

Fulgencio Saura Mira

“Y los ñoros, los pimientos
Que nos trajeron los frailes”.

Esta vez nuestra revista va a dar a luz gracias al interés de los Amigos del Museo y de una manera especial de su presidente Diego Pacetti, hombre vinculado al Museo, pendiente en todo momento de darle esplendor y categoría junto al que ha sido magnífico Director del Museo Etnológico de la Huerta, mi entrañable amigo Ángel Luis Riquelme Manzanera quien como subdirector de Cangilón hasta este momento, ha sido el alma de su evolución, dedicándose con pasión a consolidar una serie de especialistas en la rama de la etnografía, autores que han dejado constancia de trabajos magníficos en la revista que le ha otorgado la categoría que merece. Circunstancias personales hacen que el ínclito amigo, al que hago referencia, no pueda continuar como tal en nuestra revista por motivos personales, lo que sinceramente siento. Pero no cabe duda que sus muchos trabajos, sus descubrimientos a nivel arqueológico, del que poco se conoce y quedan publicados en insignes revistas a nivel nacional quedaran como ejemplo de una alma selecta y sensible capaz de dar lo mejor de sí mismo.

Desde luego y como palabras previas que en justicia traigo a colación, he de significar que en su momento hablamos de la necesidad de pergeñar un monográfico sobre el pimentón como anteriormente se

había hecho sobre la industria de la Conserva. Quedó sobre la mesa hasta que nuestro presidente del Museo se interesó por ello y por el interés que quien escribe siguiera haciéndose cargo de la dirección de la revista, cosa que acepté teniendo en cuenta el amor que siento por Cangilón, por el Museo, por la huerta, su paisaje y sus costumbres, algo que conforme voy cumpliendo va creciendo con la ilusión de continuar con mis aficiones. Y es que en realidad no puedo evadirme de aquello que forma parte de mi vocación por este cometido, no dejar de señalarlo en estas páginas de la revista que da a luz en estos momentos.

Nuestro interés por lo que se ha llamado el oro dulce gastronómico, esa especia que proporciona sabor y



color a los alimentos, es patente en este momento en que nuestra revista le dedica un número, cual se hizo en el año 1997, número 14 de la misma, sobre la industria conservera cuya pionera es Alcantarilla. Pues que también la industria del pimentón va unida a la historia de Murcia que, junto con la de la seda y de los cítricos, conforman una manera de ser del huertano, un modo de vida que sigue proporcionando beneficios económicos, a la par que muestra una peculiaridad en lo que se llama denominación de origen, como señal del buen hacer y de la tradición de esta actividad en nuestra región.

Qué duda cabe que hablar del pimentón, esa cáscara de los pimientos secos dispuestos para la molienda, especia sabrosa derivada por algunos de "Capsicum Annum", es dar cuenta de una tradición asumida por el huertano capaz de sacarle al producto sus esencias, una vez que el pimiento, hortaliza de indudables valores vitamínicos, es molturado por la acción molinera hasta convertirse en ese oro que hace las delicias de la gastronomía. Y es que el sabor que le proporciona a los embutidos y potajes es como el olor que cuaja en el interior de esas fábricas que sustituyen al ajeteo de los molinos harineros dedicados a la faena de procurar el pimentón. Conviene dar referencia de lo que ha significado el pimiento en nuestra región a tenor de referencias que nos proporciona nuestra historia y que refleja en el siglo XVIII Alexandre De Laborde, del que sabemos sus viajes por España en unos momentos críticos a la vez que significativos en

las costumbres murcianas, ya que en la ciudad no podía encontrarse una criada en el verano, pues dejan las casas cuando llega el estío, pues "en esta época del año les es fácil (a los murcianos) procurarse ensaladas, algunas frutas, melones y sobren todo pimientos". Lo que es muy elocuente teniendo en cuenta anteriores momentos de hambrunas en nuestra península que son abundantes en el siglo XVII, pues como señala Guzmán de Alfarache, había que librarse de la enfermedad que baja de Castilla y der la hambre que llega de Andalucía.



Siguiendo con nuestro cometido hay que señalar que todo comienza con la plantación de semillas del pimiento picante, adecuado en el terreno huertano en espera de su recolección para proceder a su secado en las clásicas terrazas que dejan un tono pintoresco por su color, y finalmente su trituración en los viejos molinos, que nos lleva hacia una mirada costumbrista del pasado. Es sabido que este condimento se utilizaba en la cocina de la época cervantina en viandas y salsas, sobre todo lo relacionado con el pimiento picante, de lo que se da cuenta en la relación de las grandes cenas a las

que acudía toda una amplia jacarandina, preparadas por las famosas comadres.(1)

Escribir sobre esta especia tan estimada en la gastronomía murciana, cuyo sabor forma parte ya de nuestra cultura, es sin duda fundirse en un arsenal de datos recogidos en numerosas plumas bien cortadas que dan referencia al origen de su introducción en Murcia, las variedades de los pimientos a tenor de los terrenos, como la evolución de su industria; aspectos que nos llevaría a un ensayo, ya que existe una amplia bibliografía como no podía ser menos, teniendo en cuenta su importancia en el entorno murciano y foráneo; que es como un carta de presentación del todo y sabor de nuestra cocina.

Se dice que el pimentón es introducido en Europa por el árabe que encuentra en la tierra levantina un sedimento adecuado para su producción. Para otros esta especia proviene del Brasil en el siglo XV, y para los más fue introducida por los frailes Jerónimos en el siglo XVI a través de los ñoros, pimiento rojo seco plantado por aquellos junto a la famosa Ñora o noria que da nombre a la pedanía. De los frailes aprende el huertano las técnicas para la elaboración del pimentón que crea a través de los años una industria más importante que la de la seda, de tanto arraigo; lo que no deja de ser una nota interesante. Desde luego el viajero y amante de la huerta ha tenido ocasión de advertir en sus pedanías, como Espinardo, Santomera, El Esparragal o Cabezo de Torres..., y en tiempos precisos, esa explosión

de color rojizo de pimientos puestos a secar en terrazas cara al sol, siguiendo de una manera precisa y atenta su estado, en evitación de que se soleara en demasía o que se pusieran “pansíos”, pues era fundamental que tuvieran el sol necesario y la cáscara presentara buena capa. Lo otro sería harto calamitoso y más todavía si se acercaba una tormenta; lo que daría al traste con la cosecha y el detrimento económico para la huerta.

Se llenaba el paisaje, las calles y terrazas de los pueblos, de un color magenta que ponía plasticidad cuando se dejaban ver esos pimientos “coloraos”, cual eras que forjaban pinclad de un pintor impresionista; de tanta belleza como los rituales que el huertano desarrollaba en cada faena, desde la plantación a la recogida de la hortaliza en septiembre, la preparación para ser molido y dispuesto a los exportadores. Todo ello forjaba una serie de actuaciones que el huertano, de una forma cuidadosa y con los mimos precisos hacía para mantener la tradición y tener una buena cosecha. En este sentido sabemos el cariño con el que trabajaba el huertano de Santomera, Cabezo de Torres o Espinardo, desde que se comenzaba a la plan-



tación, que tenía que ser adecuada, tratado de preparar el bancal para que estuviera bien “caneado”, haciendo el “mocheo”, en un afán por desmenuzar la tierra para el menester siguiente.

Lo mismo en orden a la cava del pimiento, que en esto sí que tenían capacidad y técnica el cavador, que la había adquirido de sus mayores. Y no era menor la delicadeza de la mujer huertana, la moza que salía “por la senda/ más hermosa que un clavel/, como diría Frutos Baeza; en atender su misión de abrir los pimientos para el secado, o repasando la montonera de cáscaras en evitación de adulteraciones. Siempre la mujer mantiene su ternura en las faenas huertanas; en el cuidado del gusano de la seda como su actuar en el interior de la barraca cuidando los enseres y esperando a su marido, siendo la principal protagonista de que la barraca fuera esplendorosa en el paisaje huertano. Nuestro elogio para la mujer huertana a la que se le debería evocar en un Cangilón específico. la esposa del labrador que realiza diariamente su trabajo en el cuidar a su hijo recién nacido, lavar la ropa, poner en orden la barraca, pendiente siempre de la vuelta del marido que, como un día más que evoca nuestro pintor, torna a su refugio por el sendero de cada mañana, ese cavador que ha hecho la cava del pimiento majincando la tierra, que se ha dejado la piel en su heredad soportando el sol del verano, la lluvia del invierno, cargando sus penas a sus espaldas, pero pendiente de la faena, de que tenga buen día y no le azote la tormenta que ve

llegar de la zona oriolana. Llor a ese huertano cavador que sabe del sudor de su frente, de los momentos hostigados por la desgracia cuando fallece alguien de su familia, que valora cada minuto, conversa, en sus tiempos de ocio, sobre la buena cosecha del pimiento convertido en molido, pues esa última cosecha le dará la posibilidad de pagar el rento a sus dueños.

Que este huertano y su compañera forjan la esencia de aquella huerta cantada por Vicente Medina Vera, pintada por los artistas de época donde no falta el sendero de cada día, por donde marcha el hombre sobre el borrico junto al quijero del río donde lavan las mujeres mientras conversan y cantan. Allí queda el establo y las gallinas que dejan notas de color vibrante mientras los críos tratan de cogerlas una vez que vuelven de la clase donde el maestro, que apenas gana unas perras, los acoge como pajaricos sueltos que solo piensan en el juego. Esa es la huerta que ya no conocemos, la del color del pimentón que en el mercado parecía oro y se lo llevaban los exportadores a otras tierras; venían de lejos e iban a Alcantarilla y Fortuna, a las zonas huertanas, para adquirir la hortaliza, admirar esas heredados donde brotaban los pimientos para tenerlo en cuenta en sus cálculos económicos, pues por ser de bola adquirirían mejor interés.

La huerta, en verdad, se viste con sus mejores galas coloristas en sus tiempos de recogida de la siega con sus mantos amarillos, en la presencia de las cáscaras pimentoneras dispuesta en las eras. Era una de-

licia advertir esa gama tan buscada por el artista, recogida en los pinceles de los pintores murcianos que en el siglo XIX y XX marcan un sentido costumbrista, muy huertano y que ponía soltura y belleza en el paisaje: granero de la ciudad, cuando se abrazaban la ciudad y la huerta en la metáfora del escritor José Ballester. Conforman pues estas expresiones plásticas todo un raudal de fragmentos de gran riqueza visual, cual las cortezas de las naranjas cortadas por manos expertas y puestas a secar en las ramas de las moreras, o el verde de los bancales sobre los que brota el vegetal de la naciente primavera donde la flora deja un estallido de color y aroma, que más semeja espacio paradisiaco.

Y es que si miramos el interior de la huerta, la forma de vida del huertano cavador, nos asombrara su estilo muy en relación con la naturaleza que le proporciona su identidad. (2) En la huerta hay una diversidad de tonos plásticos que hermocean el paisaje y donde el verde se combina con el aterciopelado pimentón que, en su aroma oriental, nos aporta delicioso condimento en esos platos que hacen las delicias del oriundo y foráneo que pasa por esta tierra de sol y eterna primavera, donde el azahar nos embriaga y eleva al Olimpo.

En este sentido el huertano sabía distinguir la variedad del pimiento murciano: De Tres Cascos (Molina, Orihuela). Ramillete (Alhama. Totana). Bola (Cobatillas, El esparragal o Fortuna). Unas variedades defendidas por la Asociación de Pimentoneros que nace en 1896, integrando el Centro Exportadores de Pimiento”,

instituciones que se incrementan para la defensa del pimiento molido a principios del siglo XX. En 1902 aparece en Gremio de Exportadores de Pimiento molido”. Y es importante en este punto referir que en 1952 se hace la Primera Feria Provincial de Muestras sobre El Pimentón Murciano (3), donde se habla de su origen, cultivo, propiedades, y se da un muestrario de recetas culinarias. (4)

El proceso que va desde la recogida del pimiento, en su variedad, hasta dejarlo molido exigía un proceso donde el molino harinero era instrumento en la trituración de aquel y su puesta en el mercado una vez dispuesto convenientemente. A partir de los primeros años del pasado siglo comienzan a desaparecer los molinos hidráulicos para dar paso a las fábricas con su nuevo procedimiento. Había lugares como Fortuna y Alcantarilla que contaban con espacios de plantación, aunque carecían de molinos, por lo que habían de acudir a los lugares donde quedaban, en este caso a Cabezo de Torres en el caso de Fortuna, cual en Abanilla donde, según referencias, se acudía a Molina de Segura para abastecerse del pimentón. Sin embargo los viejos molinos daban un tinte costumbrista muy de época, algunos de los cuales siguen manteniéndose, aunque muy deteriorados, y sería preciso se hiciera de ellos un catálogo monumental por el organismo competente. Estos molinos son trozos de la molinería, citas de trabajadores técnicos en la trituración del pimiento para convertirse en el rojizo oro molido: En nuestros viajes por la huerta desaparecida hemos

dado con alguno de ellos, piezas formidables que aguantan la tempestad de los años, y de los que hemos escrito y pintado. Ahora la fría fábrica convoca a la mano obrera a sustituir el viejo oficio del molinero que se servía de la maquila para su compensación económica.

Nosotros vamos a investigar desde unas notas dirigidas a la presencia del pimentón en Fortuna y Alcantarilla como lo solemos hacer en otras investigaciones prescindiendo de opiniones distintas, teniendo en cuenta la poca o casi ninguna documentación que existe para establecer cómo se fue desarrollando la práctica del pimentón en ambos municipios. lo que hace que nos basemos en algunos datos y opiniones de quienes como M. Zapata y otros (5), indican que la actividad del cultivo del pimiento y su molido tiene lugar en los primeros años del pasado siglo, y que se va extendiendo por toda la huerta y en pueblos como Fortuna; lo que es indudable, pues a finales del XIX la vieja villa de Santa María de los Baños mantenía numerosos banales que eran del concejo y se arrendaban por cuatro años, como el de las Eras y de la Balsa, lo que se hacía por la cantidad de cuatrocientos cuarenta reales cada año. La presencia de licitadores convocados al efecto nos pinta un paisaje no solo de predominio secarral, pues huerta existía para plantaciones diversas, sin perjuicio de que el higueral y el almendro formaban parte de su actividad productiva. No obstante investigando el lugar o lugares donde se plantaban los pimientos y su recogida para la molienda, ape-

nas tenemos noticias por los viejos labradores, aunque sí evocan que a mediados del siglo XX muchos de los agricultores acudían a Cabezo de Torres, cuna también del pimiento molido, para trabajar en la fábrica que bajo la rotulación Pimursa dejaba su buen hacer en la calidad del pimiento de bola.

La ubicación de plantaciones del pimiento en la villa de los célebres Baños nos da pie para tratar de conectar con viejos labriegos, personas que tuvieron que ver con el pimentón. Pues que en nuestra investigación damos con un personaje muy relacionado con el pimiento molido. Se llama Francisco Martínez Bernal, de más de ochenta y seis años que y todavía tiene ánimos para narrarnos sus hazañas en la época juvenil. Se encuentra descansando con su familia en una de las calles apartadas de Fortuna donde apenas corre un tanto de viento. En principio al dar con esta figura acurrucada en una silla de anea, me parecía la de un viejo morisco, ágil aún para saludarme en ese instante en que el Coletto, avezado amigo y conocedor de los aspectos mágicos de la villa, tiene a bien presentarme a este personaje al que agradezco su buena acogida en una tarde un sol de justicia, quien con agudeza y unos nervios que se conectan con su cuerpo, me va desgranando aspectos de su juventud. De cuando vivía en Caprés, pedanía de Fortuna tan misteriosa como asolada por sus calvas sierras milenarias. Desde allí había de andar un kilómetro todas las mañanas para reunirse con sus compañeros e ir a trabajar a la fábrica del Cabezo de Torres en

faenas relacionadas con el pimiento molido, de cuya práctica da cuenta en la infinidad de anécdota que nos cuenta y que conserva en su mente como algo que forma parte de su vida.

Para ello acudía con sus compañeros Félix, Fernando y Claudio al lugar de su trabajo; lo hacían muy de madrugada en un Seat 600 con el fin de sustituir a la tanda de los trabajadores de noche. De aquellos años de su juventud que ahora nos cuenta sus momentos felices, los incidentes que pasaban hasta llegar al Cabezo de Torres, sobre todo en aquellos tiempo en que apenas se encontraban con alguien en Caprés donde tantas leyendas, pues que conoce algunas que sus abuelos le contaban y proponemos otro momento para que me las vaya indicando, algo que acepta. No son de menos interés sus esfuerzos por darme cuenta de sus amargas y dichosas vivencias pasadas y los problemas que su oficio exigía, en una constante dedicación, desde la recogida del pimiento hasta su transformación en pimentón: una actividad dura que le daba pingues beneficios a la fábrica que se servía del pimiento de bola y del picante, que al parecer se exportaba de Marruecos.

Al conversar con Francisco Martínez me daba cuenta que esta especie estaba muy integrada en Fortuna pues existían plantaciones de pimiento en este lugar aunque había que acudir a otros para transformarlo en pimentón, esa sustancia tan querida capaz de darle un sabor distinto a las comidas: una especie tan utilizada en los manjares de la

huerta y que forjaba un gusto esencial en los alimentos primordiales. El pimentón ha sido utilizado por la mejor comida de nuestra historia patria, en la cocina cervantina que tanto emocionaba al mismo Sancho en sus correrías con el Hidalgo manchego.

Hablar del pimentón en su relación con Alcantarilla es proponer un estudio aparte; es fundirse en las actas concejiles para otear en sus más recientes de finales delo XIX y principios del XX, toda una serie de acuerdos que hablan de licencias para poner a secar pimientos en la celeberrima Plaza del Aire, mediante el abono de una tasa, siendo, como se sabe que esta villa que bajo el manto protector de la Virgen de la Salud queda, es pionera de la industria de la conserva, lo que no deja de ser un aliciente más en su crónica. Es de todo punto cierto que eran famosos los pimientos rojos de bola que, como hemos indicado, y así nos lo corroboran huertanos conocedores de ello; se ponían a secar en la referida plaza, en terreno rústico, que se situaba a la espalda de la iglesia de san Roque y después se llevaba a la molienda, una práctica que se iniciaba en septiembre y terminaba en octubre con el triturado del mismo.

La actividad del pimentón adquiere potencia en Alcantarilla en los primeros años del siglo XX, hasta que en los años cincuenta va desapareciendo, pues hay que contar tan solo con una mínima presencia en pequeña empresa que nos evoca el apellido Sabater.(6).Importante era la relativa al Pimentón Extra,

Martínez Badía, cuyo envase, como la mayoría quedaba bien enmarcado en la caja con una pintura representativa de una pantera, bien trazada, pues sería conveniente dedicar un capítulo a estos envases del pimentón tan bien cuidados y pintorescos, como atractivos y de gran difusión, muy atrayentes.

Estas notas que a vuela pluma hemos dado en estas páginas de nuestra revista, vienen a ser un homenaje a quienes se han dedicado a la faena del pimentón. Hombres y mujeres; familias huertanas empleadas en dar constancia de la galanura y rica presencia de esta especia; del trabajo comedido desde la plantación del pimiento hasta su molturación en este condimento, y que ha sido, una vez recolectado en su última cosecha, consuelo del huertano, instrumento fundamental en el pago del rento y del ajuar de la moza casadera, como nos indica Díaz Cassou en su amplia obra sobre la huerta de sus amores. Y es que ha sido manual de sus ilusiones y eje de la labor del huertano, semejante a la que ejercía la huertana en cuidar al gusano de seda. Se puede afirmar que es patrimonio cultural de Murcia y la huerta.

Estas notas deslavazadas lo único que pretenden es poner de manifiesto la importancia y riqueza del pimiento molido que los frailes jeronimos desarrollan en el lugar de la Ñora, -por los famosos ñoros-, un lugar donde tenía casa Vozmediado de Arróniz en 1579 y donde se instalaron estos recreadores del pimentón, de tanta importancia. Nos hemos interesado en fijar puntos de

contacto con las personas, agricultores que en su ancianidad, son los únicos concededores de aquellos molinos desaparecidos que intervenían por fuerza de la naturaleza, en la trituración del pimiento para dejarnos su esencia, el alma misma de esta hortaliza, ese perfume del terciopelo pimentón que hoy se custodia en esas cajitas que guardan la mejor esencia de la huerta.

NOTAS

1. Sobre este condimento hay variada documentación, libros dedicados a la cocina como el Libro del arte de cocina de D. Granado Maldonado, del siglo XVI, donde se cuenta el arte de guisar con referencias de su época. No hay que descartar la lectura de nuestra picaresca que se relata en El Buscón don Pablos, Guzmán de Alfarache o Lazarillo de Tormes, como en las novelas cervantinas, entremeses, etc., donde se describen cuadros costumbristas de nuestra más recia literatura y que nos refleja el ambiente y forma de vida del español. La Cocina Cervantina, obra de Inés Chamorro, da un panorama interesante de la cocina en el mundo cervantino, donde el pimiento picante forma parte de sus esencias.
2. El color en la huerta es tan rico en gamas como el sabor de sus alimentos. Podemos observar en este paisaje todas las gamas de la paleta del pintor que hemos buscado en nuestras rutas por la huerta que va desapareciendo y deja paso al gris de las nuevas vías.
3. Hemos dado con un folleto de la I FERIA PROVINCIAL DE MUESTRAS de 1952 (Gremio de Exportadores del Pimentón), que, al parecer fue muy comentada e importante.
4. En la Feria indicada se dan unas recetas culinarias de gran interés: Bacalao al ajo arriero. Sopas de ajo a la

madrileña. Pollo guisado estilo case-ro. Cordero asado a la panadera. Ma-nos de cerdo a la catalana. Estofado de vaca. Pierna de cordero a la bre-tona. Besugo a la madrileña. Bacalao a la Vizcaína. Adobo a la madrileña. Gazpacho andaluz. Espárragos a la vinagreta. Huevos rellenos con acei-tunas. Croquetas de arroz y queso. Langostinos en mayonesa roja. Pata-tas estofadas con almejas.

5. E. Zapata y otros “El pimiento para pimentón” 1991. F. Cánovas Candel “Santomera y los pimientos” 1966. (un libro necesario, escrito con el rigor de nuestro cronista).
6. Queda nuestro agradecimiento a huertanos de Fortuna y Alcantarilla, hombres de pro que en su ancianidad conservan recuerdos de su tra-bajo en la faena relacionada con el pimentón.