

EL CULTIVO DEL PIMIENTO DE BOLA EN FUENTE ÁLAMO DE MURCIA

Andrés Nieto Conesa

El campo de Fuente Álamo hasta la llegada del agua del Trasvase, a finales de los años 90 del siglo XX, era un paisaje al estilo del más árido secano, con zonas incultas junto a parcelas de arbolado del tipo del olivo, algarrobo y almendro, y algunos cultivos de regadío con agua de pozos artesianos, en pequeñas huertas dedicadas al melón, sandía, patata, pimiento y tomate, entre otros productos.

Los largos periodos de sequía en esta zona obligaron a los vecinos a emigrar, pero la organización sindical establecida después de la guerra civil y la constitución de entidades como la Hermandad de Labradores, mejoraron el futuro de muchos agricultores que prefirieron continuar en su tierra, arando y cultivando, en lugar de emigrar a las ciudades o países industrializados. No cabe duda que la mano de obra femenina fue muy importante en esta agricultura un tanto primitiva, y por supuesto aportaba interesantes jornales para contribuir al mantenimiento económico de las familias. Numerosas mujeres jóvenes y no tan jóvenes, incluso niñas, se emplearon en los años 60 y 70 del siglo XX en el cultivo del pimiento de bola.

Las Hermandades de Labradores tuvieron gran importancia en cuanto a cursos de formación de agricultores, creación de cooperativas, reparto de abonos y plaguicidas, control de producción de ciertos cultivos, indemnizaciones por catástrofes, con-

tratación de seguros agrarios, regularización de pensiones y subsidios de vejez, orfandad, etc., y búsqueda de soluciones para regar los campos del Levante. La Hermandad de Labradores de Fuente Álamo, en 1962, tenía creada la Cooperativa del Campo San Agustín, el Grupo Sindical de colonización "Corverica" y la sección de Crédito Agrícola. La Cooperativa del Campo San Agustín (germen de la actual Caja Rural Regional) construyó un magnífico secadero de pimientos del tipo cubierto, cerca de Villa Conesa, que costó dos millones de pesetas. En 1964, siendo alcalde de Fuente Álamo el médico Juan Sánchez Vicioso, el Gobernador Civil de Murcia visitó las instalaciones de este secadero.



Secadero de pimiento.

Dentro de esa Cooperativa San Agustín se había constituido, en junio de 1963, una sección pimentonera, con 28 socios, y fueron apro-

bados sus Estatutos el 10 de octubre de ese año e inscrita en el Registro de Cooperativas con el nº 10.899. Era la Cooperativa de Cosecheros de pimiento de Fuente Álamo de Murcia, con domicilio social en calle del Molino. Con aportaciones de los socios, y con garantías de los mismos, construyeron un Secadero industrial con una capacidad de producción inicial de 2.500 a 3.000 Kg diarios de cáscara seca, que después se duplicaría. Tenían en proyecto una ampliación y solucionaron muchos problemas a los cosecheros, tales como mano de obra, aprovechamiento y mejora de la calidad de la cáscara. Esa sección pimentonera tenía una Junta Rectora que estuvo presidida, entre otros, por Aniceto Rosique, siendo este autorizado para vender en 1975 el Secadero a Mariano García "Velázquez", en realidad la escritura de compra se hizo a nombre de su hijo Pedro García Pintado. El Secretario de esa Sección pimentonera de la Cooperativa era en ese momento de la venta, Pedro Lorenzo Sevilla Díaz. El terreno donde estaba el Secadero tenía una extensión de 1834 m² y fue comprado a Juan Subiela Conesa en 1964. La nave fue declarada de alta como obra nueva en 1971. El acta de puesta en marcha de las instalaciones por la Delegación de Industria de Murcia, tiene fecha de 5 de febrero de 1964, en lo referente a la línea eléctrica y un transformador de 75 KVA.

El pimiento para pimentón se pagó en esa época a 142-145 ptas. el Kg, en alguna ocasión, lo que significaba un precio muy bueno y rentable, si lo comparamos con la al-

mendra que se pagaba a 80-85 pts. por Kg. Los pimientos de la variedad "bola" son dulces, de poco peso, con el pericarpio semicarnoso, abundantes semillas y el pedúnculo verde. Tienen un olor fuerte y un color rojo brillante y graso. La industria del pimiento de bola fue el puntal de la economía fuente alamera del último tercio del siglo XX, aunque desde muy antiguo se ha practicado este tipo de cultivo. Hoy se dedica alguna pequeña extensión de terreno a este tipo de pimiento, pero se hace de forma más esporádica. Este cultivo significaba dinero rápido y cobrado al momento de la venta, y eso era muy importante para el agricultor. En los años 60-70, y décadas posteriores, casi todos los agricultores de Fuente Álamo y su término dedicaron parte de sus tierras a este cultivo.

En las huertas de los alrededores del núcleo urbano, como la huerta de Coper o la del Ama María, en las tierras de Daniel Mayordomo o de Miguel Díaz "el cañero", se plantaba pimiento de bola, con una extensión dedicada de 4-5 tahúllas, incluso llegando a diez tahúllas por propietario. Algunos cultivadores, como Antonio Arroyo Solano, llegaron a producir más de 100.000 Kg de cáscara. Otros cultivadores fueron Andrés Barea o el "chico" Núñez, que llegó a construir un invernadero para tapar la terraza de secado en caso de que lloviese. La lluvia era bastante mala para la cáscara durante el secado, pues se hacían cascarrones y se separaba la cáscara de la molla, lo que significaba la pérdida del valor del producto. Medieros que trabajaron mucho el

pimiento fueron Perico “el cano” y José Antonio Núñez y fue cultivador también Pedro Hernández “Pere-tín”, de la finca del Vayo. Esta industria dio trabajo a muchas familias de esta Villa y su término, y aumentó la renta per cápita y el nivel de vida de muchos propietarios y trabajadores. Desde siempre se ha cultivado el pimiento para pimentón en estas tierras, pero desde los años 50 se intensificó el cultivo del mismo.



Selección de pimiento a cubierto.

La calidad de la cáscara en esta zona de Fuente Álamo era muy buena, más que en otras zonas cercanas al mar, e iba aumentando la calidad conforme se avanzaba hacia Alhama, Cantareros, Totana, etc. Influyen diversos factores en la calidad del pimiento de bola, como el tipo de suelo, el microclima de algunas zonas, el régimen de sol y lluvias. Y lógicamente, como se destina a fabricar pimentón, la calidad de este depende sobre todo de la calidad del pimiento. La industria pimentonera exigía una calidad de 200 Asta (método de valoración del color). Cuando se exportaba cáscara para Argelia, este país exigía sólo una calidad de 50 Asta, la cáscara llevaba más binza, e incluso se mezclaba deshe-

cho de otras industrias pimenteras como la de extracción de aceite del pimiento.

El motivo del incremento del cultivo de pimiento en estos campos fue el abandono del mismo en la huerta murciana, debido sobre todo a la virosis aparecida por cultivos repetidos durante muchas décadas en las mismas parcelas. Antiguamente no se hacían los planteles en la propiedad del agricultor, sino que se traía planta de la huerta de Murcia, en carro o Isocarro, en unas seras de pleita, húmedas, y tapadas con sacos humedecidos. Aguantaba así la planta dos o tres días para poder trasplantarla. Cuando ya se plantó más extensión de terreno, usando maquinaria, se traía la planta de El Algar por medio de furgonetas. Para ahorrar tiempo y dinero los agricultores decidieron hacer sus propios planteles, en parcelas de tierra en los que se preparaba una “pará” y en ese espacio se esparcía a mano la simiente, al modo de “voleo”, como se hace con la avena o cebada, pero de forma más recogida. En estos planteles se echaba mucho estiércol, para que la tierra estuviese esponjada y no se asfixiase la semilla. En aquellos años Murcia era la cuna del pimentón, sobre todo Espinardo, Cabezo de Torres, y después lo sería Santomera.

Para hacer los planteles usaban simiente, que se compraba o se utilizaba de las guardadas del año anterior. A veces se intercambiaban la semilla entre los distintos cultivadores para evitar enfermedades del tipo de las virosis. El agricultor cuando veía en el bancal una “parvá” de pimiento que era muy buena,

guardaba las binzas para simiente. Normalmente a primeros de enero se sembraba esta simiente y se hacía el plantel. Se regaba con agua de pozo, y se cubría con zarzos de hinojos y albardín, también con carrizo de caña (“almajaras”) que se colocaba un poco empinado y sujeto con cañas, todo bien atado para que aguantase viento y protegiese del sol, y más modernamente se usaban unas cañas dobladas que se cubrían de plástico, haciendo una rudimentaria construcción a modo de túnel o invernadero. Con esto se evitaba que la escarcha y el frío del invierno helara los plantones. Varias veces había que destapar esta plantación para quitar malas hierbas y había que volver a taparla. Se hacía también como un amparo o montículo de tierra, para proteger el cultivo de los vientos de poniente o del norte.



Plantación de pimentón.

Cuando nacía la planta y tenía dos o tres hojas, comenzaba el arranque y trasplante de la misma. Por todo el mes de abril se trasplantaba la planta, haciendo caballones en la parcela, plantando una a una, y regando con agua de pozo, a manta,

inundando los ríos, pero conservando seco el tronco de la planta, que debía estar en tierra seca en polvo. Era lógico que en el lugar del bancal donde estuvo el plantel, debido a la presencia de mas estiércol, saliesen los pimientos mejores. Antiguamente se hacía el cavado del río, entre caballones, con azada, y se hacía el recargado de la planta con tierra (“aporcar” el caballón) para que tuviese humedad pero que la planta no fuese asfixiada por el riego. Se “palmeaban” con el legón los márgenes del caballón para mantenerlos firmes. Un poco más moderno era el labrar los ríos con una mula que tiraba de una tabla con púas, del tamaño de los ríos, y sobre la que iba subido algún jornalero. Esto se hacía para que no hubiese tormos grandes, que habría que romper con la azada. Después de ese labrado, con un arado del tipo “avión” con dos aletas, se volcaba la tierra hacia el caballón y lo recargaba, quedando la tierra suave y esponjosa. Se daba un riego de plantación y posteriormente otro más, y la planta que no nacía se cambiaba por otra.

El cultivo del pimiento en esas décadas se hacía todavía de forma muy primaria. A mano se plantaba y a mano se recogía, a mano se desrababa la bola, a mano se abría y a mano se ponía a secar, se recogía la cáscara en capazos, se envasaba en sacos, y después se llevaba al molino para fabricar el pimentón. La mayoría de fotos de la época nos muestran a grupos de mujeres realizando estas faenas en el campo o en los secaderos.. Eran auténticos especialistas los que se dedicaban a estas

tareas, que además de muy duras, se prolongaban todo el año. Desde enero en que se sembraba la binza, hasta abril que se hacía el trasplante, después el cuidado de la plantación (riego, quitar hierba, fumigar) hasta la recolección del pimiento que comenzaba en el mes de agosto y podía durar hasta noviembre, y después venía el secado, etc., lo que significaba un cultivo muy trabajoso y con mucha dedicación. Todo el año alrededor del pimiento de bola. Pero el caso es que reportaba dinero y fue un gran empuje para la maltrecha economía cerealista y almendrera de Fuente Álamo, al margen de la industria del porcino.

El precio del pimiento normalmente era de 40-50 ptas. el Kg, pero llegó a 145 ptas. el Kg de cáscara, incluso en el año 1990 llegó a 300 ptas. el Kg, y en la actualidad se cotiza a 3-4 euros el Kg. Era un trabajo que dejaba dinero pero muy esclavo. El rendimiento de este cultivo en los años 60 llegó a ser de 800 a 1000 Kg de cáscara por tahúlla. Después iría bajando ese rendimiento hasta la actualidad en que no rinde más de 200-300 Kg por tahúlla. Antes las plantas alcanzaban también un tamaño bastante grande, de hasta 70-80 cms de altura, no como en la actualidad que suelen crecer poco. Para obtener 1 Kg de cáscara eran necesarios 4,5 o 5 Kg de bolas. La fumigación se hacía por Semana Santa, normalmente en el mes de abril, con azufre metido en sacos que se iba espolvoreando manualmente, agitando el saco sobre la planta, y después se hizo con unas máquinas especiales de fumigación con manivela.



Recolectoras de pimiento.

El pimiento se recogía a mano porque con máquina era difícil, incluso se hicieron pruebas, pero cogía también los verdes y eso no era rentable. Se efectuaban varias cogidas, según se iban poniendo rojos, y había que ponerlo a secar, normalmente en terrenos explanados, preparados al efecto, en las eras que había junto a las casas de labor. Todavía se conservan muchas de ellas, como las de la Hacienda Corverica. Tenía que ser suelo de tierra, y a veces se hacían de rasilla y ladrillo macizo, y más modernamente se hicieron de cemento, pero había que llevar más cuidado porque se quemaba la bola. Se recogía cuando estaba un poco arrugada la bola, algo "pansía", pues así el tiempo de secado era menor, pero había que tener cuidado con el sol pues a veces quemaba la cáscara. Se esparcía a mano, en capazos, dejando una capa no muy espesa (unos 10 cms) para que secase antes. También se utilizaron máquinas esparcedoras más modernas, con una tolva en la que se echaba el pimiento ya partido y con un tractor se distribuía de forma uniforme por toda la superficie del secadero. Cuando se hacía a mano el trabajo

de abrir la bola antes de echarla a la era, se abría “en flor” es decir haciendo una roseta, volviéndola, para que así secase mejor. Otro método que se usó para el secado fue la utilización de unos “zarzos”, estructuras con contorno de madera y el centro de malla metálica, y ahí se colocaba la bola abierta, y se colocaban un poco inclinados, de modo que al no tener contacto con el suelo secaba antes.

Una vez en la era se movía la cáscara para una mejor secada. En la era se “pansía” más (esta expresión se usa en Murcia para hablar de la fruta que está pasada o la persona que está mustia, decaída), y dependiendo del sol que hiciese podrían estar hasta una semana al sol. Con los pies o con rastrillos de madera se movía el pimiento para que fuese secando mejor, arrastrándolo y cambiándolo de sitio. En dos o tres días se secaba y ya podía venderse para la industria pimentonera. El problema era la lluvia, que si llegaba había que recogerlo del secadero para que no se mojase. Siempre estaban los agricultores mirando al cielo, por si comenzaba el chispeo acudir rápidos a recoger la cáscara con un rastrillo de madera, amontonarla y cubrirla con unas lonas o plásticos. Pero también surgieron los secaderos de pimientos del tipo cubierto, con artefactos de distribución de aire caliente, puesto que en las épocas de otoño las lluvias no dejaban que se produjese el secado. La empresa Pérez Feito era la que se encargaba de fabricar todos los artilugios y maquinaria para los Secaderos.

Uno de estos secaderos se construyó en el barrio de Villa Conesa, en la salida de Fuente Álamo hacia Las Palas, y allí estuvo hasta que fue abandonado y finalmente derribado totalmente en el año 2015. El método era a base de quemadores de fuel-oíl, que producían calor y calentaban un aire movido por turbinas que se dirigía hacia una cinta ancha en la que se echaba la cáscara. Sobre 1990, Antonio Arroyo instaló un secadero industrial con seis bandejas por las que iba descendiendo el pimiento partido para que una turbina de aire caliente secase la cáscara, todo ello a base de quemadores de gasóleo. Tardaba unas cinco o seis horas en secarse, frente a los varios días de secado al exterior.

El secadero producía 3.000 a 4.000 Kg de cáscara por día. Ese secadero de Antonio Arroyo disponía de un foso donde se echaba el pimiento de bola recogido en el bancal descargándose directamente con el remolque. Un husillo sinfín elevaba las bolas a una trituradora partidora que estaba encima de la construcción. Esta partidora lo dejaba como aplastado y abierto. En cada una de las bandejas había unas aspas que giraban, en un sentido o en el contrario, según la bandeja, y movían la cáscara, y además había dos ventiladores en cada bandeja que distribuían el aire caliente procedente de una construcción adosada a la de las bandejas, que contenía los quemadores de gasóleo. La cáscara iba cayendo desde la bandeja superior hasta la última, y una vez que ya estaba seca por medio de un husi-

llo sinfín se llevaba a otro foso y de aquí se recogía para extenderla en el Secadero. En esa construcción de las bandejas había un extractor con un tubo grande con salida a la calle, para extraer la humedad del interior y acelerar el secado.

En Alhama había dos secaderos que producían 10.000 Kg de cáscara cada uno. El Secadero de Villa Conesa disponía de dos naves, unos tendidos abiertos y cubiertos de techo de uralita en donde se ponían los hombres, niños y mujeres para desrabar las bolas en capazos o a granel. Cobraban 1 ptas. o 1,50 ptas. por capazo. En el secadero trabajaban 24 horas, y duraba 12 horas cada operación de secado. Trabajaban dos turnos de dos hombres cada uno, y entre los trabajadores estaban José Barea, José el Vitos, el Cúllar y Celestino. Juan Gervasio repartía los pimientos a las mujeres. El jornal de un obrero era de unas 700 ptas. al día, a finales de los años sesenta.

Comenzaba el trabajo en el secadero a mediados de Septiembre, porque antes los cultivadores lo secaban en las eras, pero cuando comenzaban las lluvias no había más remedio que traerlo al secadero industrial. Terminaba el trabajo sobre finales de diciembre o sobre el 8 o 10 de enero si se traían pimiento del tipo de "corneta", de Badajoz, para seguir trabajando. El secadero trabajó primero con fuel-oíl, después con leña y por último con gas-oíl. Pasaban unos 2.700 Kg de cáscara en cada turno de 12 horas, que era el tiempo que tardaba la cinta en dar la vuelta y secarse el pimiento que

llevaba. Desde un foso donde estaba la bola un husillo sinfín elevaba la bola a una cajonera y de ahí iba cayendo a la cinta, que era de unos 5-6 mts de ancha. En la pared había unos ventiladores que movían el aire que calentaban los quemadores, y la cinta iba moviéndose lentamente y ese aire caliente que alcanzaba hasta los 100°C de temperatura, secaba la bola. Dos extractores sacaban la humedad del recinto.

Los tiempos de recogida del pimiento son los siguientes: a partir del 15 de agosto comenzaba la recogida de la bola, y según maduración se daban dos o tres cogidas hasta Navidad. Un obrero cogía 300-400 Kg en una jornada, se echaba el producto en sacos de red ("televísos") para evitar que se pudriese la cáscara. También se depositaban en sacos de rafia pero era más peligroso, por el calor y la humedad. A comienzos del siglo XXI las hectáreas dedicadas a cultivo del pimiento para pimentón eran de 25 aproximadamente. En los años 60 un obrero fijo cobraba 150 ptas. al día, un obrero eventual unas 200 ptas. y un especialista o un segador de cereales cobraban 300 ptas. al día. En el año 1964 hubo una caída importante del precio del pimiento, de 40 ptas. el Kg hasta llegar a 20 ptas. el Kg. En los años 70, Salvador Paredes, comerciante de Las Palas, anunciaba una formidable máquina abridora de pimentón, en publicidad para los cosecheros de pimientos. Había jornaleros que cogían muchísimo pimiento, a dos manos. El trabajo se hacía a jornal o a destajo (por kilos recogidos), y

con capazos de esparto o de goma más recientemente, se cogía la bola, se depositaba en sacos, y se pesaba con la romana, para ver la cantidad cogida a destajo.



Entre pimientos.

La compra de cáscara la hacían los corredores, y entre ellos destacaba Mariano García “Velázquez”, Pepito Legaz y José Miguel en Balsapintada. En Alhama estaba Morales, en Totana estaba “el Trini”, en Lorca los hermanos Murcia y en El Algar, Demetrio, que iban al mercado semanal de los jueves en Espinardo. Allí, los propietarios de la industria pimentonera les hacían pedidos de cáscara y estos corredores la compraban por todos estos campos. Primero se reunían los corredores en el Mercado de Murcia junto a la Universidad, y después lo hacían en un Bar al lado de la Iglesia de Espinardo. Allí negociaban los precios de compra y venta. Eran importantes industriales murcianos de aquellos tiempos, Carrillo González, Viuda de Fuster, Raúl Navarro, Mari Paz, López Matencio, Albarraçín y José Carrillo, entre otros. Si querían pimentón más selecto se les vendía la cáscara con menos binza

y si les valía cualquier tipo pues llevaba más binza. Los compradores querían que el agricultor le vendiese el producto sin pagar la binza, pero esta pesaba bastante, y los agricultores vendedores lo que querían era que se la pagasen por eso mismo, porque pesaba más y así obtenían más Kilos y más dinero.

El mismo problema que había afectado al pimiento de la huerta, por repetición de cultivo en el mismo lugar, llegó al pimiento de Fuente Álamo. La temible virosis del bronceado del tomate afectó a las plantaciones de esta Villa y un propietario tras otro fueron abandonando el cultivo del pimiento sobre finales de los años 90. Desde 1988 influyeron varios factores y se fue dejando de plantar la bola por la sequía, la mano de obra más cara y las plagas. Era tan importante este cultivo en nuestro medio que en una de las fiestas patronales, un vecino fuentealamero, Ángel, hizo una carroza, decorándola con tierra, caballones, plantas de pimiento regadas, mujeres recogiendo la bola, etc., todo una recreación exacta de lo que era el cultivo del pimiento de bola.

Los fotógrafos de la época nos han dejado muestra de los trabajos de este cultivo, tanto en la recogida en el campo, como en el trabajo en la era de secado, y en el interior del secadero industrial. Una muestra etnográfica de gran valor para recordar lo que fue esta industria murciana. Hoy vuelve a recuperarse en parte este cultivo, con otros medios técnicos y con otras técnicas de cultivo, con plantas híbridas

mejor preparadas para afrontar las plagas, pero queda en la memoria colectiva esa dedicación de un municipio, casi en exclusiva, al cultivo de pimiento para ese condimento culinario de sabor y color exquisito como es el pimentón.

Mi sincero agradecimiento a los informadores que me han aportado valiosos datos y material gráfico para la realización de este artículo: Pedro García Pintado, Antonio Arroyo Solano, Miguel Alcaraz y María Mendoza.

FUENTES

- Archivo fotográfico del autor.
- Archivo de la Hermandad de Labradores y Ganaderos.
- Archivo Municipal de Fuente Álamo (AMFA).
- Nieto Conesa, A. El cambio de la agricultura tradicional. La Hermandad de Labradores y Ganaderos de Fuente Álamo de Murcia. Fuente Álamo, 2008.
- Nieto Conesa, A. 50 años en la memoria. Caja Rural Regional. Fuente Álamo, 2016.
- Ministerio de Agricultura. Mapa Agronómico Nacional. Hoja núm. 955. Fuente Álamo de Murcia. Madrid, 1941.