desarrollo de otras industrias de suministro y de servicios que hace que esta pueda considerarse como motor de una gran parte de la economía regional y por supuesto calificarla como eslabón en la economía nacional. Alrededor de esta Industria, de su promoción, de sus actividades, de su futuro,... ha surgido un sin fin de acontecimientos que resaltan sus inquietudes (Ferias, Jornadas, Reencuentros, Seminarios...), y que son consecuencia del



Lavado de la fruta.



Llenado de fruta en botes a mano.



Llenado de botes con fruta y almíbar.

gran peso específico de esta actividad; se espera culminar estas inquietudes con el apoyo incondicional del sector al IX Congreso Internacional de la Conserva a celebrar en Murcia, en la primavera de 1987, en reconocimiento de su capitalidad entre las áreas productoras de conservas".

"Tampoco ha podido pasar desapercibida la actuación progresista que la industria conservera murciana, pese a la calificación generalizada de industria tradicional, pequeña o mediana, y dividida, ha mostrado al confiar plenamente, desde hace más de 30 años, en la ciencia y en la técnica, transfiriendo sin reservas, problemas e inquietudes importantes a grupos de investigación, de la Universidad o del Consejo Superior de Investigaciones Científicas y habiendo sido capaces de constituir en 1962 y consolidar, la primera Asociación de Investigación, tras el Decreto, que creaba la opción en España".

(Decreto de 22 de Septiembre de 1981).

Esta parte del texto expuesto, es el prelude de un magnífico trabajo confeccionado y digno de ser leído por expertos y personas interesadas en el tema, abre todo un mundo de información, comunicación, noticias y pruebas de calidad y circunstancias, que permite precisar e introducirse en el conocimiento de esta materia que posee una marcada raigambre con el desarrollo y la evolución histórica de nuestra huerta de Murcia. Huerta sin precedentes en Europa, por la calidad de sus frutos y hortalizas, durante siglos.

4. EL AGUA Y MATERIAS PRIMAS PARA LA CONSERVA

Nuestra huerta, ha tenido el privilegio, gracias a sus características de naturaleza,

que por medio de la mano del hombre cavador, sacrificado y expectante de riadas y sequías inolvidables, artífice de nuestro vergel; de ser el verdadero jardín y paraíso soñado por cuantas civilizaciones se asentaron en esta tierra, cuyas raíces datan desde tiempo inmemorial.

El geógrafo romano Estrabón (S. I d.C.), a su paso por esta zona describiría: "Entre el Sucro (Río Segura) y Cartago Nova, había tres pequeñas ciudades de massaliotas, situadas en las proximidades de ese Río. La más conocida de ellas es Hemeroskopeión (traducido como "Atalaya del Día"), y encima del monte había un Dianión-Artemisión muy venerado". "La Atalaya recuerda las fortificaciones que según el geógrafo, levantaron los massaliotas en Iberia y el Dianión dedicado al famoso culto de la Artemis Efesia adorada en Massalia, transmitido por aquellos no solamente a sus colonias, sino también a los íberos. Se manifiesta que la explotación de cultivo agrícola, de la vega del Sucro, es próspera y rica en frutos y otros productos de riego" ².

Igualmente, diez siglos después, el primer geógrafo árabe, Al-Idrisi (nace en Ceuta en 1099 y muere en Palermo en 1166), describiría Murcia, de la siguiente manera: "Dos vías romanas cruzan, por sus extremos el Valle del Thader (Río Segura), en que corriendo los años, en el 210 de la Hégira musulmana (años 825 y 826 d.C.) había de fundarse Mursiya. Uno de estos caminos era el que viniendo de Ilici (Elche), pasaba por Thiar (población ribereña próxima a donde actualmente se encuentra Zeneta), y cruzaba el Carrascoy por el punto montañoso hacia el mar pequeño (Puerto de San Pedro); el otro camino romano, procedente de Cartago-Nova, salvaba el Carrascoy por el Cami-

no de los Soldados (Puerto de La Cadena o de la Asomada), y seguía a las poblaciones de "Busnegra" y "Kantarac Askeya" (Alcantarilla), a buscar el Puente de las Ovejas, ruinas de Puente Romano. Poblada por árabes y egipcios, dueños de la mejor parte, río arriba, de la huerta, con una exquisita y fructífera explotación agrícola de frutales que recuerda los Jardines de Babilonia; y obligando al resto, de africanos reducidos, a poblar la parte peor de cultivo entre Mursiya y Orihola" ³.

Es sin lugar a dudas, en los siete siglos de dominación árabe, cuando más intensamente se hace sentir, la plenitud de la producción agrícola. La configuración de una espectacular ingeniería hidráulica para conducciones de agua de riego, mejorando las supuestas ya existentes, desvela aspectos cotidianos de la vida de la época, tomando como hilo argumental la divulgación de las soluciones técnicas vinculadas a una de las actividades más elementales del ser humano: la provisión de agua para la agricultura. En manuscritos árabes, recogidos de la Alcazaba de la ciudad de Almería, se encontró un texto que literalmente reza: "*No nos interesa el agua como un elemento único y aislado, sino como la base sobre la que se asienta una determinada organización social que, con su acción, modifica el medio natural*". No se trata en esta ocasión de hacer la referencia habitual a las grandes obras de la cultura andalusí, sino de acercarnos a los quehaceres domésticos, mucho menos conocidos. Al-Andalus fue arte y arquitectura, poesía y religión, pero antes fue un modo de vida civilizada. Fuera de los Palacios y Mezquitas, se desarrolló un complejo mundo de ciencias aplicadas y técnicas de lo cotidiano, para disponer de agua en los lugares más inverosímiles y recoletos. "El

Agua en la Agricultura de Al-Andalus" ⁴, en sus maquetas, planos, fotografías, vídeos y folletos, se recogía como ejemplo inédito, con asombro y admiración el entramado hidráulico, manifiestamente funcionando todavía en la actualidad, de los cauces y acequias de aguas vivas y muertas de la huerta de Murcia; donde se observa que unas veces aplicando tecnología matemática de culturas asimiladas, y en otros casos, por aportación original, se llegó a conseguir un grado de sofisticación que aún hoy seguimos aprovechando en la tarea diaria de fecundar la tierra en campos y huerta. Se expresa igualmente en uno de sus textos informativos: "*En todos esos cambios, el agua jugó un papel primordial. La transformación del medio físico fue tan grande en época musulmana, que produjo la creación de un nuevo ecosistema, difícil de romper de forma inmediata, si se quería seguir manteniendo su productividad*". No obstante, se ha ido alterando paulatinamente y hoy se puede observar su desaparición acelerada en algunos puntos de lo que fue huerta, a veces por sobresaturación del propio sistema. Todos estos cambios en el medio se debieron a la introducción (Siglos XV-XVIII), de nuevos cultivos, como la caña de azúcar, el algodón, el arroz asiático, el sorgo o zahína, los cítricos, los plátanos, algunas hortalizas y verduras (sandías, berenjenas, espinacas, etc.), y otras plantas como el cáñamo y la henna.

Se trató de cultivos, en gran parte tropicales y subtropicales, que necesitan calor, pero también un aporte importante de agua para su maduración. Para ello fue preciso, crear este sistema hidráulico, que asegurase el agua durante la época estival. Creose así, una nueva estación agrícola, lográndose entre otros beneficios, la obten-



Cerrado de botes e introducción en jaulas para cocer.



Fabricación de botes de hojalata. Hojalatería.

ción de dos o más cosechas anuales de distintos productos. Se trató, por tanto, de una agricultura intensiva y de regadío.

No es de extrañar, ante semejante herencia, que la Vega de la Huerta de Murcia, fuese el lugar apropiado para ubicar el reducto y expansión, generalizado de fábricas, ante una excelente despensa anual —posiblemente fuese una de las más importantes del mundo—, que ha producido las mejores frutas y hortalizas durante siglos.

Tal es así que la industria conservera murciana creada, surgió para transformar la producción agrícola tradicional de la zona (albaricoque, melocotón, pimiento, tomate, membrillo, ciruela, alcachofa). Después el aumento de capacidad de las factorías y la diversificación de sus especialidades hizo que la disponibilidad autóctona, de materias fuese insuficiente, estando la industria obligada a proveerse de materias primas en otras regiones. Destaca el caso del tomate, en el que se usan variedades no cultivadas en Murcia, por lo que nuestras fábricas han de aprovisionarse en Extremadura, Andalucía o La Rioja, mientras somos productores privilegiados en tomate de mesa a cuya producción preferente se dedican áreas de nuestra provincia (Mazarrón, Águilas).

El pimiento morrón hemos de traerlo de zonas bien alejadas (Extremadura, Toledo o La Rioja) mientras somos primeros productores de sus conservas al natural; en pimiento para pimentón, cubrimos como nadie esta especialidad en las dos facetas, hasta el punto que en algunas regiones se nos reconoce como "pimentoneros".

La producción de albaricoque búlida y real fino son de excepcional calidad, pero en relación al inmenso volumen de fabri-

cación, se recurre a variedades de otras áreas, como sucede con el "canino" de Valencia (aunque este se destina para segundas calidades); otro tanto decimos del melocotón o pera, frutos que las fábricas de Murcia consumen un porcentaje enorme de las cosechas de Lérida, de Granada, de Ciudad Real, o de otras partes de España.

El suministro de judías y guisantes de producción autóctona era hasta ahora prácticamente nulo, aunque los resultados experimentales de años atrás fueron tan satisfactorios que han podido realizarse con éxito plantaciones a gran escala.

La naranja satsuma consumida, por las fábricas de Murcia, ha salvado situaciones críticas en la producción y comercialización de este cítrico; de no existir la industria murciana se habría producido la ruina para muchas áreas citrícolas del Levante Español.

Las cerezas y guindas, manejadas por nuestra industria se traen lo mismo de Aragón, que de Cáceres; las alcachofas murcianas se complementan con las de Alicante, las de Valencia o las de Tudela (Navarra).

Estos cuantos ejemplos demuestran la potencia actual de nuestras factorías, su polivalencia y su capacidad de crecimiento y la posibilidad que tendría para absorber producciones autóctonas a precios competitivos si se estimularan los cultivos de doble uso (para fresco e industria). La ocasión del trasvase, con la rentabilidad de sus nuevos regadíos no puede ser descuidada en orden a estos cultivos mixtos, optimizados en los últimos 100 años, con motivo de la exigencia industrial conservera.