

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 XVI¹. El pimentón, derivado de la molienda de los pimientos rojos del género *Capsicum annum* 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 que²: *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 también se llama pimiento) es de hechura de una bolsilla o cucurúcho hueco, dentro del qual se hallan unas pepitas 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 Aljuffa.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 sabido 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 países lejanos convendría 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

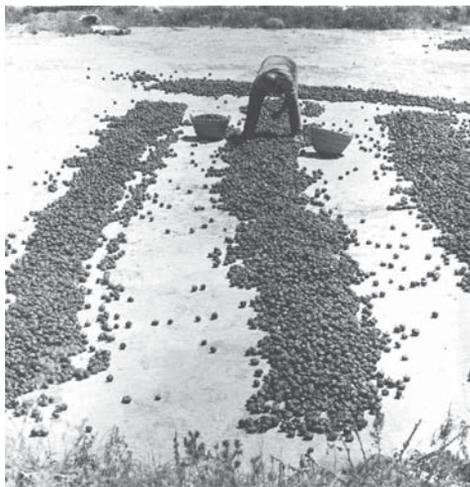
En 1854 Juan José Albarracín abría una fábrica pimentonera que permanecerá en funcionamiento durante décadas y la industria relativa al pimentón la veremos iniciar un importante despegue a partir de 1870, concentrada poco a poco en Espinardo. En esos momentos el cultivo se había extendido a orillas del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

En la Exposición Agrícola y Minera de Murcia, celebrada en 1876, Pedro Ruiz Canales¹⁴, 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 pimientto 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 centígrados, 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 París, 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 mercados de Murcia, el pimentón



Selección de ñoras. Foto Catalá-Roca. AGRM.

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

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 (falleció 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



Presidentes de las sociedades del pimentón de Murcia.

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.

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 mercado 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 Yugoslavia 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 rea-

lizarse 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 nació 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.³⁴Dicho 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 pimientón.

2º Garantizar las condiciones de pureza del que se expendan 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 pimientón y sus autores.

Artículo 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 pimientón, 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 pimientón.

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 abonarán 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 cumplierse con lo establecido en el artículo anterior, dejará de pertenecer á la sociedad, sin perjuicio de exigírsele las cuotas que le correspondieran.

Art. 8º Los socios 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 recomendarán, 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 la 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 día 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 orden 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 pimienta de inferior calidad, siempre que no lleve materias extrañas, pues que el defecto de su cascara se compensa con la baja de su precio.

Artículo 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 pimienta 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, página 119. Jesús Pérez García en su libro sobre el pimentón del año 2000 redonda 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 M^a Egea Espada, de La Alberca y falleció en San Antolín, en enero de 1877.
- 15 *La Paz de Murcia 8-10-1876. Cartago 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* n° 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, M^a 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, falleció en enero de 1901.
- 35 Díaz Ruiz, J, 1935. *Memoria correspondiente al año 1934*. Gremio de Exportadores de pimentón de Murcia. Murcia.