

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 lináloe, 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 pícaro 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.

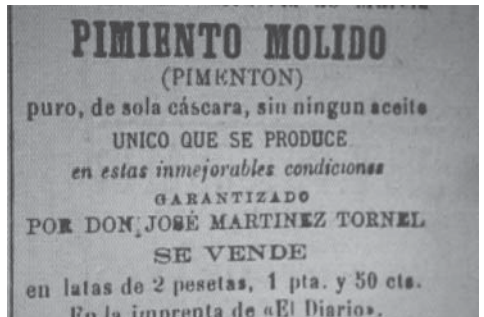
Según un corredor de Orihuela (Jesús Pérez, 2000) al pimentón le echaban *fécula* y *materia colorante*, sin embargo los análisis químicos que trataban de dilucidar la cuestión no fueron concluyentes en su mayoría.

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.



En el intervalo aludido, y dictado por el alcalde de Murcia José Barre-ra, 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!”.

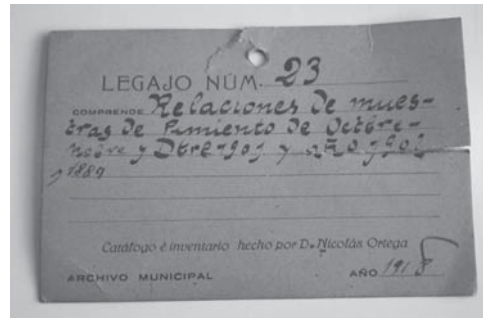
Las autoridades se justificaron argumentado que habían obrado con arreglo a las instrucciones del ministro de la Gobernación, aunque no lo creyeron los periodistas: “...No es cierto en absoluto; lo que dijo el ministro Sr. González al Gobernador es que procediese dentro de sus facultades como estimara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

posición 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 ¡Mue-ra!. 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 escombros 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.

## EFFECTOS 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 de 1885 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 de 1902 las conclusiones de las sesiones en donde solicitan el pronunciamiento de una disposición gubernativa que ampliara las Reales Ordenes 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.

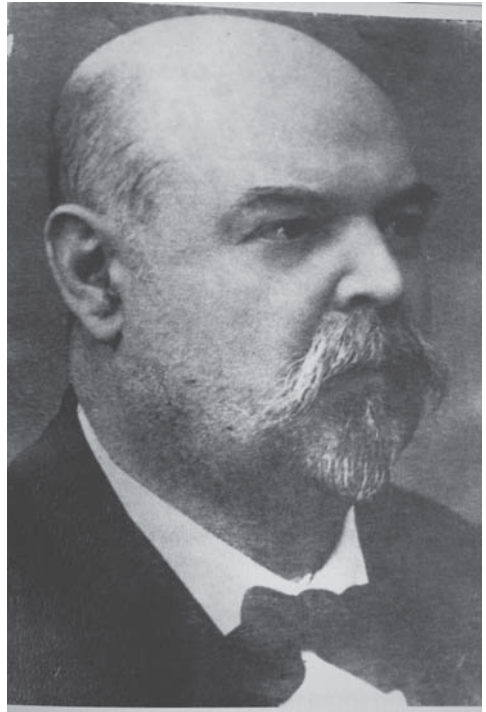


Imagen de Martínez Tornel.

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 varriopintos 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 lo menos en las declaraciones divulgadas, ya que suponían que contaminaba su limpieza como recalcan 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, Ceghegín, 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 tam-

co 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, incompreensión, odio,

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



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 despreñamiento 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 ALCÁINE, 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, M<sup>a</sup>. 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