

A PROPOSITO DE «NORIA» Y «ÑORA»

EL conocimiento de la realidad cotidiana ofrece al filólogo no sólo la estimulante posibilidad de responder, mediante una adecuada explicación científica, a las preguntas que el no especialista se hace acerca de los nombres de las cosas, sino también la oportunidad de presentar datos que, procedentes del ámbito más o menos restringido en el que desarrolla diariamente su actividad, arrojen alguna luz sobre problemas más generales y que, habitualmente, permanecen ocultos, sin duda por excesivamente particulares, para quienes están geográfica o cronológicamente distantes.

Con esta doble intención como desiderátum, quisiera hacer un par de precisiones al artículo NORIA del *Diccionario Crítico Etimológico de la Lengua Castellana*, de Corominas, (1), difíciles de hacer por quien no esté en contacto directo y constante con las circunstancias históricas y lingüísticas de Murcia, lo cual justificaría sobradamente estas líneas, si no fuera porque creo, además, que es obligación moral de cuantos hemos aprendido y tomado tanto de esta magna obra, pagarle no sólo con nuestras citas, sino también contribuyendo, en la medida en que a cada uno le permitan sus posibilidades, con la publicación de datos que aporten su grano de arena, cara a una más exacta precisión de lo en ella contenido.

En la nota 3 del citado artículo, Corominas se pregunta por qué razón la ñora se cultiva cerca de las norias, o en la localidad murciana de La Ñora. Hace ya algunos años, Ginés García Martínez se planteó una respuesta a

(1) Págs. 522 y 523 del Vol. III; Madrid, 1.ª reimpresión; 1974.



esta pregunta de Corominas y, aunque justificó la primera parte aludiendo a la necesidad de aprovechar al máximo el agua, tan escasa en la zona y tan necesaria para el cultivo del pimiento, no explicó la segunda parte de la pregunta (2); pese a todo, y como veremos en su momento, hay una fuerte implicación entre ambas.

Una cuestión previa convendría aclarar desde el principio: ¿Qué se entiende por "ñoro"? Justo García Soriano da a esta voz un doble valor: "Pimiento pequeño y encarnado que pica mucho, Guindilla", y "pimiento pequeño y redondo que se destina a la fabricación del pimentón y a condimentos" (3), mientras Pedro Lemús y Rubio y Alberto Sevilla parece que se inclinan solamente por la segunda posibilidad (4); de ellos parece que tomó la Real Academia Española la definición que de "ñora" da en su diccionario (5). Con posterioridad a estos vocabularios clásicos del dialecto murciano, Emilia García Cotorruelo indica, bajo la entrada "bola", la forma del pimiento de que se trata, y el uso posterior que, una vez seco, se le da (6); Ginés García Martínez distingue entre "bola" y "ñoro", según se trate del pimiento fresco o seco, respectivamente, siendo picante el segundo (7); similar planteamiento hace para Orihuela José Guillén García, aunque precisa que al pimiento picante se le llama "corneta", claramente diferente de la "ñora" (8). Por último, Máximo Torreblanca Espinosa recoge en Villena una situación muy similar a la de Guillén García en Orihuela (9), aludiendo a que, según las fuentes antiguas ya citadas el "ñoro" es una variedad picante del pimiento. Para la región limítrofe de Albacete, Alonso Zamora Vicente recoge "ñora" como murcianismo, significando "pimiento pequeño" (10); años más tarde, Antonio Quilis registra esta misma voz en Albacete,

(2) *El habla de Cartagena*.—Murcia, 1960; pág. 324.

(3) *Vocabulario del dialecto murciano*.—Madrid, 1932. S.V.—Cito a través de la primera reimpresión, Murcia, 1980.

(4) Pedro LEMUS Y RUBIO: *Aportaciones para la formación del vocabulario panocha*. Murcia, 1933; S.V.

Alberto SEVILLA: *Vocabulario murciano*.—Murcia, 1919.

(5) Real Academia Española: *Diccionario de la lengua española*.—19.^a ed. Madrid, 1970; S.V.

(6) Emilia GARCÍA COTORRUELO: *Estudios sobre el habla de Cartagena y su comarca*. Madrid, 1959; pág. 153.

(7) Op. Cit., págs. 311 y 324.

(8) José GUILLÉN GARCÍA: *El habla de Orihuela*.—Alicante, 1974; págs. 150-152, y S.V. "bola", "corneta" y "ñora".

(9) Máximo TORREBLANCA ESPINOSA: *Estudios del habla de Villena y su comarca*. Alicante, 1976; págs. 222-223.

(10) Alonso ZAMORA VICENTE: "Notas para el estudio del habla albaceteña", R.F.E., XXVII; 1943; págs. 233-255; S. V.



haciendo referencia a su tamaño pequeño, a su consumo una vez desecado, y a su sabor no picante; páginas antes ha identificado la "corneta" con la guindilla", insistiendo en su sabor picante (11). Para finalizar con esta exposición de testimonios, digamos que Remedios López Jiménez registra en la comarca de Hellín-Tobarra las voces "corneta" y "ñoro", diferenciadas entre sí por la forma y el tamaño, pero sin aludir a su sabor dulce o picante (12).

De todo lo anterior, parece desprenderse, si nos apoyamos sobre todo en los últimos trabajos sobre el léxico dialectal, el siguiente bloque de conclusiones: 1) Las dos voces que se refieren a los pimientos picantes son "guindilla" y "corneta", muy pequeña y extraordinariamente picante la primera, y de forma alargada, tamaño bastante mayor y sabor ligeramente agri dulce, como corresponde a un encurtido curado en vinagre, aun cuando a veces también pique, la segunda. 2) El pimiento pequeño llamado de "bola" cuando está fresco, es conocido como "ñoro" o "ñora", cuando ya está seco, independientemente de que se destine a condimento inmediato, normalmente frito o majado, o después de ser molido industrialmente, y presentado bajo la forma de "pimentón". 3) La diferencia morfé mica entre "ñoro" y "ñora" podría corresponder, como afirma Guillén García, a diferencias formales del fruto; no sería, pues, la relación usual en castellano entre masculino y femenino aumentativo-colectivo. 4) El hecho de que algunas variedades de pimientos redondos y pequeños sean particularmente ricas en capsaicina, sustancia que produce el sabor picante, ha podido ser la causa de que en algunos vocabulistas encontremos como definición de "ñoro" la de "pimiento picante", si bien carece de toda justificación o fundamento la pretendida identidad entre el "ñoro" y la "guindilla".

La consecuencia lingüístico-semántica que podemos extraer de estos datos es la existencia de cuatro rasgos distintivos, de extensión variable, que se combinan en la organización de los vocablos que designan los tipos fundamentales de pimientos, excluyendo variedades. La primera distinción es entre *picante* o *no picante*. En los primeros interviene como segundo rasgo el tamaño y la forma, de tal manera que se distingue entre "guindilla", el menor de todos, y "corneta", el grande y alargado, independiente de que pueda establecerse, o no, una gradación en la intensidad del sabor picante,

(11) Antonio QUILIS: "El habla de Albacete. (Contribución a su estudio)". RDTrip, XVI; 1960; págs. 413.442; S.V. "corneta" y "ñora".

(12) Remedios LOPEZ JIMENEZ: *El habla de Tobarra y Hellín*. Tesis doctoral inédita, presentada en 1960 en la Universidad de Murcia; Pág. 267. Cito a través del original mecanográfico.



o de que éste se vea sustituido en parte por el agridulce; en algunos mercados he oído llamar "corneta picante" a la que presenta un predominio muy acusado de este sabor, y solamente "corneta" a la que, por tener menos capsicina, tiene un sabor más agridulce; externamente no presentan diferencias ostensibles ni determinantes. Los *no picantes* se designan con nombres distintos, según sean para utilización en fresco o ya desecados, y así en el primer caso, registramos "pimiento de bola", y en el segundo la pareja "ñoro" / "ñora", ya explicada arriba. En la actualidad, no tengo todavía datos suficientes para poder afirmar, con toda certeza, que el término "cáscara" se refiera exclusivamente al "ñoro" destinado a la industria pimentonera, por lo que me limito a dejar constancia de su existencia, y a adelantar una hipótesis con bastantes posibilidades de ser confirmada posteriormente.

Aclarada esta cuestión previa, intentaremos aportar algunos datos que pueden arrojar alguna luz sobre la parte de la pregunta formulada por Corominas, y a la que no dio respuesta García Martínez. Quedaba por dilucidar la razón por la cual este tipo de pimiento pequeño se cultivaba en la zona murciana de La Ñora, que es la causa del nombre con que se le conoce. En el año 1895 escribía don Pedro Díaz Cassou: "jerónimos cultivaron, los primeros, el pimentón, que ha venido a ser nuestra más pingüe cosecha (todavía se suelen llamar *ñoros* a los pimientos, porque se extendió a toda la huerta este cultivo, irradiándose desde las tierras de los jerónimos de la Ñora)" (13). Unos años más tarde, en 1908, Luis Orts González, escritor nacido en la propia localidad de La Ñora, ampliaba así los datos: "Entonces aprendió Socorro, que el *ese*, como decía su marido, de criar los pimientos, lo introdujeron en la huerta los frailes Gerónimos y no los moros de la morisma, como ella creía.

En el lugar de La Ñora fue donde se inició el nuevo cultivo y de este pueblo salieron los primeros arrieros con sus recuas cargadas de pimentón, de bolas y de cáscara, paseando los zaragüelles murcianos por toda la península, para establecer el uso de la nueva especie.

Algunos llevaron su comercio hasta las costas del Cantábrico y en los pueblos vascos de Eibar y Elgóibar adquirían armas de fuego para importarlas clandestinamente. La mayor parte de los trabucos y pistolones de chispa que camparon por sus respetos, en las tierras de Murcia, a fines del siglo XVIII y a principios del XIX, cuando el bandolerismo llegó a su ma-

(13) Pedro DÍAZ CASSOU: *Serie de los Obispos de Cartagena*.—Madrid, 1895; pág. 8. Cito a través del facsímil, Murcia, 1977.



yor desarrollo, procedían de los arrieros de La Ñora, debiendo atribuirse a esta causa la mala fama que disfrutaron los ñorenses en aquella época. Después fue este pueblo redimido por la educación, bajo la influencia de un maestro de escuela, verdadero apóstol de la cultura popular, y la sociedad le hizo justicia, reconociendo y alabando sus indiscutibles adelantos.

Los arrieros de La Ñora regresaban de sus largas expediciones en visperas de Navidad, con los bolsillos repletos de onzas de oro, porque entonces se lograban ventas muy lucrativas, o con sus bestias cargadas de matalauva de Andalucía o de garbanzos y piñones de Castilla, que despachaban con pingües beneficios en las abacerías y mercados de la ciudad.

Después se extendió el cultivo de los pimientos por toda la huerta hasta convertirse en una de las más ricas producciones; las líneas de ferrocarriles dieron al traste con la antigua institución de los arrieros y el pueblo de La Ñora, que había conseguido que en toda España se conociesen los pimientos con el nombre de ñoros y ñoras, perdió su influencia comercial pimentonera, sobre cuyas ruinas se levantaron las primeras casas exportadoras de Murcia y Espinardo, dando origen después al importante Gremio que abastece en nuestros días todos los mercados del mundo" (14).

Dejando al margen algunos detalles más o menos anecdóticos, coinciden ambos autores en lo esencial para nuestra intención; pero como ninguno de los dos tenía la costumbre de citar la fuente de donde extraían sus datos o sus informaciones, como muchos de los conocimientos de ambos procedían de la observación de la realidad misma, o de tradiciones orales, no nos ha sido posible localizar el origen de estos asertos, singularmente del que se refiere al origen del cultivo, que es el que nos interesa aquí y ahora. Hay que acudir, entonces, a testimonios indirectos que confirmen o, en su caso, desmientan nuestra hipótesis de partida, que no es otra que la opinión de Díaz Cassou y Orts González.

La noria que da origen al topónimo (15), y consecuentemente al fruto que allí se obtiene, fue construida "en la primera mitad del siglo XV, a

(14) Luis ORTS GONZALEZ: *Vida Huertana*.—1.^a serie. Murcia, 1908; págs. 52-54. Una biografía del autor y un análisis de este relato, desde el punto de vista textual, ha realizado Manuel Martínez Arnaldos: "Consideraciones lingüístico-críticas sobre el texto costumbrista. (A propósito de textos costumbristas murcianos)"; *Murgetana*, 55; 1979; págs. 53-91.

(15) Consuelo HERNANDEZ CARRASCO: *Toponimia de la provincia de Murcia*. Tesis doctoral de la Universidad de Murcia leída en 1976; págs. 338 y ss. Cito a través del original.



petición de la familia de D. Lope Pérez de Dávalos" (16); según Abelardo Merino Alvarez, el lugar actual de La Ñora se conocía como el Tomillate (17), nombre que todavía conservaba en la época de los Reyes Católicos (18), alternándolo con el de Tomillajo (19); de ello debe desprenderse que el cultivo del pimiento debe ser posterior a esta fecha, si, como hemos visto anteriormente, y parece bastante claro que así es, procede inicialmente de ese lugar (20), pues de lo contrario el nombre hubiese sido otro. En efecto, entre los cultivos de la huerta primitiva no sólo no aparece referencia alguna a éste (21), sino que tampoco, cuando se citan expresamente uno a uno, aparece; así en las ordenaciones de precios y tasas llevadas a cabo por el concejo de Murcia en 1429, 1442, ni durante el reinado de los Reyes Católicos aparece el pimiento (22). Tampoco en las reglamentaciones de los diezmos, del siglo XVI, aparece referencia alguna a este cultivo, pese a la minuciosidad con que se reflejan los productos y los porcentajes que han de ser abonados por ellos (23). Este hecho se nos presenta como mucho más significativo y elocuente si consideramos que estos documentos reglamentan, por ejemplo, los precios de productos tan poco significativos de la zona como la pimienta, las nueces o el carbón (24), o regulan los diezmos de nueces o de zahina (25), cultivos que, aunque con anterioridad hubiesen podido ser importantes, aparecían ya en franca regresión respecto de otros que han persistido con mayor auge hasta nuestros días.

La orden de San Jerónimo se instala en la diputación murciana de La Ñora, al hacerse cargo del legado testamentario de D. Alonso de Vozmediano y Arróniz, el 19 de febrero de 1579, llegando los primeros monjes al

(16) Francisco CALVO GARCIA-TORNELL: *Continuidad y cambio en la Huerta de Murcia*.—Murcia, 1975; pág. 55.

(17) Abelardo MERINO ALVAREZ: *Geografía histórica de la provincia de Murcia*.—Madrid, 1915; pág. 143. Cito a través de la reproducción facsímil, Murcia, 1978.

(18) *Ibidem*, pág. 204.

(19) Juan TORRES FONTES: "Los orígenes de la rueda de La Ñora", *Boletín de información del Excmo. Ayuntamiento de Murcia*; n.º 16, septiembre de 1967; pág. 13.

(20) La relación *ñoria* > *La Ñora* > *ñoro* no ha sido desmentida, ni siquiera puesta en duda, por nadie. Remedios López Jiménez escribe: "En Tobarra eran vendidos por gentes queregonaban, ¡Pimientos de La Ñora!"; *Op. y Pág. cit.*

(21) Cfr. Francisco CALVO GARCIA-TORNELL: *op. cit.* pág. 83 y ss. con abundante bibliografía.

(22) Cfr. Juan TORRES FONTES: "Los cultivos murcianos en el siglo XV"; *Murgetana*, XXXVII; 1971; págs. 89-96.

(23) Cfr. Francisco CHACON JIMENEZ: *Murcia en la centuria del quinientos*.—Murcia, 1979; págs. 254 y ss.

(24) Juan TORRES FONTES: *art. cit.*, págs. 93 y 94.

(25) Francisco CHACON JIMENEZ: *op. cit.* pág. 255.



lugar el 3 de agosto del mismo año (26). Inicialmente al menos, los terrenos no debieron ser demasiado fértiles, pues en la época de Felipe III se autoriza la construcción de un molino de pólvora, complementario del que ya existía en Cartagena, para aprovechar la proximidad de terrenos ricos en salitre (27); es a partir de 1690 cuando los jerónimos deciden poner en cultivo tres mil tahúllas de terreno que, hasta entonces, eran pastos comunes, armarjales, yermos y lugares llenos de maleza, para ello expulsan a los ganaderos, sacan las aguas muertas y dan riegos, lo que les origina un gasto de cuarenta mil reales, dejándolas a los agricultores a censo durante ocho vidas (28). Como consecuencia de ello, los vecinos pasan de 280 en 1587, a 1.412 en 1768 (29).

Estos datos nos demuestran que fue la orden jerónima quien puso buena parte de la zona en condiciones de ser cultivada, y nos permiten suponer que, dadas las vinculaciones que estos monjes tenían con la comarca extremeña de la Vera (30), pudieron traer de allá un cultivo muy característico e importante en aquellos lugares, consiguiendo su adaptación al nuevo clima, hasta el punto de ser una gran fuente de riqueza, tanto agrícola como industrial. Posteriormente el cultivo se fue extendiendo a otros lugares de la huerta seguraña, pero llevando como nombre el del lugar del que procedía, y en el que, presumiblemente, fue el primer aprovechamiento agrícola de interés. Seguimos careciendo, como veíamos arriba, de una prueba documental directa y concluyente, pero los datos que hemos expuesto aquí no contradicen los asertos que hemos tomado como hipótesis; antes al contrario, crean un marco histórico, económico y humano en el que tienen perfecta y lógica cabida. Ello nos induce a concluir que el "ñoro" se llama así porque procede de La Ñora, y se cultiva allí porque fue introducido por los jerónimos del monasterio de San Pedro, en las tierras aledañas al convento, puestas en cultivo a sus expensas.

La última cuestión a la que quería referirme es de índole estrictamente

(26) Cfr. BLANCO TRIAS: "El monasterio de S. Pedro de La Ñora", *Revista del Centro de Estudios Históricos de Granada y su Reino*; Tomo VII y ss.; 1917; pág. 12. Cito a través de una reproducción fotocopiada, y con numeración consecutiva, que, con la signatura 17-E-10, hay en el Archivo Municipal de Murcia.

(27) Abelardo MERINO ALVAREZ: op. cit. pág. 260.

(28) BLANCO TRIAS: art. cit. págs. 22 y 23.

(29) Francisco CALVO GARCIA-TORNELL: op. cit. págs. 132 y 133.

(30) Blanco Trias en las págs. 130-134 del art. cit. da la relación de priores del convento de San Pedro de La Ñora, pudiéndose comprobar que son varios los que proceden de Extremadura; no he podido encontrar datos acerca de la procedencia de los demás conventuales del monasterio.



lingüística, y se refiere al proceso evolutivo que ha dado como resultado las formas "noria" y "ñora". No hay inconveniente ninguno en admitir la procedencia árabe de la voz, el proceso de palatización de la inicial, aunque en el ámbito del dialecto murciano no son desconocidas formas como "ñublo" o "ñúo", por "nublo" y "nudo", respectivamente, previa la aglutinación del artículo árabe, con posterior asimilación a la solar inicial (31), como tampoco lo puede haber, tras la investigación de Julio Caro Baroja sobre el ambiente y el entorno de la palabra, para admitir la posible influencia de "acenia" y "acequia" en la presencia de la —i— en la sílaba final de "noria" (32). Tal vez la única afirmación de Corominas que pensamos que debía ser matizada es la siguiente: "En cuanto al proceso fonético de la forma castellana, desde luego hay que desechar la idea de G. Soriano y de Steiger de una metátesis **aniora* > *anoria*, pues **aniora*: *anyora* es caso de la grafía catalana *ny*=*ñ*, cuyos elementos no eran disociables"; a partir de esta afirmación, acepta la teoría de Neuvonen sobre la contaminación con "acequia" y "aceña", toda vez que la metátesis en árabe le parece demasiado hipotética (33). Acepta, como vemos, la existencia de un rasgo palatal en la primera consonante, pero la metátesis a la sílaba final, en forma de epéntesis de yod, la rechaza con el razonamiento que acabamos de transcribir.

Limitando mis indagaciones a las formas registradas en el ámbito del dialecto murciano, encuentro las siguientes variantes: "añoras", en 1271 y en 1278 "*annora*" (34); "*annora*" y "*annoria*", en 1286 (35), y "nora" "*anyora*" y "*annora*", en 1311 (36), que son casi todas las recogidas por Steiger en el conjunto peninsular (37). A la vista de estas formas, se pueden encontrar algunas razones para, al menos, quitarle rotundidad a la afirmación de Corominas: En primer lugar, no deja de ser sorprendente la escasez de formas en las que se den, simultáneamente, la palatalización de la consonante inicial y la epéntesis de yod en la sílaba final; el mismo Corominas

(31) Cfr. Arnald STEIGER: *Contribución a la fonética del hispano árabe y de los arabismos en el ibero-románico y el siciliano*.—Madrid, 1932, págs. 374-376.

(32) Julio CARO BAROJA: "Norias, azudes, aceñas", RDTp, X; 1954; págs. 29-160; especialmente el apartado 3.

(33) Op. Cit. S. NORIA.

(34) Juan TORRES FONTES, ed.: *Fueros y Privilegios de Alfonso X el Sabio al reino de Murcia*. Murcia, 1973; pág. 114; y *Documentos de Alfonso X el Sabio*.—Murcia, 1963; pág. 100, respectivamente.

(35) *Documentos del S. XIII*.—Murcia, 1969. pág. 82. García Soriano transcribe "*añora*" y "*añoria*", respectivamente, op. cit. pág. 160.

(36) Justo GARCIA SORIANO: op. cit., pág. 166.

(37) Arnald STEIGER: op. cit., pág. 287.



solamente cita "*añoria*", como corrección de Pedro de Alcalá a Nebrija, a la que habría que añadir "*ñoria*", citada por Steiger y la forma aquí transcrita de 1286 "*annoria*". Parece probable que, de no haber intervenido en la presencia de la yod en la sílaba final más razón que la analogía propuesta por Neuvonen y aceptada por Corominas, este sonido hubiera aparecido también en aquellas variantes en las que la palatalización de la inicial estuviese inequívocamente atestiguada por la grafía *—ñ—* o *—ny—*, puesto que los casos de grafía *—nn—* nos dan constancia de la asimilación de consonantes, pero no necesariamente de palatalización, por más que ésta sea harto probable; en cualquier caso, la palatalización de la inicial no tenía por qué ser un obstáculo para la influencia analógica, basada no en el parecido fonético, sino en el ambiente de las voces; al no ser así, sino que muy excepcionalmente aparece, cabría pensar en un polimorfismo alterante, en unas condiciones de exclusión mutua: en la mayoría de las ocasiones, cuando hay palatalización de la inicial, no hay yod en la sílaba final, (en los casos registrados en los documentos murcianos, este condicionamiento no tiene, hasta el momento, más excepción que el ya comentado de "*annoria*"), lo cual podría ser un apoyo para la opinión favorable a la metátesis, defendida por Steiger y tan drásticamente rechazada por Corominas.

Por otra parte, las condiciones actuales del dialecto murciano, en lo referente a la pronunciación de la palatal *CH*, ortografiada *—ig—* en catalán, son muy otras a las que expresa Corominas en el párrafo citado, a propósito de *—ny—*, pues frente a la imposibilidad de la disociación de ambos grafemas, que él, como catalanoparlante, ve normal, la pronunciación habitual de topónimos como Cabo Roig, o de apellidos como Reig o Puigcervert, no es "*roch*", "*rech*" ni "*puch*", sino deletreando todos los grafemas, como si de voces castellanas se tratara. Esto no quiere decir, ni mucho menos, que en estos casos no sea de una determinante influencia el hecho de ver la representación gráfica de las palabras, ni siquiera que siempre haya ocurrido así, de hecho la interpretación ha sido correcta en voces como "*rebuche*", "*cerriche*", "*escupiña*", o el topónimo oriolano *Rabaloch*e (38), solamente quiere ser una muestra de que quienes no hablan catalán, o no conocen su pronunciación correcta, no ven como indisolubles las grafías de las palatales catalanas, como afirma, desde un punto de vista muy dispar, el Prof. Corominas.

(38) Cfr. Justo GARCIA SORIANO: op. cit., pág. LV.



Estos son algunos de los datos que, desde una perspectiva quizás demasiado local y simplista, como puede ser la de un dialecto de ámbito más bien restringido, se pueden aportar para un mejor conocimiento de la realidad lingüística del español de todos los tiempos.

