

Martiria Sánchez López

Profesora- Cronista Oficial de Jarafíz de la Vera (Cáceres)

Índice

I.- Introducción

II.- Los orígenes del Pimentón

III.- Los cultivos tradicionales: su expansión y decadencia

IV.- El siglo XVIII y los inicios del cultivo del Pimentón en La Vera. Consecuencias

V.- El Pimentón y los comienzos de la Revolución agraria

VI.- El Pimentón en el primer tercio del siglo XX: su expansión y consecuencias

VI- a) Extensión de regadío

VI-b) El paso de la industria artesanal a la industria moderna

VI-c) La comercialización

VI-d) Las comunicaciones y el Pimentón

II.- Conclusión

I.- INTRODUCCIÓN

En Febrero del año 2000 fue ratificado por el Ministerio de Agricultura la “Denominación de Origen” del Pimentón de la Vera que ya había obtenido tal denominación en el año 1998 por la Consejería de Agricultura y Comercio de la Junta de Extremadura, después que la Comisión nombrada por la Dirección General de esta Consejería analizara sus características. Esto significó el reconocimiento de su extraordinaria calidad como el mejor del mundo, en los mercados nacionales e internacionales. Pero además, significó también para La Vera y para Jaraíz un premio al esfuerzo de todos los vecinos de la Comarca, ya que durante un siglo, cien largos años, han venido luchando por la pureza y calidad de este emblemático producto, imprescindible para la industria chacinera y como especia para la buena mesa.

Por este motivo, es necesario realizar un trabajo sobre el pimentón, para valorar la importancia económica y social de este producto en la historia de La Vera.

Este fue uno de los productos importados de América después de su descubrimiento y conquista, en la que los extremeños fueron protagonistas principales y entre ellos, los hombres veratos jugaron un papel de primer orden, tanto en la Conquista como en la Evangelización del Nuevo Mundo. Fueron famosos los grandes capitanes de La Vera que partieron rodeados de hombres valientes y abnegados de estas tierras, como el capitán Gaspar Loaysa, de Jarandilla o el capitán de navío Luis Prieto, de Pasarón y los Carvajales, los López o los Escobares, de Jaraíz.

También los misioneros y evangelizadores realizaron una labor muy importante en aquellas tierras, como demostramos en su día en una Ponencia titulada, “La aportación de La Vera a la Conquista y Evangelización del Nuevo Mundo. El Padre Juan de Escobar”, donde hicimos una valoración de lo que este hecho significó para La Vera, ya que estos hombres trajeron a su tierra el oro y la plata que allí encontraron y que luego plasmaron en obras de arte en sus respectivos pueblos, o en obras pías para atender las necesidades de las viudas y huérfanas pobres, como eran las llamadas Memorias. No sólo fue el oro y la plata lo que estos hombres trajeron sino los productos agrícolas que allí encontraron y que fueron la base de la Revolución Agraria Europea, como el maíz, la patata, el pimiento y el tabaco.

Para realizar este trabajo hemos consultado los documentos del Archivo Municipal de Jaraíz de los siglos XIX y XX, especialmente “Las Actas Municipales”. También el “Interrogatorio de la Audiencia de Cáceres de 1791” y “El Catastro de Ensenada” del Archivo Provincial, así

como los “Escritos de D. Tomás López” de la Biblioteca Nacional. Además, hemos consultado el “Fuero de Plasencia” otorgado por Alfonso VIII cuando fundó la ciudad, y la “Historia y Anales de la ciudad y Obispado de Plasencia” del historiador del siglo XVI Fray Alonso Fernández. Nos hemos servido de las hemerotecas- prensa local, comarcal y regional-. Como fuentes orales contamos con las entrevistas realizadas a agricultores: D. José López Ávila y a D. Saturnino López Trujillo.

II.- LOS ORÍGENES DEL PIMENTÓN

El pimentón de La Vera podemos definirlo, según el Reglamento del Consejo Regulador de “Pimentón de La Vera” como “el producto obtenido de la molturación de frutos secos del género *Capsicum* y del tipo *Cerasiforme Longum*, totalmente maduros, libres del ataque de hongos e insectos, con el color característico de la variedad recolectado con materia seca superior al 15 por ciento y deshidratado con humo por el sistema tradicional de La Vera”.

El pimentón es un polvo rojo obtenido de la molturación del pimiento rojo una vez secado o deshidratado.

El pimiento es una planta herbácea de la familia de las solanáceas que necesita mucha humedad para su crecimiento y mucho sol en la época de su maduración y recolección. Procede de los países tropicales y subtropicales de América. De esta planta existen distintas variedades, ya que se puede consumir en fresco, en conserva o convertido en especia que es lo que denominamos pimentón.

La variedad empleada para la obtención del pimentón se le conoce científicamente como *capsicum annuum*, que es el tipo utilizado en La Vera, este tiene tres variedades dependiendo del sabor: dulce, agridulce y picante, conocidos también por pimentón “Jaranda”, pimentón “Jariza” y pimentón “Jeromín”, respectivamente.

Con respecto a su introducción en la zona, la hipótesis más admitida por algunos expertos es

que se llevó a cabo inmediatamente después del Descubrimiento, cuando Colón regresó de su primer viaje y se lo ofreció a los R.R. Católicos que se encontraban en el Real Monasterio de Guadalupe, regentado por los P.P. Jerónimos. En este Monasterio comenzó a cultivarse, extendiéndose después por otros de la misma Orden, como el de Yuste, enclavado en La Vera, el de Ñora en Murcia, así como por otros de La Rioja o Andalucía. Según esta hipótesis, en la época de Carlos V se extendió el cultivo por los países europeos, como fue el caso de Hungría o Italia.

Otra vía pudo ser la de los hombres que llevaron a cabo la Conquista, ya que en el séquito de los grandes capitanes iban especialmente extremeños y muchos veratos, conocedores expertos del arte de los cultivos. Estos, cuando regresaban a sus tierras, no solo traían el oro y la plata americana, como hemos comentado ya, sino todo lo que allí había, especialmente los nuevos cultivos que encontraron: el maíz, el tabaco, la patata o el pimiento.

Felipe II encargó a su médico Hernández de Tejada hacer un estudio de la flora y fauna de las Indias. Este habla del pimentón con el nombre de "Chili", denominado así por los indios por ser picante, y dice que estos lo utilizaban en las comidas como afrodisíaco condimento.

El pimiento, esta planta americana, va a encontrar en La Vera el sitio idóneo para su completo desarrollo, por su singularidad climática. Como hemos dicho, es una planta del tipo de las soleanáceas, que necesita mucha humedad para su crecimiento y desarrollo, y también, una época seca y calurosa para la maduración y recogida de sus frutos.

La Vera está enmarcada entre las murallas que forman la Sierra de Gredos y sus estribaciones y el Valle del Tiétar. La fertilidad de estas tierras, su vegetación y su belleza, están determinadas en gran parte por las características climáticas: abrigada de los vientos fríos del Norte por las altas cumbres de sus montañas, está dulcificada por los vientos húmedos del Atlántico, cuyas nubes cargadas de vapor de agua chocan con las montañas, provocando una pluviosidad abundante de entre 1.000 y 1.500 mm, propios de la España Húmeda, pero con la enorme ventaja para el cultivo de que los veranos son cálidos y secos. Esto da lugar a un microclima que hace posible el cultivo de los más diversos productos.

El pimentón va a tener tanta importancia para La Vera, que podemos afirmar que va a estar en la base de la revolución agrícola de la Comarca, igual que otros productos americanos,

como el maíz o la patata, fueron los pilares básicos de la revolución agrícola europea.

III.- LOS CULTIVOS TRADICIONALES: SU EXPANSIÓN Y DECADENCIA

La Vera tuvo un desarrollo espectacular durante el siglo XVI en todos los aspectos. La mayor parte de los municipios duplican su población, pasando a tener la comarca 6.227 vecinos a finales del siglo XVI, mientras que en el siglo XV sólo tenía 3.520 vecinos. Aldeanueva, por ejemplo, pasó de tener 200 vecinos a 455, Jaraíz de 266 pasó a tener 500 vecinos, Cuacos de 115 a 400 vecinos, Jarandilla que era de los más poblados con 500 vecinos llegó a 785 vecinos ...etc. (Paredes Guillén: "Los Zúñigas, señores de Plasencia")

El aumento de la población se tradujo en un aumento espectacular de los cultivos y demás fuentes de riquezas. Muchos de los cultivos fueron introducidos por los musulmanes cuando se asentaron en estas tierras. Estos se irán desarrollando después que Alfonso VIII conquiste la comarca en los siglos XII y XIII y otorgue el Fuero de Plasencia, donde se dan una serie de leyes por las que se protegen tanto los cultivos de secano como los de regadío. Llegan en su máximo esplendor en el siglo XVI.

Los cultivos de secano eran: la vid, el olivo y los cereales. Los cereales se cultivaron con el sistema de rotación trienal, es decir, con la alternancia de productos dejando sólo una tercera parte en barbecho; los cereales más importantes eran el centeno y el trigo. Más importancia tuvieron el olivo y la vid. El aceite era de gran calidad y se recogía una cosecha abundante exportando parte de ella, una vez cubiertas las necesidades de la población; igual pasaba con los vinos y con la fruta, que además de ser excelente, se recogían grandes cosechas.

El historiador placentino del siglo XVI, Fray Alonso Fernández habla de la fertilidad de La Vera y de sus cultivos en el libro " Historia y Anales de la Ciudad y Obispado de Plasencia" de la siguiente forma: " En las tierras bajas y quebradas están pobladas de viñas y olivares, higuerales, jardines y frutales de todo género de frutas y de árboles, manzanas, camuesos,

perales de muchas diferencias, hendirnos cermeños...y en muchas partes moreras, naranjas, cidros y limos...hay muchos nogales y avellanos..." A continuación, nos habla este historiador de las grandes cosechas que se recogían de estos productos y de los lugares de mayores cosechas, afirmando lo siguiente: "Es tan grande la abundancia que hay de fruta verde de La Vera que solo el diezmo de la fruta verde de La Vera vale muchos millares de ducados. En Jaraíz y Pasarón se cogen más de 2.000 arrobas de vino y aceite y más de 25.000 fanegas de castañas injertas; y solo en Jaraíz se suelen coger 1.000 libras de seda y el año que menos 600. En Garganta la Olla, Cuacos, Aldeanueva y Losar se cogen más de 14.000 arrobas de aceite, más de 50.000 de vino y más de 60.000 fanegas de castañas injertas. Y en el Losar hay gran copia de naranjas y limones como también en Madrigalejo y otras partes. En Jarandilla se cogen más de 30.000 arrobas de vino más de 10.000 de aceite, más de 26.000 fanegas de castañas..."

Como podemos apreciar por los datos de lo expuesto, el castañar fue el cultivo más importante de todos.

Fray Alonso, además de darnos la producción en fanegas de castañas de muchos municipios, nos habla también de la importancia de los bosques de castaños de la siguiente forma: "Toda la tierra en lo alto está poblado de bosques de castaños, hay bosques de castañares injertos y silvestres, cuya fruta coge la gente pobre para ayuda de su sustento..."

La castaña, además de ser un producto básico para alimentación humana especialmente para las personas de bajos recursos y también para los animales, constituía el principal producto de exportación; los textos consultados comentan que se intercambiaba, además de venderse por productos deficitarios de la comarca, principalmente por cereales.

Todo este desarrollo se vino abajo durante el siglo XVII debido en parte a la decadencia general del país producida por la política de los Austria, que con tantas guerras había mermado las arcas del Estado hasta provocar la bancarrota; también había otras causas como las epidemias, el hambre, los impuestos que pesaban sobre los vecinos para pagar los gastos de la Corona, etc.

En Extremadura tuvo su mayor incidencia la guerra de la Independencia de Portugal, dada su situación junto al país vecino. En esta guerra La Vera se vio seriamente afectada porque

Plasencia fue el centro de las operaciones de la lucha contra Portugal capitaneada por D. Juan José de Austria, hijo natural de Felipe IV.

La Vera, además, se vio afectada por otro hecho trascendental para la comarca, la expulsión de los moriscos durante el reinado de Felipe III. Esta población, que había permanecido aquí durante varios siglos, eran agricultores extraordinarios, expertos en los cultivos de regadíos que ellos mismos habían introducido, aparte de otros cultivos.

Debido a esta serie de circunstancias la población descendió a la mitad y la economía se vino abajo. Según el censo de Isidoro Faxardo de 1717, "Vecindario general de España", La Vera pasó a tener solamente 3.325 vecinos. Hemos observado las estadísticas de población de los municipios y la mayor parte de los pueblos pasaron a tener la mitad de los vecinos, solo Aldeanueva se mantuvo más poblada pues de 451 vecinos pasó a tener 340.

Este descenso de la población tuvo como consecuencias un enorme decaimiento económico, ya que muchos de los campos tuvieron que ser abandonados, aparte de la ruina de la mayor parte de las artesanías de los distintos lugares. El Catastro de Ensenada habla de 280 fanegas de tierras abandonadas solo en Jaráiz, así que en toda la comarca el montante de tierras sin cultivar fue importantísimo.

En el siglo XVIII, con los Borbones comienza a recuperarse la economía del país debido a una serie de medidas que afectaron a todas las facetas de la producción en general. Pero La Vera no pudo salir de la situación de ruina anterior debido a que otra tragedia vino a asolar las tierras de la Comarca: la epidemia del castañar. Esta epidemia consistía en una especie de moho que afectaba a los árboles hasta deteriorarlos e impedirles dar el fruto. Las cosechas de castañas comenzaron a bajar en tal cantidad que quedaron desolados los montes y tierras altas poblados de castaños, y los vecinos se arruinaron y se empobrecieron aún más. Estos no tuvieron otra salida que la de hipotecar sus fincas mediante los llamados "Censos", que eran unos préstamos hipotecarios contra los bienes raíces de los deudores que la Iglesia les concedía a un interés bajo.

Esta situación de endeudamiento con la Iglesia no supuso que los vecinos perdieran sus bienes, sino que los conservaran mediante la renovación de los censos de generación en generación, hasta que pudieron redimirlos después de las leyes de la Desamortización por un

precio más o menos simbólico. Se da el caso curioso de un Censo familiar que conservamos en nuestro Archivo particular, que se hizo en 1628 sobre unos viñedos y que fue renovado a lo largo del siglo XVIII y gran parte del XIX, hasta el 18 de Enero de 1871, que se “redimió en la cantidad de ciento ochenta reales”, por tanto, gracias a este capital prestado por la iglesia a tan bajo interés (el 3 por ciento) los vecinos pudieron conservar sus propiedades a lo largo de tantos siglos y mantener su status social de pequeños y medianos propietarios.

Dada la gravedad de la situación del campo, se tomaron a lo largo del siglo XVIII algunas medidas para paliar el desastre. Una de estas fue la limpieza de los castaños y la realización de nuevas plantaciones en los mismos, aunque se consiguió poco. El Visitador de la Audiencia de Cáceres en 1791 hace las siguientes recomendaciones al respecto.”Debiera estimularse y aún obligarse a estos vecinos a que por sí o vendiéndolos a quienes lo hiciesen aportase, criase y cuidasen los castaños que van naciendo en los terrenos perdidos, cultivando y beneficiando el terreno, algunos lo han hecho y experimentan las ventajas” (Ar.Pr.)

A pesar de estas recomendaciones, se consiguió poco, pues la cosecha de castañas ahora no pasaba de las 500 fanegas, frente a las 25.000 fanegas que se cogían en el siglo XVI, según los textos consultados.

Será el cultivo del pimiento el que terminará con la ruina del campo verato, aunque aún tienen que pasar muchos años, casi un siglo para ver esta realidad.

IV.- EL SIGLO XVIII Y LOS INICIOS DEL CULTIVO DEL PIMENTÓN EN LA VERA. CONSECUENCIAS.

En los albores del siglo XVIII el cultivo del pimiento para el pimentón era ya una realidad en La Vera e irá incrementándose a lo largo del siglo XVIII. A mediados de este siglo se producían ya 1.000 arrobas de pimentón en Jaraíz, según el Catastro de Ensenada. Pero debido a la epidemia que asolaba el castañar, en muy pocos años se triplica la producción,

llegando a cogerse 3.000 arrobas en 1791.

Todavía no era suficiente para sacar de la ruina a los vecinos, tuvieron que pasar muchos años para poder superar las pérdidas originadas por dicha epidemia como afirmaba el Interrogatorio de la Audiencia de Cáceres en 1791. “De pocos años a esta parte se ha sentido en el fruto de la castaña por un común moho de los árboles que la producen, la rebaja de más de 20.000 fanegas, falta que ha reducido a este pueblo a la ruina sin que pueda reformarla el aumento que ha tomado el fruto del pimiento...” (A.P)

Sin embargo, el aumento del cultivo del pimiento va a tener unas consecuencias fundamentales para la comarca. Por una parte, se van a ir paliando las pérdidas ocasionadas por la epidemia del castañar, aunque aún no fuera suficiente todavía para salvarla de la ruina. La otra consecuencia será de gran trascendencia, porque se inicia una industria esencial para la alimentación de la población, cuya base es el pimentón: la industria chacinera. Desde ahora, los derivados de la matanza del cerdo, chorizos, morcillas, lomo o jamón, serán esenciales en la dieta de los vecinos a lo largo de todo el año.

Pero la chacinería no se limitó al ámbito familiar sino que, además, fue una industria para la exportación. Dada la calidad del pimentón y el buen hacer de los veratos, los productos de chacinería se vendían en distintas ciudades fuera del ámbito regional según hemos constatado en los documentos consultados.

El Catastro de Ensenada nos habla de la venta de los productos del cerdo convertidos en cecina en Madrid, de esta forma: “Alonso Tovar, vecino de esta villa conduce a Madrid cerdos que compra y acecina, siendo el número que mata y conduce el de veinte y cinco, gana todos los años 900 reales de vellón” (A.P) También cita a otros chacineros: Alonso Rodríguez y Francisco Enciso, estos mataban y acecinaban ocho cerdos al año por Navidad, cuyas ventas en Madrid les proporcionaban unos beneficios de 288 reales.

Además de estas consecuencias económicas, las consecuencias sociales fueron también importantes para la comarca. En primer lugar hay que tener en cuenta que en La Vera la propiedad de la tierra estaba muy repartida desde la fundación de los municipios, cosa distinta a lo que pasaba en el resto de Extremadura, donde las tierras estaban en manos de la nobleza y el clero. Aquí, la mayor parte de la población eran agricultores propietarios de

medianas y pequeñas parcelas que ellos mismos cultivaban con ayuda de jornaleros. Estos eran muy escasos por ejemplo: en Aldeanueva, que había 133 agricultores propietarios, tenía 86 jornaleros, Jaraíz con 121 vecinos propietarios, contaba con 69 jornaleros; Cuacos con 100 propietarios, tenía 80 jornaleros.

Debido a estas circunstancias en La Vera se observa un mayor nivel socio-económico que en el resto de Extremadura, especialmente entre los jornaleros, ya que, dado el reducido número de estos, van a estar mucho mejor retribuidos y considerados que en el resto de la región, sobre todo a partir del siglo XVIII cuando comienza a tener importancia el cultivo del pimiento. Este cultivo necesita mucha mano de obra en la época de la plantación o “postura” y en la de recolección.

Dadas estas circunstancias y debido a la escasez de la mano de obra, los jornaleros exigen un aumento de los salarios en las temporadas de plantación y de recolección, aunque ya percibían salarios más elevados, además de la comida, y otras ventajas.

Estas exigencias inquietan a los propietarios que ven mermadas las ganancias de su cosecha, por lo que elevan sus quejas a las autoridades competentes para que intervengan, con el fin de evitar la subida de los jornales. El Interrogatorio de la Audiencia de Cáceres nos la cuenta con estas palabras.” Con el precio de la comida cuesta cada jornalero seis reales, pero no contento con este arreglo, aunque el ayuntamiento se esfuerce, procuran y consiguen los jornaleros, por necesidad de los hacendados, que les paguen jornales muy crecidos, especialmente en el tiempo de la siembra del pimiento en el que se experimenta no contentarse con cinco reales sobre la comida, bebida y otros gastos que son insoportables; por lo que consideran que tienen por utilidad de los asignado un precio inalterable y conforme para que los jornaleros consigan el justo precio de su trabajo y los hacendados puedan soportar los gastos sin dispendio injusto de sus caudales” (A.P)

Esto contrastará enormemente con el estado de miseria en que vivían la mayor parte del campesinado del país, y principalmente otros jornaleros extremeños comparados con los veratos.

Estos jornaleros no tuvieron necesidad de que llegaran las ideas asociacionistas obreras del siglo XIX para exigir unos salario dignos, lo que provocaría el malestar de los amos.

Todo esto es muy significativo y trascendental para la sociedad verata en general, pues gracias a estas circunstancias, las clases bajas de la comarca no solo tuvieron mayor nivel adquisitivo al disponer de salarios más altos, sino que los propietarios tuvieron siempre que adoptar una actitud paternalista y positiva para con sus trabajadores y criados, sin considerarles nunca como siervos.

V.- EL PIMENTÓN Y LOS COMIENZOS DE LA REVOLUCIÓN AGRARIA DE LA VERA

La revolución agraria europea tuvo mucho que ver con la introducción de los cultivos americanos, como hemos ya apuntado. El maíz y la patata principalmente van a estar en la base de ella, pues con estos productos muchas zonas van a suprimir el barbecho, con lo que se intensificarán los rendimientos además de otra serie de innovaciones, como fueron la perfección del arado, el empleo de abonos, utilización de maquinaria. Se dan también una serie de leyes que cambiarán las viejas estructuras económicas y sociales. Fue en Inglaterra donde se inician estas reformas extendiéndose luego a los demás países europeos.

En España, esta expansión agraria se va a caracterizar principalmente por la ampliación de las tierras cultivadas, ya que las leyes de la Desamortización van a lanzar al mercado más de cuatro millones de hectáreas, que van a ser cultivadas por los compradores que las han adquirido definitivamente. En La Vera, la mayor parte de estas tierras habían pertenecido a la Iglesia y a los Bienes de Propio de los municipios y eran muy extensas, ya que comprendían la mayor parte de las situadas entre la zona media donde están emplazados los pueblos hasta el valle del Tiétar, aparte de otras zonas de montes.

Entre las dehesas de Jaraíz, destacan la Bobadilla, el Rivero, la Cardenilla, la Vega o las Machuguillas. En el Losar destacan el Ejido, Frontón Las Navas, Barrera de la Matanza o Arroyo Heguera. En Aldeanueva destacan Valvellido, Cuerda del Rayo o Aldea del Pino. En Collado destacan Mesillas, Rivero o Riverillo. En Cuacos destacan la dehesa de Cuaternos, el Pizorral o Valdemoriscos. Sería interminable seguir citando dehesas de todos los pueblos, ya que con estas podemos darnos idea de lo que van a suponer todas estas tierras para la expansión de los cultivos en la comarca.

El cultivo del pimiento va a seguir en expansión durante todo el siglo XIX, hasta convertirse en el cultivo que hará posible la revolución agraria de la comarca a finales de siglo, cuando desplace a otros dos cultivos tradicionales, que hasta ahora eran básicos en la economía verata, como eran el lino y la seda. La seda fue el primer producto de exportación hasta este periodo. Así nos lo confirman los textos de 1791, dicen “La cosecha de seda es la principal y más interesante” (A.P) Pero a finales del siglo XIX la industria textil artesanal decae al no poder competir con la moderna industria catalana, por lo que tuvieron que abandonarse estas materias primas textiles, tanto el lino como la seda. Es ahora cuando los linares, que era donde se cultivaba el lino, van a servir para el cultivo del pimiento y a partir de principios del siglo XX será el producto que transforme la economía de la comarca.

Con la expansión del cultivo del pimiento aparece en La Vera el problema del agua para los regadíos. Aquellos veranos son largos, calurosos y secos, y este cultivo necesita mucho agua (como hemos ya comentado) precisamente cuando los caudales del río y gargantas registran sus mínimos.

En el año 1879, en el mes de Junio se da “Nueva ley de aguas” por lo que los agricultores tienen que acogerse a ella. Para paliar la escasez de agua para los regadíos de las fincas de los márgenes del río y de las gargantas, los dueños de ellas construían una especie de presas, para retener el agua, que eran conocidas popularmente con el nombre de “Caballos”. Pero esto suponía que el problema se acentuara para las tierras situadas más al sur del cauce, ya que lógicamente llegaba allí menos agua, con el consiguiente disgusto de sus dueños. Algunos de los agricultores afectados creen que la “La Nueva Ley de Aguas” le solucionaría su problema, por lo que intentan acogerse a ella. Estos hacen una solicitud al Ayuntamiento para que prohíban las presas móviles, ya que piensan que estaban fuera de la ley. Así consta en el Archivo Municipal: “Los firmantes solicitan que los dueños de la Cañada

y las huertas del Rivero derriben las presas móviles que todos los años construyen en la garganta para regar.” Sin embargo, no se solucionó de esta forma el problema porque tal petición fue desestimada “por no ajustarse a ley” según consta en la misma acta municipal.

El cultivo del pimentón siguió incrementándose en el último tercio del siglo XIX en toda la comarca, con un incremento de la demanda del producto, debido en parte al aumento de la población y también al desarrollo de la chacinería, pues la matanza será una de las bases de la dieta de los vecinos durante todo el año, además de servir para la exportación.

Dadas estas circunstancias, la comercialización entre los distintos municipios de la comarca fue un hecho, exportando o importando según las necesidades de cada pueblo. En el caso de Jaráiz se importaron en el 1869 unas 20 arrobas de pimentón que llegaron a 50 arrobas en el 1872. Estas importaciones se gravaron con un impuesto, que en esta fecha era de un real por arroba importada; al pimentón importado se le denominaba el “pimiento forastero”. El impuesto sobre el “pimiento forastero” subió a 1 peseta en 1888 como hemos comprobado en el acta municipal de la fecha que dice: “Para no dejar desatendido las apremiantes necesidades obligaciones y teniendo en cuenta lo dispuesto en la Ley Municipal Artículo 136 Capítulo 1º, se cree conveniente establecer un arbitrio sobre el pimiento molido forastero que se venga a vender a esta localidad. Por unanimidad se acuerda establecer el arbitrio de 1 pts por arroba de pimiento forastero que se venda”

Esto se llevará a cabo con todas las consecuencias, multando a aquellos que no paguen el impuesto. Se nombra a unos vigilantes para evitar cualquier fraude, asignándoles una compensación económica: “se nombra a D. Fernando Paz y al policía Dimas Nevado para la administración, se les dará por su trabajo el 12,50%”

En el año 1900 desaparecen los impuestos que gravaban las importaciones siempre que se intercambiaran por otros productos. Así lo dice el Acta municipal de la fecha: “ El 2 de Junio de 1900 quedan libres del pago de derechos las especies que los forasteros introduzcan en esta localidad para permutarlas por otras que extraigan para afuera”

VI.- EL PIMENTÓN EN EL PRIMER TERCIO DEL SIGLO XX: SU EXPANSIÓN Y

CONSECUENCIAS

La revolución agraria que va a suponer para La Vera la expansión del cultivo del pimiento va a transformar la economía de la comarca, ya que esto supondrá su industrialización y modernización durante el primer tercio del siglo XX.

Esta modernización pudo llevarse a cabo porque inciden una serie de factores que harán posible un ritmo de crecimiento de grandes proporciones. Estos factores son los siguientes:

1. **a) Extensión de los regadíos y aplicación de las nuevas técnicas de cultivo.**
2. **b) El paso de la industria artesanal a la industria moderna.**
3. **c) La introducción de las nuevas técnicas de comercialización.**
4. **d) El desarrollo de las comunicaciones.**

VI- a) Extensión de los regadíos y aplicación de las nuevas técnicas de cultivo.

La extensión de las tierras cultivadas aumentó de manera significativa, ya que las tierras de la Iglesia y de los Bienes de Propios de los municipios, muchas de ellas pastizales, después de las leyes desamortizadoras, comenzaron a cultivarse, al pasar a ser propiedad de los vecinos. Muchas de las tierras de las márgenes de las gargantas y del río Tíetar se convirtieron en regadíos. Esto va a suponer una enorme expansión del pimiento, que será el cultivo estrella hasta los años cincuenta, desplazando a todos los demás. A partir de esta fecha entrará en competencia con el tabaco, introducido en los años veinte, hasta llegar a ser desplazado por este producto, también de origen americano.

Paralela a esta expansión de las tierras cultivadas se van a ir modernizando las técnicas del cultivo y del utillaje agrícola con la difusión por toda la zona de un nuevo tipo de arado, el "arado de vertedera" más eficaz para remover la tierra. También comenzarán a utilizarse los

abonos minerales ya que hasta ahora solo se empleaban los naturales, con lo que los rendimientos aumentarán de una manera espectacular.

Esto hará posible que el pimentón se convierta en el primer producto de exportación de La Vera.

VI- b) El paso de la industria artesanal a la industria moderna.

Aunque las técnicas de cultivo se van modernizando como hemos dicho, sin embargo el gran paso se dio en la fabricación del pimentón.

El proceso de la fabricación del pimentón comenzaba con la cogida del fruto, pasando a continuación a los secaderos tradicionales para su deshidratación o secado al humo, producido con leña de encina. Después del “despezonado” a mano o extracción del pezón del pimiento, se llevaba a los molinos para su trituración y molienda.

Los molinos tradicionales eran hidráulicos, movidos por la fuerza motriz del agua, por lo que estaban instalados en los márgenes de las gargantas, donde hoy en día se pueden contemplar las ruinas de la mayor parte de ellos. Eran molinos harineros, pero en la temporada de otoño se utilizaban para la molienda del pimiento. Losar era el pueblo que más molinos tenía, con 16, seguido de Jaraíz con 14 y Jarandilla con 8 molinos. La mayoría de estos molinos quedaron prácticamente en desuso cuando se introdujo la electricidad en la comarca.

Algunos de estos viejos molinos han sido restaurados y convertidos en típicos mesones, como el ubicado en el charco de las Tablas de la garganta de Pedro Chate en Jaraíz, otros se pueden contemplar a lo largo de las distintas gargantas veratas convertidos en ruinas, como testigos de una artesanía que estuvo en la base de la economía de la Comarca. El círculo granítico o piedra circular, de más o menos de metro y medio de diámetro, base fundamental de la molienda, es utilizado en la actualidad como típica mesas en mesones y zonas de descanso de toda La Vera, como símbolos de nuestro pasado histórico.

En efecto, desde la fundación de los municipios, después de la reconquista de estas tierras a finales del siglo XII y principios del siglo XIII por Alfonso VIII, comenzaron a funcionar estos

molinos para la obtención de harina, empleándose después para el trigo o el pimiento.

Eran unos elementos tan imprescindibles para el desarrollo de la vida de los pueblos, que el rey Alfonso VIII, cuando otorga el Fuero a Plasencia y su tierra, después de su fundación en 1186, da una serie de leyes y normas para la construcción de los molinos y también para la realización de presas, así el Artículo 593 del Fuero dice: “Todo omne que en su hereditat molino fiziere, aya tres pasos la carrera de él en ancho y aya molino espacio alderredor IX passos, sinon no vala...” Pero además, en el Artículo 595 da las normas para proteger los molinos construidos primero y así evitar que otros que se construyen con posterioridad, perjudiquen el funcionamiento de los anteriores. “Todo omne que molino fiziere nuevo, cate non entorpezca el que primero fuese fecho...” Aclara luego en otro artículo que las presas y cauces que se hagan nuevos, tampoco deben entorpecer a los que ya había “derríbelos et nom vala (valga)”. Estos molinos hidráulicos tuvieron vigencia hasta los primeros años del siglo XX, por lo tanto, la historia de la economía de la comarca estará unida a ellos.

A principios del siglo XX se va a instalar la primera central hidroeléctrica de La Vera en el Losar, que extenderá sus servicios a todos los municipios veratos. En 1903 la instalación de la luz eléctrica era una realidad en la mayor parte de las localidades, como consta en el Acta Municipal de Jaraíz de esta fecha. “La Sociedad Electro Industrial Antón Martínez Herranz manifiesta que habiéndose terminado el 5 de diciembre las pruebas del alumbrado desde aquella fecha en adelante se daría a este pueblo oficialmente la luz, y estando satisfechos por las pruebas acordaron declararla oficial” (A.M)

A partir de entonces, comenzó la modernización de la industria pimentonera. Los molinos tradicionales inician su decadencia y poco a poco irán abandonándose a medida que vayan instalándose los nuevos molinos eléctricos ubicados dentro de los cascos urbanos de las distintas localidades.

Con la corriente eléctrica se modernizó la artesanía del pimentón hasta el punto de ser la primera industria de La Vera. Esta irá evolucionando hasta la actualidad donde las nuevas tecnologías han conseguido el perfeccionamiento en todo el proceso de fabricación: despezonado, molturación o envasado, sin disminuir la calidad del producto. La electrificación fue trascendental para poder cubrir las necesidades que suponían el aumento espectacular de la producción y la demanda nacional e internacional del producto, ya por los

años treinta.

VI- c) La comercialización

Las técnicas que se emplearon para la comercialización del pimentón hasta los años veinte siguieron siendo las tradicionales, como se había venido haciendo a lo largo de los siglos. Este comercio consistía en la venta directa de las cosechas de los agricultores a comerciantes procedentes de distintas zonas del país a los que los textos llaman “arrieros forasteros”. Estos, además de comprar el producto, eran los encargados de distribuirlo por las distintas comarcas donde lo demandaban.

Los “arrieros forasteros” conocían muy bien todos los caminos de La Vera, ya que los venían recorriendo a través de los siglos. Son varias las citas en las que se habla de estos hombres, en los textos consultados de los siglos XVI, XVIII y XIX. Eran principalmente castellanos y andaluces que venían a comprar productos de la comarca, como los famosos lienzos veratos, las castañas y, sobre todo, la seda, que hasta finales del siglo XIX, llevarían a las fábricas de Toledo y Granada; posteriormente, será el pimentón su mercancía preferida. En los primeros años del siglo XX, los medios de transporte se limitaban al lomo de las caballerías, hasta que pronto se introdujo la carreta, y finalmente los transportes de motor, cuando se construyen las carreteras por los años veinte, como veremos a continuación.

El lugar de venta del pimentón era la casa de los agricultores, que se convertía durante la temporada en el lugar idóneo para las transacciones. En ella los dueños exponían en unas tablas de madera las distintas variedades del pimentón: picante, dulce y agridulce, para que los compradores pudieran valorar mejor las calidades. Si la oferta era mayor que la demanda, el lugar del trasiego de la mercancía era la plaza mayor de los distintos pueblos.

Los “cosecheros” eran los agricultores que habían cultivado el pimiento, lo habían secado, triturado y habían llevado su cosecha a molerla a los molinos de las gargantas y, una vez convertida en pimentón, la transportaban a sus respectivas casas, donde permanecían hasta que eran compradas por los “arrieros forasteros”. Es decir, el agricultor era a la vez cultivador, artesano y vendedor de la cosecha de pimentón obtenida en el año.

En un documento de 1917, del Archivo Municipal de Jaraíz, vemos el intento de regular la

venta del pimentón en un año de escasa cosecha. Se trata de un Bando del Sr Alcalde Don Felipe Fernández, con las normas a las que debían atenerse los “cosecheros”, con lo que no todos los agricultores estaban de acuerdo:” El Alcalde expuso a ocho cosecheros que protestaron por el Bando, que el día 15 del actual (mes de octubre) 50 cosecheros solicitaron que dictara algunas disposiciones reglamentando la venta del pimentón para que esta se hiciera con estimación, por ser una año que carece de existencia y la cosecha es muy corta, cuyas circunstancias debieron aprovecharse para sacar el mayor producto posible por lo que se acordó publicar el siguiente Bando:

“Que quedaba prohibido dejar las muestras en la tabla del comprador de no haber hecho el contrato.

Que el comprador no podía llevarse en la tabla más de cuatro muestras de pimentón dulce y otras cuatro de picante.

Que se prohibía al cosechero y vendedor de pimentón ir en busca de los compradores, sino que estos se estarían en las puertas de sus casas para ofrecer el pimiento cuando pasasen los mencionados compradores.

Se impone la multa de 25 pts. a los contraventores de estas disposiciones, quedando en vigor hasta que otra vez los 50 cosecheros pidan su derogación.”

Este texto es muy expresivo, ya que nos informa admirablemente del proceso de la venta del pimentón donde vemos que estaba presente la ley de la oferta y la demanda, de la que dependía que las transacciones se realizaran en casa de los agricultores mayores de los municipios; esto explica el hecho de que las casas de los agricultores estuvieran acondicionadas para almacenar y vender el producto, de aquí que estuvieran dotadas de grandes portadas que daban accesos a los amplios patios donde se realizaba con comodidad el trasiego de la mercancía. Pero quizás, lo más interesante del texto es que demuestra que las normas que da el Alcalde tienen un gran sentido democrático, ya que en ellas prevalece y se hace lo que dice la mayoría, aunque la minoría disidente fueron los 8 cosecheros más importantes de mayor peso económico.

Este sistema tradicional de comercialización se viene abajo en la década de los años veinte,

con la aparición de los llamados “exportadores”. La mayor parte de los “exportadores” eran también cultivadores, pero a su vez se convertían en modernos industriales del pimentón. Ellos creaban sus propias empresas y levantaban fábricas con modernas instalaciones dentro del casco urbano, a base de los molinos eléctricos y las nuevas tecnologías de la época.

Estos “fabricantes exportadores” serán los encargados, a partir de entonces, de la segunda parte del proceso de industrialización del pimiento: la molienda, así como también de su comercialización. Los agricultores serán los cultivadores del pimiento y del primer proceso de la artesanía del producto, es decir, del secado a humo y del despezonado a mano.

A partir de esta época, tanto el volumen de pimentón obtenido como su comercialización aumentaron considerablemente, adquiriendo su exportación un enorme desarrollo, tanto a nivel nacional como internacional. Las mejoras de las comunicaciones incidirán de una manera decisiva en la exportación. La Estafeta de Correo, el telégrafo y la construcción de las carreteras de La Vera están en la base de este desarrollo; por eso hablamos de ello en el siguiente apartado.

La siguiente ampliación del mercado fue espectacular, no sólo hacia países europeos sino americanos e incluso africanos, como Argelia. Los países más importantes importadores del pimentón verato fueron Argentina, Portugal, Italia, Chile, Cuba entre otros. Siguiendo los datos del Sr. García Montero, hemos comprobado que el volumen de kilogramos exportados anualmente en esta época era ya considerable: Argelia con 498.272 kg, Argentina con 388.006 kg o Portugal con 341.335 kg.

En 1928 el número de “fabricantes exportadores” de pimentón era ya importante, destacando D. Germán Gómez, D. Valeriano Hernández, D. Felipe López o D. Delfín Conejero, quienes instalaron en Jaraíz sus fábricas, D. Ángel Borja lo hizo en Jarandilla o D. Salvador López en Cuacos entre otros exportadores veratos.

Algunos de ellos trasladaron sus industrias a Plasencia debido a las mejores comunicaciones ferroviarias, ya que la Vera nunca pudo conseguir el paso del ferrocarril por la comarca, pese a los enormes esfuerzos que hicieron, como hemos demostrado en nuestro libro: “Hacia una Hª de la Vera : La Villa de Jaraíz”.

VI- d) Las comunicaciones y el pimentón.

El ferrocarril fue considerado como uno de los medios de transporte más importante para reactivar la economía de las zonas rurales, pero de una manera especial para La Vera, ya que necesitaba un medio de transporte eficaz para las exportaciones. Ya desde la segunda mitad del siglo XIX, comenzaron las gestiones pertinentes sin obtener ningún resultado. Estas gestiones se intensificaron en el primer tercio del siglo XX, sobre todo a partir de 1908, cuando fue aprobada la Ley Besada por la que se solicitaron 822 km de líneas secundarias por Extremadura. Entre estas líneas hay que destacar dos que comunicarían La Vera con Plasencia y Navalmoral.

Todos estos proyectos se vinieron abajo, aunque vuelven a resurgir en 1919 con otro nuevo proyecto, el de la vía que “partiendo de Madrid por S. Martín de Valdeiglesias y Arenas de San Pedro recorrerá La Vera y enlazará en Plasencia con la línea de Astorga”.

Otro proyecto fue el llamado “Ferrocarril Villa del Prado”. En 1925 y en 1928 las gestiones continuaron con otros dos nuevos proyectos, el último fue el “Ferrocarril Madrid-Plasencia” que pasando por la Vera enlazaría con Portugal por Castello-Branco.

Como veremos, a pesar de este tesón, los veratos nunca consiguieron hacer realidad el sueño ferroviario, siendo esto la causa de que muchos industriales de la zona, se establecieran en Plasencia.

Las carreteras serán el gran logro en comunicaciones del primer tercio del siglo XX, junto al telégrafo y la Estafeta de Correos, imprescindibles todos ellos para el desarrollo espectacular que tuvo el comercio exterior de la Vera en este periodo.

La Comarca estuvo al margen del trazado de carreteras que se llevó a cabo en la segunda mitad del siglo XIX; será a partir de 1907, cuando los veratos se acojan al proyecto del Ministerio de Obras Públicas para la construcción de 2.470 km. de carreteras que le correspondió a la provincia de Cáceres.

Los objetivos principales eran la unión de los municipios de La Vera entre sí, mediante la carretera Plasencia-Oropesa, y la comunicación con las estaciones de Ferrocarril más

próximas: Casatejada y Navalmoral. Las gestiones comenzaron enseguida en todos los municipios. Ya en 1908, el Ingeniero provincial da el visto bueno para la construcción de una carretera que comunique Jaraíz con Casatejada pero no se consiguió la construcción del puente sobre el Tietar, había que salvarlo por barca. Sin embargo Jarandilla y otros municipios pudieron conseguir la construcción del puente Cuaterno sobre el Tiétar, que les uniría a Navalmoral. Esto fue de una importancia vital para la comarca, ya que podía comunicarse mediante el Ferrocarril con toda España. Jaraíz pudo conseguir el tramo que le une a esta carretera de Jarandilla-Navalmoral en 1929, pero el puente del Tiétar por Casatejada no se construiría hasta los años cincuenta.

Por las mismas fechas comienza a gestionarse la construcción de la carretera de La Vera Plasencia-Oropesa, pero ya en 1911 comienzan los primeros problemas porque no había dinero para pagos de la “expropiación de los terrenos a los vecinos de Tejeda y Pasarón” (A. M de J.). Sin embargo los hombres de la Vera no estaban dispuestos a que se paralizaran las obras, y los vecinos de los municipios ponen a disposición de los ayuntamientos las garantías necesarias para obtener del Banco de España los créditos necesarios, como pasó en Jaraíz, que firmaron las garantías para la “obtención de 25.000 pts D. Ramón Arjona y D. Víctor Jiménez” (Ar. M). En el 1919 ya era una realidad la carretera hasta Jaraíz y, poco a poco, se completará hasta su tramo final en este primer tercio del siglo XX.

En las carreteras fueron haciendo aparición los nuevos medios de transportes: coches, camionetas y autobuses, que durante años van a convivir con los tradicionales: carros, carretas, coches de caballos y caballerías.

El Telégrafo y la Estafeta de Correos, serán imprescindibles para el desarrollo general de la comarca, y de una manera especial para las transacciones comerciales a nivel nacional e internacional. Hasta los primeros años del siglo XX el Correo seguía obteniéndose mediante las técnicas tradicionales, con un peatón que lo recogía en las estaciones ferroviarias más cercanas: Navalmoral y Casatejada.

En 1909, por la Ley Fundacional del 14 de junio se creó como organismo autónomo de Correos, la Caja Postal de Ahorros, por los que desde los municipios veratos más importantes se solicita la concesión de una Estafeta de Correos. Solo podrán solicitarlo Jarandilla, por ser cabeza de partido, y Jaraíz, debido a que era un centro comercial importante. A esta

población se le concedió la Estafeta el 21 de octubre de este mismo año. La Estafeta dependía de la Administración de Plasencia, de donde venía el correo los lunes y viernes y se recogía los jueves y domingos. El vehículo empleado era la diligencia o coche de caballos pero cuando se terminó la carretera será el autobús llamado "la Verata" el encargado de llevarlo a todos los municipios.

El Telégrafo fue el primer medio de comunicación moderno que se instaló en la Comarca, ya que el teléfono, aunque se hacen las gestiones pertinentes no se instalará hasta después de varias décadas. En 1913 se solicita la instalación del telégrafo exponiendo la necesidad debido al aislamiento de la zona. Los ayuntamientos ofrecen los locales para su instalación de una manera gratuita, además de "vivienda para el encargado y el mobiliario necesario para ella" (Ar. M. De J.), con estos ofrecimientos el Telégrafo se instaló en seguida en la comarca.

Por tanto, el desarrollo de las comunicaciones será uno de los factores que hicieron posible el espectacular desarrollo del pimentón en el primer tercio del siglo XX junto a otros que hemos ya señalado: la extensión de los regadíos y la aplicación de las nuevas técnicas de cultivo así como el paso de la artesanía a la industria moderna con la aparición de la electricidad en la comarca y la introducción de las nuevas técnicas de comercialización del producto.

VII.- CONCLUSIÓN

Debido a la extensión del tema, hemos creído conveniente continuar desarrollándolo en el próximo trabajo, donde estudiaremos la evolución del cultivo y producción del Pimentón en los dos últimos tercios del siglo XX y XXI.

Hablaremos de temas tan importantes como el "Medierismo y los Medieros" y el sistema de explotación y la propiedad de la tierra. Estudiaremos, además, la formación del llamado "Gremio de los exportadores" y la creación del sindicato o la Unión de Productores del Pimentón así como de la "Crisis de los años sesenta".

Dedicaremos un apartado al “Pimentón en el último tercio del siglo XX donde veremos la evolución del sistema de cultivo, los cambios de propiedad y el sistema de explotación de la tierra, terminando con un capítulo dedicado a la comercialización y las comunicaciones.

La lucha por la calidad del pimentón será también otro objetivo de nuestro estudio, ya que esta lucha fue constante durante todo el siglo XX hasta conseguir la “Denominación de Origen” a principios del siglo XXI.

Terminaremos con un análisis completo del “Museo del Pimentón”, cuyas instalaciones se han llevado a cabo en el “Palacio del Obispo Manzano”, un edificio barroco de gran interés artístico, casa del mencionado Obispo.