

EL PIMIENTO EN LA REGIÓN DE MURCIA ENTRE EL PASADO, EL PRESENTE Y EL FUTURO (I)

Mohammed Ezziyyani, *Fitopatólogo*

Facultad de Biología, Departamento de Fisiología Vegetal, Campus de Espinardo, 30100. España;

E-mail: ezzim@um.es

HISTORIAL, PROCEDENCIA Y DIVERSIDAD

El pimiento es una angiosperma perteneciente a la familia Solanaceae y su nombre científico más generalizado es *Capsicum annuum*, Leonian. Bajo el nombre de ajíes se conocen varias especies de *Capsicum* nativos de América. Según los cronistas parece que el ají es originario de las Antillas. En Quechua se conoce con el nombre de “uchu” y en Aymara por el de “huaykha”. En México se conoce con el nombre de “chili” a las numerosas variedades de este condimento.



Figura 1. Plantas de pimiento *Capsicum annuum* en cultivo bajo riego por goteo.

El Padre Acosta en su *Historia Natural de las Indias* de 1590 anota lo siguiente:

“No se da en las tierras frías, como en las sierra del Perú; dase en valles calientes y de regadío. Hay ajíes de diversos colores, verde, colorado y amarillo; hay uno bravo que llaman “caribe” que pica y muerde reciadamente; otro hay menos y algunos dulce que se come a bocados, algunos a menudo hay que huele en la boca como almizcle y es muy bueno. Cómese verde y seco y molido y entero y en olla y guisado. Hállase esta pimienta de indios, en Nueva España, en el Perú y en todo lo demás descubierto, de modo que, como el maíz es el grano más general para el pan, así es el ají la especie más común para salsas y guisados”.

El impacto de la flora americana en España y en el resto de Europa se hizo sentir de manera extremadamente lenta y progresiva. Un buen indicador de lo lento de este proceso es el libro de agricultura

de Gabriel Alonso Herrera, publicado en 1513, cuando habían pasado ya dos decenios desde la fecha del descubrimiento: en toda la obra no aparece una sola planta de origen americano. Esto puede deberse tanto al poco interés que estas plantas despertaron en su autor marcadamente tradicionalista, que basaba buena parte de su obra en los escritores agronómicos romanos y árabes, como al hecho del escaso impacto de la flora americana en la agricultura española de su época.

Resulta de particular interés que en las descripciones del paisaje murciano del siglo XVI que redactaron el licenciado Cascales y Jerónimo Hurtado (Merino, 1915: 363) no se hace mención de planta americana alguna. Otro tanto encontramos, en la detallada lista del huerto del convento de San Ginés de la Xara que proporciona Cascales en su *Discurso XX* (ed.: 364). Colao (1969) recoge también diversos textos de Cascales sobre Cartagena, sus cultivos y sus campos en los que no se hace mención alguna de piteras, paleras, pimientos, ni otra planta americana. Morote (1714) menciona ya, en su obra *La Ciudad de Lorca*, la abundancia de algodón (posiblemente americano), pimiento y tomate en España. Esto nos da una idea sobre la primera difusión de las plantas americanas por las tierras murcianas, que tuvo lugar a lo largo del siglo XVII, reinando en España la casa de Austria. Parece que esta expansión inicial fue seguida de un cierto abandono, particularmente en los secanos, algo que llevó a ilustrados y técnicos como Echegaray (1815), recomendar extender el cultivo de paleras y piteras como uno de los medios para hacer frente a la pertinaz sequía del Sureste de España.

Proceden de Mesoamérica y Sudamérica. Se distinguen de cuatro a cinco especies cultivadas y alrededor de unas veinte especies silvestres relacionadas con las cultivadas (Heiser, 1976): *Capsicum annuum* L., *Capsicum baccatum* L., *Capsicum frutescens* L., *Capsicum chinense* Jacq. y *Capsicum pubescens* Ruiz & Pavón.

Pedro Mártir de Angleria escribió en una carta fechada en 1493 que Colón había encontrado “pimientas” más picantes que las del Cáucaso. Cieza de León vio en el Perú entre 1532 y 1550 unas plantas de *Capsicum* denominadas “ají” y “uchu”. Se supone que las guindillas fueron traídas a España por Colón en 1493, llegaron a Inglaterra en 1548 y fueron vistas por Clusio cultivadas en Moravia hacia 1585. Jarava (1557) dibuja tres plantas de *Capsicum*, dos de guindillas y una de ñoras, y menciona cuatro suertes de “pimien-

ta de las Indias”, nombre con el que se conocieron las guindillas hasta tiempos muy recientes: pimienta grande con hollejos negros o medio negros; pimienta pequeña con hollejos menores de color morado que se planta en todas partes para decorar; pimienta lengua que se cultiva en macetas en Alemania, y pimienta grande de color amarillo.

De los Ríos menciona en 1557 unas guindillas de las Indias que bien pudieran ser *Capsicum pseudo-baccatum*. Morote (1741) al escribir sobre Lorca dice que los “pimientos” son abundantes y sirven para el regalo de las mesas de España. En el volumen 4 de la obra de Quer (1762) aparecen citados los “pimientos de Indias” como un producto extremadamente apreciado; se trataría de pimientos picantes similares a los actuales pimientos de Padrón o a las guindillas:

“Esta primera especie es la común, que se cultiva en las huertas, y es tanto el consumo que hay en España del fruto de esta planta y con particularidad en Extremadura, La Mancha, Valencia, Murcia y Andalucía, que he visto no tan solamente plantó de esta planta, si no también campos enteros: de modo que las cosechas patricias, siendo tan copiosas, no alcanzan al grande consumo que hay de este simple, y así se introduce de otras provincias extranjeras”

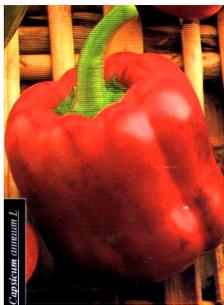


Figura 2. Fruto de pimiento (pimiento) *Capsicum annuum*.

Este texto es una de las primeras referencias al extenso consumo y cultivo de los pimientos picantes en Murcia, otro dato notable que nos proporciona Quer es sobre el origen del pimiento picante molido:

“Esta planta es muy común en Languedoc, provincia de Francia y sólo se sirven del fruto en adobo con vinagre para comerle la gente vulgar; de los demás hacen cosecha. Cuando el fruto está seco, le muelen en los molinos propios a este fin; después llenan costales y lo embarcan para Alicante: comercio que tienen establecidos.....”

Es posible que, a tenor de lo anterior, la producción del pimiento molido en Murcia se estableciera solamente a partir de bien entrado el siglo XIX. También Quer (1762) menciona los pimientos dulces:

“Esta especie de pimiento se cría y se cultiva en el Reyno de Valencia, pero la grande, y copiosa cosecha es en Alicante, Xixona y en las Huertas de Orihuela, como así en el Reyno de Murcia y en muchas partes de Andalucía. Es tanto el comercio, que se hace en estos terrenos, que sin ponderación, es inexplicable el mucho consumo que hay de este fruto: de tal manera, que hacen de él y le usan de alimento diario y así como en las Indias no hay mesa sin “chile”, en estos países y con particularidad en Alicante, no hay mesa sin pimientos, que vulgarmente llaman Pebreras. Es tanta la afición que tienen a este fruto que siendo así que no hay arroz, ni guisado, en que no entre este simple, no contentos con esto, he visto que hacen rosolés de estos pimientos y le tienen en gran estimación para refrescar en lo fuerte de la canícula y le usan por las tardes con agua de nieve”.

En Murcia se diferencia entre ñoras y ñoros. Las ñoras parecen haber sido cultivadas tempranamente en el partido de La Ñora, mientras que los ñoros son pimientos muy colorados y picantes (Sevilla, 1990).

Para García-Soriano (1980) el término ñora cubriría dos variedades muy diferentes de pimiento, ambas de reducido tamaño: un pimiento pequeño y encarnado que pica mucho, posiblemente la ñora, y otro pimiento pequeño y redondo que se destina a la fabricación del pimentón o condimentos, que suele ser dulce, es decir no picante. Parece que este último es el que ha conservado con mayor firmeza el nombre de ñora.

Según Dantín (1943) en Murcia se denomina “escombros” al pedúnculo y su prolongación interna en los pimientos secos. A los pimientos se les quita el pezón o rabo en una operación conocida como “desrabar” o “desrabe”. El pimiento seco se “desbinza” –se le quitan las semillas– antes de molerlo (Sevilla 1990). El “pimiento molido” o “pimentón” es el polvo encarnado a que se reduce tras la molienda el pimiento seco. Del nombre pimentón vendrá el llamar “pimentonar” al plantación de pimientos y “pimentonero” a la persona que cultiva o vende pimientos o pimentón molido. El resto de polvo de moler los pimientos que queda en la piedra del molino tras la molienda se conoce como “rija”.

REFERENCIAS

Cáceres Vega, E. 1993. *Cultivos Andinos*.

Rivera Núñez, D. 2001. *Historia de Cartagena*. Separata.

Ezziyyani, M. 2003. Tesis Doctoral.