

Los pimientos vinieron de América y conquistaron el mundo

Ismael Díaz Yubero

Siempre se han identificado los pimientos y los tomates con el imperio azteca y por extensión con México, porque allí fue donde los Cronistas de Indias los vieron, describieron y nos los dieron a conocer a los europeos. Investigaciones actuales y descubrimientos arqueológicos recientes, hacen pensar que el origen del pimiento está en las tierras que en su momento ocupó el imperio inca. En estas tierras que hoy son de Perú y Bolivia todavía pueden encontrarse variedades silvestres como la conocida como chiltepín, chile soltero o chile loco. Hay todavía dudas de si fueron migraciones humanas o transportadas las semillas por los pájaros, los que hicieron que los pimientos aparecieran y prosperasen más al norte.

Hay evidencias de que ya los incas los cultivaban hace unos 6.000 años, porque han aparecido restos en la Cueva del Guitarrero en la provincia de Yungay y en Huaca Prieta, en el Valle de Chicama en el departamento de La Libertad, sobre todo en coprolitos humanos en los que hay semillas y restos insuficientemente digeridos.

Pero es en Tehuacan, en el estado mexicano de Puebla, donde Mc Neish, arqueólogo americano, que revolucionó la idea que se tenía de la agricultura precolombina, encontró restos de una plantación, que puede ser el primer cultivo domesticado de pimiento del que se tienen noticias, porque el tamaño de las semillas es relativamente grande, lo que las diferencia de las más pequeñas, procedentes de pimientos nacidos espontáneamente.



El pimiento estaba entre los productos que Cristóbal Colón ofreció a los Reyes Católicos a la vuelta de su primer viaje. Junto con maíz, tomate, vainilla, etc., entregó un informe resumido, pero muy importante porque es la primera referencia española a los nuevos frutos, totalmente desconocidos hasta entonces y en lo que se refiere al pimiento cuenta que: “también hay mucho axí que es su pimienta y toda la gente no come sin ella que la halla muy sana”

También se han encontrado restos en Tamaulipas, en Cuautitlán y en Loma Torremote, lo que indica que su área de expansión está principalmente en toda mesoamérica, pero fue desde México desde donde se dio a conocer a Europa la existencia de la “nueva” planta y de sus variados frutos.

El pimiento estaba entre los productos que Cristóbal Colón ofreció a los Reyes Católicos a la vuelta de su primer viaje. Junto con maíz, tomate, vainilla, etc., entregó un informe resumido, pero muy importante porque es la primera referencia española a los nuevos frutos, totalmente desconocidos hasta entonces y en lo que se refiere al pimiento cuenta que: *“también hay mucho axí que es su pimienta y toda la gente no come sin ella que la halla muy sana”*.

De la misma opinión fue Bartolomé de las Casas que años más tarde indicó que *“sin el chile no creen que están comiendo”*. José Acosta, que fue más explícito, afirmó después de enunciar las tierras en las que se da mejor y enumerar una larga lista de variedades, que *“lo que pica del axí son las venillas y pepitas, lo demás no muerde, cómese verde y seco, molido y entero y en la olla y en el guisado. Comido con moderación ayuda al estómago en la digestión pero en exceso tiene ruines efectos”*. Y agregó que *“quemaba al entrar y al salir también”* y *“que es perjudicial a la salud de los mozos y mayormente al alma, porque provoca la sensualidad”*.

UNA PLANTA PROVECHOSA Y NECESARIA

Cuando Cristóbal Colón enseñó los primeros frutos que llegaron de América a los Reyes Católicos, en la corte que les acompañaba estaba Gonzalo Fernández de Oviedo. Le impresionaron tanto los nuevos alimentos que decidió ir a verlos en su punto de origen. Se convirtió en uno de los más importantes cronistas del nuevo continente, que plasmó sus conocimientos en el libro “Historia general y

natural de las Indias” y en lo que se refiere al pimiento lo describió como el fruto de *“una planta provechosa e necesaria que crecía tanto como un hombre bien alto cuando se cultiva en tierra fértil y regada”*.

Le sorprendió por la variedad de sus frutos, de vainas huecas y coloradas, con gran diversidad de formas, tamaños y colores, que algunas veces se podían comer crudos, porque no quemaban, pero si se cuecen en el caldo de la olla *“dan un gusto mejor que el perejil y es mejor con la carne y el pescado que la muy buena pimienta”*.

Es evidente que estas propiedades las conocían muy bien los indios porque Bernal Díaz del Castillo cuenta que una vez fueron apresados, él y algunos soldados de un destacamento, por los miembros de una tribu en las proximidades de Cholula y mientras los captores decidían que hacían con ellos, prepararon grandes ollas con sal, ají y tomates. Llegaron tropas en su ayuda y los salvaron, lo que el cronista agradeció mucho porque al marcharse pudo observar restos de brazos y piernas, que habían pertenecido a prisioneros anteriores.

Francisco Cervantes de Salazar, que fue un escritor toledano, profesor en Salamanca y en Osuna, antes de embarcarse para México, de cuya Universidad fue rector y más tarde canónigo de la catedral, escribió “Crónica de la Nueva España” en la que cuenta que el *“ají, que sirve de especia en estas partes, es caliente, ayuda a la digestión y a la cámara, es apetitoso de manera que los guisados y salsas se hacen con él y hay unos que queman más que otros”*.

PIMIENTOS DE LEYENDA

Es evidente que el pimiento, ají o chile, estaba muy integrado en la alimentación precolombina y además muy bien valorado, como se deduce de una leyenda muy an-

tigua que relató Janet Long-Solis que resumida dice así: Huemac, que fue el último soberano de los toltecas, tenía una hija muy hermosa a la que le salieron muchos pretendientes y entre ellos un vendedor de chiles, que tenía su puesto en el mercado de Tula. Un día fue a visitar a la princesa, completamente desnudo, como era costumbre de su pueblo huasteco. La hija del rey le observó con atención su desnudez y comenzó a enfermarse, del antojo y por amor, de tal forma que se le hinchó todo el cuerpo.

El rey mandó llamar al vendedor de chiles y le recriminó por no llevar *maxtlatl* (mandil) para cubrirse y el chilero le respondió que era habitual en su tierra. El soberano le respondió: *"Vos antojasteis a mi hija y vos la habéis de sanar"* y se convirtió en el yerno del rey. El resto de los pretendientes, que eran gente influyente, protestaron ante el rey y como la princesa, una vez aplicada la oportuna terapia, ya había mejorado de sus males, mandó al vendedor de chiles a la guerra, al mando de unas tropas, que tenían orden de abandonarle en cuanto empezase el combate.

Le dieron por muerto, consolaron verbalmente a la princesa y la sorpresa surgió cuando volvió victorioso y orgulloso de haber matado a muchos enemigos. Los toltecas se sintieron complacidos por la valentía y entonces descubrieron que no era un vendedor de chiles, porque en realidad era el dios Titlacausan. Fueron felices y seguramente comieron guajalote, porque no les fue fácil disponer de perdices.

EL TRIBUTO DE LOS PIMIENTOS

Una de las propiedades del pimiento es que simplemente secándolo se conserva por mucho tiempo. Por ese motivo los cultivadores pagaban con él un tributo a las clases elevadas de la sociedad y estos lo utilizaban para pagar a los nobles, que a su vez lo empleaban para retribuir al soberano.

Las cantidades que se debían abonar estaban perfectamente delimitadas. Se medían por cestos, cajetes, tenaces, chiquihuites, petates y por sementeras, que en definitiva eran, a estos efectos, medidas impositivas. El sistema continuó tras la llegada de los españoles, aunque los perceptores fueran otros o mejor dicho, los de siempre más los nuevos. El sistema duró bastante tiempo, porque en el llamado Códice Mendocino, que lleva el nombre del Virrey de la Nueva España, don Antonio de Mendoza, porque él fue quien lo mandó pintar, para informar al emperador Carlos I de las riquezas del nuevo territorio, figuran dibujos de los chiles con otros alimentos y riquezas.

La presión impositiva era cada vez mayor y se tiene constancia de que los señores principales de Xoloc, Cuatlapan y Tepujaco se negaron a seguir pagando al gobernador y denunciaron la presión excesiva al juez, que era autóctono. El juez se fue a ver al gobernador, que le dio aposento y entre los dos decidieron que todos los días los contribuyentes les llevaran la comida, con muchos chiles, guajolotes, frijoles, tortillas y otros productos y además decidieron que había que cambiar el impuesto y sustituir los pimientos por mone-



das de oro, para que pudiera recibir el juez 43 pesos de oro (cada uno equivalía a 500 maravedíes) y cuatro tomines (cada uno era igual a 62,5 maravedíes). Los indios pidieron al virrey que destituyese al juez y nombrase a uno español. Así se hizo y, tras tomar posesión, ordenó al juez devolver los impuestos en oro, pero nunca se supo más de los alimentos.

NO ES LO MISMO PIMIENTA QUE PIMIENTO

El interés de los españoles por encontrar especias en los nuevos territorios, deformó en los primeros tiempos la imagen de pimienta, intentando darle imagen de especia. Era pimienta todo lo que picara, hasta el punto de que según Salvador Novo se llamó al nuevo producto pimienta de Chile y los botánicos optaron por designar a todas las dudosas pimientas con el nombre genérico de "Capsicum" que acoge a todas las variedades de pimienta, sin distinguir lo que hoy consideramos como una hortaliza de lo que se utiliza para sazonar guisos y platos, que en algunos casos eran tan picantes que "comerlos equivalía a ingerir plomo derretido".

Como consecuencia de lo anterior, y según se fueron descubriendo nuevas tierras, se siguió usando la misma palabra para designar una gran variedad de formas, tamaños y aplicaciones. Pero además los estudiosos se percataron pronto que esta planta híbrida con mucha facilidad, por lo que la diversidad era enorme, pero las posibilidades de que sea cada vez mayor es todavía mayor.

Las variedades más grandes, que en general son más dulces y menos picantes, se aclimataron muy pronto en España. A ello contribuyó Pedro Mártir de Anglería, un italiano que se alistó en el ejército español que llegó a ser Adelantado Mayor y en 1492, al conquistar Granada a los nazaríes, fue nombrado Capitán General, se ganó la confianza de los Reyes Católicos, dejó el ejército y se pasó al clero, convirtiéndose en capellán de Isabel la Católica.

Al morir la reina intervino su hijo Carlos I, para que el Papa Clemente VI le nombrara obispo de Jamaica, pero en realidad nunca ocupó su sede, porque nunca viajó a América, aunque obsesionado por la importancia del nuevo continente desempeñó una interesante misión como interlocutor de descubridores, colonizadores, navegantes, militares, gobernadores y escritores, que le proporcionaban las más variadas noticias de América. Se convirtió en un excelente difusor de los nuevos alimentos y en concreto, en lo que se refiere al pimienta, contribuyó a difundir su valor como una nueva especia.

También fue muy importante la labor de Nicolás Monardes, un prestigioso médico sevillano. Refirió que diariamente se desplazaba desde su casa, situada en lo que actualmente es la calle de las Sierpes en donde hay una placa a él dedicada, hasta

el puerto que era la entrada exclusiva de los productos americanos en España. Fue profundo en el estudio de los nuevos alimentos y sobre todo en sus propiedades medicinales, publicadas en su libro "Historia medicinal de las cosas que se traen de nuestras Indias Occidentales", que tuvo gran difusión en Europa al ser traducido por Clusius al latín y por Frampton al inglés. En lo que se refiere al pimienta, que le pareció un fruto bellísimo, cantó la excelencia culinaria de su uso en sopas, guisos y potajes "porque hace mejor gusto que la pimienta común y no cuesta más que sembrarla porque en una planta hay especia para todo el año, con menos daño y más provecho". También expuso sus efectos en la salud porque "conforta mucho, resuelve ventosidades, son buenos para el pecho y para los fríos de complexión".

Como consecuencia de lo anterior en un tratado de Botánica del siglo XVII se afirma que el pimienta "se cultiva con gran diligencia en Castilla, no solo los jardineros, sino las mujeres, en macetas que colocan en los balcones, para usarlos todo el año, ya sea frescos o secos, en salsas o en vez de pimienta".

MENOSCABO EN EUROPA DE LO ESPAÑOL Y LO HISPANOAMERICANO

Hacia la mitad del siglo XVIII y con centro en la Universidad de Göttingen nace un proyecto de escribir la Historia Universal, en la que un importante objetivo era la eliminación de lo hispánico, tanto de España como de las entonces colonias americanas. Guillaume Thomas Raynal, William Robertson, George Louis Leclerc y Cornelius de Pauw fueron creadores de este movimiento que tendía a dar una mayor importancia a los confines europeos, como Rusia, Finlandia, al imperio otomano y hasta China. Describen al Nuevo mundo como un continente joven, inmaduro y estéril, cuya naturaleza venenosa y malsana lo corrompía todo y describe a sus habitantes como degenerados, salvajes, viciosos y holgazanes.

Despreciaban los nuevos alimentos, que para ellos no aportaban nada la vieja Europa, porque según Pauw "la tierra hace las plantas, la tierra y las plantas hacen a los animales y la tierra, las plantas y los animales hacen al hombre, y como la tierra americana es estéril y pobre en plantas y los animales son feos y deformes, los hombres son inferiores".

REACCIÓN DE LOS NOVOHISPANOS

En 1776 se produce la expulsión de los jesuitas de los territorios españoles y sucede que miembro de la Orden es el novohispano Francisco Javier Clavijero, que se establece en Bolonia y escribe la "Historia antigua de México" en cuyo prólogo expone que la escribe para restituir su esplendor a la verdad ofuscada. La obra tuvo un gran éxito y muy buena acogida por un importante grupo de intelectuales. Fue una

eficaz defensa de México, sobre todo, pero también de toda Hispanoamérica y de España, de sus producciones y sus costumbres, pero especialmente de los nuevos alimentos, que a partir de entonces, pimiento, maíz, patata, tomate y otros muchos más, empezaron a ser conocidos en Europa.

Enchilados, chiles en nogada, manchamanteles, pipián, cremoles y otros muchos platos, aunque solo hemos citado algunos de los que en su composición entra el pimiento, son un modelo de la nueva cocina mexicana en la que coinciden con ingredientes aportados por los españoles, en lo que entonces fue la forma más frecuente y natural de alimentación y la más antigua y auténtica cocina de fusión.

CONSOLIDACIÓN DE LA PRODUCCIÓN DE PIMIENTOS EN ESPAÑA Y EN EUROPA

Paralelamente en España se empezó a valorar muy positivamente al pimiento y a incluirlo en muchos platos típicamente nacionales. A ello contribuyeron Francisco Hernández de Toledo, protomédico en Sevilla que consideró al pimiento como un alimento caliente, que ayuda a la digestión y es eficaz para purgar y "arrojar los humores pituitosos" (mocos), Juan de Cárdenas, que lo recomendaba como purga y Juan de Esteyffer, que refirió sus efectos para abrir el apetito.

Por entonces las conquistas otomanas de Constantinopla, y Siria, habían supuesto un cambio importante en el comercio mundial de casi todos los productos, sobre todo en los de la seda y de las especias procedentes de Oriente. Los comerciantes sefardíes y árabes, que habían sido expulsados de España, se dispersaron por el mundo, pero hubo una cierta concentración en Constantinopla, capital del comercio oriental, en donde también se habían asentado comerciantes genoveses y venecianos, que con frecuencia actuaron de enlace. Desde este mercado siguieron teniendo contactos sociales, comerciales y familiares con españoles, lo que les facilitaba el conocimiento de los productos que estaban llegando de América. El pimiento se integró en la alimentación de los europeos porque resultó una especia barata, al menos en comparación con las entonces conocidas, fácilmente cultivable y adaptable a terrenos y climas diversos. Por eso se expandió el "Spanischer Pfeffer", en Alemania, el "peperone" en Italia, el "piment" en Francia, el "spanish pepper" en Inglaterra y la "páprika" en Hungría.

Y ENTONCES LLEGÓ EL PIMENTÓN

En la difusión del pimiento fue determinante su cultivo en conventos, en donde empezaron a utilizarlos como alimentos, una vez superada su primera etapa como planta ornamental y no es casualidad que fuese iniciada la producción

En la difusión del pimiento fue determinante su cultivo en conventos, en donde empezaron a utilizarlos como alimentos, una vez superada su primera etapa como planta ornamental y no es casualidad que fuese iniciada la producción de pimentón en los monasterios Jerónimos, en los extremeños de Guadalupe o de Yuste, porque los autores no se ponen de acuerdo y en Murcia, en un convento situado en las inmediaciones de la Añora baja





de pimentón en los monasterios Jerónimos, en los extremos de Guadalupe o de Yuste, porque los autores no se ponen de acuerdo y en Murcia, en un convento situado en las inmediaciones de la Añora baja, en tierras regadas por la acequia mayor de la Aljufía y donde había una *na'ura* (palabra árabe, que significa rueda para elevar agua), naora o neávora, noria, finalmente ñora o añora en habla dialectal. En estos dos puntos y, casi simultáneamente se empezó a producir pimentón, que se incorporó a salsas y embutidos, sobre todo al chorizo, longanizas, botillo, sobrasada y otros muchos más, convirtiéndose en ingrediente principal de la chacinería española.

Es evidente que el pimentón nació en España, al menos el europeo, porque hay referencias de la utilización precolombina de los pimientos molidos. Es cierto que a Hungría llegó muy pronto, concretamente en 1526, cuando los otomanos tomaron Mohacs, lo que además de causar grandes males, entre ellos la muerte de su rey Luis II, también permitió que, en sus tierras, los turcos plantasen unas semillas, que cuando se desarrollaron ofrecieron unos frutos preciosos, a los que los campesinos llamaron *vörös törökbörs* que exactamente significa pimienta turca roja, que posteriormente pasó a llamarse *"paprika"*, que es una palabra de origen búlgaro y que pronto incorporaron al plato más famoso de la gastronomía magyar: el goulash, que primero fue una sopa y más tarde se convirtió en el plato actual, de carne estofada, similar al ragout francés pero muy especiado, que tiene entre otros ingredientes al pimentón.

El paprika actual es una variedad de pimentón casi dulce, muy poco picante y de color rosa o rojo poco intenso, que goza de la denominación Szeged, que empezó a utilizarse en el siglo XIX y que hoy está presente en muchos platos húngaros. Penetró en su cocina de tal forma que se creó la figura de Jancsi Paprika, un personaje bonachón, primitivo, sincero, ingenioso, valiente y generoso que se representa con un gorro en forma de pimiento rojo, de cara cuadrada, que termina en una nariz, que es una guindilla y con un cuerpo que tiene la forma cónica del pimiento, cubierto con una capa roja. Es una especie de mascota muy apreciada, hasta el punto de que se ha dado su nombre a uno de los restaurantes más prestigiosos de Budapest.

LA TEORÍA DE ORIGEN EUROPEO DEL PIMIENTO

La pronta llegada de pimiento a Turquía y la difusión por Hungría, ha sido la razón de que en estos países este bastante extendida la teoría de que el origen del pimiento es oriental, o al menos la equivocada teoría de que cuando llegaron los pimientos americanos ya los había en Europa. Está demostrado que tal creencia no es cierta, aunque algunas circunstancias hayan creado algunas dudas.

Pepe Iglesias, interesantísimo gastrónomo y escritor, madrileño de origen y asturiano de adopción, cuenta que Javier Sierra le indicó que en la localidad palentina de Villalcázar de Sirga hay una iglesia, que fue fortaleza cisterciense y en ella está en-



Sólo esta etiqueta
garantiza el sabor
de La Vera



**PIMENTÓN
de la VERA**

Consejo Regulador
Denominación de Origen Protegida

*El intenso
e insuperable
sabor de La Vera*



JUNTA DE EXTREMADURA

Consejería de Medio Ambiente y Rural,
Políticas Agrarias y Territorio



UNIÓN EUROPEA

Fondo Europeo Agrícola
de Desarrollo Rural

Europa invierte en las zonas rurales

terrada doña Leonor Ruiz de Castro y Pimentel, que fue esposa del infante Felipe, hermano de Alfonso X, El Sabio. Sus restos están depositados en un sarcófago del siglo XIII y en él hay representada una figura yacente de la infanta, que entre sus manos tiene un pimiento. No hay duda de que es un pimiento, lo que unido a su apellido Pimentel puede inducir a pensar que antes del descubrimiento de América había pimientos en España y por lo tanto en Europa. Indagando en el "misterio", se llega a la conclusión de que en una restauración relativamente reciente, el apellido Pimentel indujo al escultor encargado de la reparación, poner un pimiento en la figura que representa a la difunta (se cree que en la escultura original, lo que tenía entre las manos era la representación de su corazón). Hay algunos argumentos más, que Pepe Iglesias documenta muy bien, para explicar el origen europeo del pimiento. Son muy interesantes, pero no son ciertos, porque científicamente está perfectamente aclarado que procede de mesoamérica.

VARIEDADES DE PIMIENTOS

Todos los pimientos que se consumen en el mundo descienden de los mismos que, en su momento, Cristóbal Colón conoció en América. La diversidad es enorme y los usos muy diferenciados, porque sin ánimo de ser concluyentes los pimientos grandes, en general son poco picantes, en tanto que los pequeños suelen tener un nivel pungente muy superior. Está comprobado que la alta temperatura y la luz, favorecen la formación de capsicina, por lo que las variedades adaptadas a climas más templados y menos soleados mitigan sus efectos por la disminución del principio activo.

En México siguen haciendo una clara distinción entre los chiles frescos y los secos y cada uno de ellos tiene una clara utilización. Entre los frescos los más conocidos son el **jalapeño**, también conocido cuaresmeño, que aunque se consume en todo el país es sobre todo típico de la gastronomía veracruzana, sobre todo para la elaboración de salsas y cuando se seca y ahúma se convierte en el famoso chile **chipotle**, que en lata, adobado y en escabeche es el más popular de todos los chiles mexicanos. El **chilaca** se utiliza en fresco en mu-

chos platos regionales de Jalisco y cuando se seca se le conoce como chile **pasilla**. El **habanero**, que es el más picante de todos los que generalmente se encuentran en el mercado, se consume siempre en fresco y es muy típico de la cocina yucateca. El chile **poblanero** es de los menos picantes y el elegido para la elaboración de su plato nacional: los chiles en nogada y para rellenar, sobre todo con queso. Cuando se seca es conocido como chile **ancho**. El chile **serrano**, o chile verde, es medianamente picante para los mexicanos y para nosotros algo más que medianamente. Se come crudo o asado y se utiliza en las salsas, sobre todo en el guacamole, y en escabeche. También se hacen fritos en aceite o manteca y este caso se les conoce como **chiles toreados**.

Los chiles secos más famosos, además de los ya comentados chipotle, pasilla y ancho, son el **guajillo**, muy picante, el **cascabel**, que es esférico y pequeño, recibe este nombre por el sonido de sus semillas al agitarlo, el **morita** de color parecido al de las moras y características similares al chipotle, el **mulato** dulce es muy apropiado para hacer moles y el **piquín** que es picantísimo.

Los pimientos producidos en España se diferencian por su destino. Entre los llamados de huerta el más producido y exportado es el **italiano**, que es verde brillante, alargado y terminado en punta, ideal para la elaboración de guisos; el **california**, que puede ser verde, rojo o amarillo que se utiliza mucho asado y es muy apto para rellenado, por su amplia cavidad y por su forma casi cúbica; el **morrón** que responde a una denominación genérica con variaciones regionales, en las características e incluso en el nombre, porque también se le conoce como choricero, hocico de buey, o bonete; los del **piquillo**, tienen denominación de origen, son de relativamente moderna comercialización, de tamaño pequeño, excelentes para asados y para rellenarlos.

Los de **padrón** tienen una historia curiosa porque aunque en origen está en la parroquia de Padrón, a donde los plantaron, en el convento de San Francisco de Herbón, unos frailes franciscanos que los trajeron directamente de México, su nombre está registrado como marca comercial y se pueden producir en cualquier

Todos los pimientos que se consumen en el mundo descienden de los mismos que, en su momento, Cristóbal Colón conoció en América. La diversidad es enorme y los usos muy diferenciados, porque sin ánimo de ser concluyentes los pimientos grandes, en general son poco picantes, en tanto que los pequeños suelen tener un nivel pungente muy superior

parte. Cuentan los frailes que los primeros que se cultivaron picaban mucho, pero al producirse en condiciones muy diferentes a las de procedencia, y especialmente a menor temperatura y con muchas menos horas de insolación, se fueron suavizando, aunque de cuando en cuando salía uno que picaba mucho y por eso se dice que “los pimientos de Padrón unos pican y otros no”, la realidad es que con el paso del tiempo y la selección ya es difícil encontrar uno que pique. Los primitivos de Padrón se comercializan con la Denominación de Origen de pimientos de **Herbón** y parecidos a ellos, con I.G.P, se comercializan los de **Arnoia, Couto** y **Oimbra**. Todos son excelentes y la mejor manera de disfrutarlos es a la plancha y con sal gorda.

También tienen I.G.P. los del **Bierzo**, que asados son buenísimos, el de **Guernica** y los riojanos, que cuentan entre sus variedades con los **de cristal**, que seguramente es el mejor de todos los pimientos producidos en España y recientemente han ganado un merecidísimo prestigio los del **piquillo**, porque sus productores han sabido mantener su calidad tanto en el cultivo como en la industria.

Cultivados para la elaboración de pimentón tienen I.G.P. los de Murcia, que son siempre dulces y los de La Vera, que presentan diferentes grados de picante.

Con el nombre de guindillas se comercializan pequeños pimientos alargados, que con frecuencia son endemismos de diferentes zonas, o al menos variedades adaptadas a las condiciones edafológicas y climáticas de diferentes regiones. Por su calidad destacan las guindillas de Ibarra y las alegrías riojanas.

LA PUNGENCIA DEL PIMIENTO

No es exclusiva del pimiento, porque también tienen esta propiedad el ajo, las cebollas, el jengibre, el wasabi, la mostaza, las aceitunas sobre todo en las variedades cornicabra o picual, que lo transmiten al aceite y algunos otros vegetales, pero en ninguno está, y sobre todo estuvo, tan identificado el picante como en el pimiento, lo que hizo que además de en la alimentación se haya empleado con fines rituales, festivos o curativos. Como ejemplo vamos a transcribir la receta que todavía se sigue utilizando por algunas personas, en Veracruz, para investigar el origen del mal de ojo. Dice así: “*Se limpia a la persona con una rosa blanca y una rosa roja. Luego se pasa un huevo por todo el cuerpo de la persona. Se vacía el huevo sobre un platoncito con agua y se ponen encima siete chiles chilpayitas en forma de cruz. Si el “ojo” fue hecho por un hombre la clara del huevo se alarga pero si lo hizo una mujer, salen dos rueditas, como dos ojitos en la yema del huevo.*”

Los aztecas lo utilizaron para combatir los dolores dentales, aunque no es un analgésico porque la acción calmante se debe a que en dosis bajas actúa sobre los receptores del

Hay una escala de picantes, creada en 1912, conocida como SHU (del inglés Scoville Heat Units), que determina el porcentaje de capsaicina presente. El más suave es el llamado morrón (0-1.000 SHU) y el más picante el habanero, considerado como explosivo y que tiene 350.000-550.000 SHU. En los casos más picantes hay que manipularlos con cuidado, usando mascarillas y guantes, porque pueden afectar a la piel, especialmente a las mucosas y a los ojos

dolor y cambia el foco de atención. También tiene una cierta acción antimicrobiana que los chinos e indios han utilizado como desinfectante y los españoles para preservar la acción microbiana en algunos jamones, como los riojanos por ejemplo. Sus propiedades afrodisiacas están referidas en muchos documentos, hasta el punto de que su consumo se desaconsejaba en los jóvenes por su “*influencia en la salud del alma*”. Todavía a finales del siglo XIX se fabricaba en España unas láminas de extracto de pimiento, llamado “Papel Lardy”, que aplicado sobre el pecho actuaba como rubefaciente y se consideraba muy eficaz en el tratamiento de catarros y bronquitis.

El principio activo del pimiento es la capsaicina que es un flavonoide, con propiedades antioxidantes, que tiene efecto frente a los radicales libres y una cierta acción anticancerígena. También es rico en polifenoles y en carotenos, que son antecesores de la vitamina A, vitaminas del grupo B, sobre todo B-6 y la C, de la que fue una importante fuente, para prevenir el escorbuto en los primeros viajes transoceánicos.

Recientes estudios han demostrado que tiene efectos psicológicos, sobre todo las variedades más picantes, porque a la sensación desagradable de la irritación de las papilas, según explica Rozin, se superpone una descarga de endorfinas,

desde el cerebro hasta el sistema nervioso del consumidor, que produce un punto de placer considerable.

Hay una escala de picantes, creada en 1912, conocida como SHU (del inglés Scoville Heat Units), que determina el porcentaje de capsaicina presente. El más suave es el llamado Morrón (0-1.000 SHU) y el más picante el habanero, considerado como explosivo y que tiene 350.000-550.000 SHU. En los casos más picantes hay que manipularlos con cuidado, usando mascarillas y guantes, porque pueden afectar a la piel, especialmente a las mucosas y a los ojos.

LOS PIMIENTOS EN LA GASTRONOMÍA ESPAÑOLA

Es muy versátil, tanto que dependiendo de sus características y sobre todo del grado de picante se puede utilizar en muy variados platos. Crudo o con muy diversos tratamientos, asado, frito, guisado, como pimentón con uso en muy variadas elaboraciones chacineras, pero también con pescados, como con el pulpo, o en platos muy elaborados.

Se usa en ensaladas y en la cocina española son muy típicas las piriñacas y pipirranas andaluzas, los zarangollos extremeños y sobre todos los gazpachos que frecuentemente lo emplean como guarnición. Entre los asados son famosas las firigollas, las escalibadas, chirigol, asadillos y mojes aunque en este capítulo la preparación más conocida es el pisto manchego, sus diversas variaciones y los pimientos asados enteros.

Solos, como en el caso de los pimientos de Herbón o los denominados de padrón o con diferentes acompañantes, rellenos y salsas, como los del piquillo que van bien con una gran variedad de rellenos. También son muy típicos los pimientos fritos o asados, que son un excelente acompañante o incluso un ingrediente en algunas elaboraciones de tortilla de patatas, a las que dan un toque de sabor y de color. No es un producto de alta cocina, pero un bocadillo de filetes de caballa en aceite de oliva en conserva, con IGP de caballa de Andalucía, con unas tiras de pimiento morrón asado, acompañado de una buena cerveza bien fría (a la española), es un manjar difícil de olvidar.

En los guisos de carne el pimiento es ingrediente principal en muchas ocasiones, tanto cuando se utilizan con pollo, cordero o vacuno o y en este capítulo el pollo al chilidrón es una ejemplo de su utilización, o en las piperadas vascas o navarras acompañando a carnes o pescados y cuando estos faltaban, en tiempos de hambre, es interesante recordar que la participación era tal que en el manifiesto presentado en las cortes navarras en 1817, para significar la mísera situación en la que vivían los labradores se dice que *"los de la ribera desayunaban pimiento, almorzaban pimentón, comían pimentón y cenaban la "fritadica" rabiosa"*, que sin duda alude a las guindillas, que aunque no calmaban el hambre calentaban el estómago.

Entre las salsas hay que señalar la sanfaina catalana y las diferentes chanfainas, que se hacen en las distintas regiones españolas, en las que el pimiento es componente obligado y es de considerar que el nombre de esta salsa procede de sinfonía, que a su vez indica armonía, en este caso de todos



Entre las salsas hay que señalar la sanfaina catalana y las diferentes chanfainas, que se hacen en las distintas regiones españolas, en las que el pimiento es componente obligado y es de considerar que el nombre de esta salsa procede de sinfonía, que a su vez indica armonía, en este caso de todos los componentes culinarios

los componentes culinarios. La salsa vizcaína (la bilbaína no, porque no lleva pimiento) y la riojana que acompañan a diferentes pescados (bacalao, besugo o sardinas) o carnes (cerdo ternera o pollo) y algunas otras elaboraciones específicas para acompañar a determinados productos como los caracoles o los cangrejos, tienen como componente fundamental al pimiento, generalmente dulce aunque, según los casos, un toque picante le va estupendamente.

EN LA GASTRONOMÍA MUNDIAL

En la cocina francesa está muy bien valorada la ratatouille, porque aunque la diferencia con nuestro pisto no es grande, le han sabido dar un halo de excelencia y hasta hacer una película con su nombre, que sin duda ayuda a promocionar el plato y por añadidura su cocina.

Los pimientos de Espelette se han puesto recientemente de moda, tanto que se vende fresco, asado en conserva, en polvo, en sales o como ingrediente de patés, mostazas, helados, chocolates o vinos. Su utilización inicial era sobre todo en guisos y en la *piperrade* que es un plato vasco-francés, hecho con pimientos y cebolla.

La *caponata* italiana (*capunata* siciliana o *kapunata* maltesa) en su origen no tenía pimiento porque se hacía solo con berenjenas y tomate, pero surgieron variaciones, dicen que hay hasta treinta, y en casi todas ellas se incorpora el pimiento rojo, que participa, además de con su sabor dando un interesante color al plato. No se usa en demasiada cantidad, pero un punto de *pepperoncino*, está presente en muchas preparaciones de pasta y en algunas salsas como la *arrabbiata* o la *putanesca*, cuyos nombres hacen referencia al picante y a lo que calientan si se preparan los espaguetis con mucha guindilla, cuando se sirven en invierno a las señoras que hacen la carrera en el exterior.

En Alemania el pimiento acompaña a guisos de carne o de salchichas, se incorpora en la elaboración de algunos platos de arroces y son utilizados para ser rellenos de carne pi-

cada. También por influencia húngara elaboran una especie de *goulash* y por el incremento de la cocina vegetariana y vegana, en los platos a base de vegetales el pimiento ha tomado importantes posiciones, hasta el punto de haberse convertido Alemania en la principal importadora de nuestros pimientos.

A Estados Unidos llegó el pimiento desde Europa, lo que también sucedió con el tomate, a pesar de que el origen de estos dos cultivos está muy próximo por sur. Siempre se consideró que la comida elaborada con este producto era típicamente mexicana, aunque la realidad es que según cuentan relatos sobre la alimentación de los vaqueros del Far-West, era sobre todo a base de chiles con frijoles, a los que más tarde cuando las posibilidades fueron mayores se acompañaron con carne. No hay platos tradicionales y típicos norteamericanos hechos con pimientos, aunque si es famosa en todo el mundo la salsa Tabasco, que se empezó a hacer en la isla de Avery, próxima a Nueva Orleans, en 1868 y hoy se sigue utilizando la misma receta. Se hace con chile macerado en barricas de roble, vinagre y sal.

En el mundo árabe la *harissa* es de muy amplio consumo y componente de muchas guarniciones. La *mhammara* o *Muhammara* es una excelente crema a base de pimiento, nueces y adornada a veces con granos de granada. Es originaria de Aleppo (Siria), aunque su paternidad también la reclama Líbano y en Turquía esta misma preparación se llama *acuka*.

Zeytinyağlı biber dolması son pimientos rellenos generalmente con carne al estilo turco que se pueden hacer con pimientos verdes o rojos. También se ponen como acompañamiento de carne, asados, casi siempre, o fritos, a veces.

China es el país mayor productor de pimientos del mundo, pero no están presentes, por razones obvias, en la cocina antigua y tradicional, aunque se han ganado un puesto en la cocina moderna. Es muy posible que la primera vez que se usaron fuese en el plato chino-americano que nació en América durante la construcción del ferrocarril. Los obre-

ros, que muchas veces eran chinos comían lo que tenía a mano y de esta forma nació el *chop suey*, que por cierto fue uno de los platos que impactaron en España, cuando llegaron los primeros restaurantes chinos. En la actualidad los pimientos están presentes en la ternera o en el pollo con pimientos, en algunos arroces y en entrante y ensaladas.

En la cocina japonesa el pimiento es una de las hortalizas utilizadas para hacer las tempuras y acompañando al *seitán* que es una masa elaborada con gluten de trigo, salsa de soja, gengibre y alga kombú. En Vietnam es típico el *ko-chu chang*, en Tailandia el *sau prik* y en Indonesia el *sambal*.

También a África llegó el pimiento. Seguramente llevado por algunos esclavos que consiguieron la libertad y volvieron a sus tierras de origen. El gusto por los sabores picantes se plasmó en los *piri-piri*, pero además, utilizando el llamado pimiento africano que es una variedad picante, pero en la que al mismo tiempo se aprecia un cierto dul-

zor, se utiliza en guisos, asados y rellenos con diferentes carnes o pescados.

En Perú, seguramente la cocina más en alza del momento, es frecuente el uso del pimiento en muchos platos, como por ejemplo en el picante de cuy, los anticuchos, la papa a la huancaína, los tamales o los rocotos rellenos. En Colombia el pimiento se conoce como pimentón y la forma más frecuente de prepararlo es relleno, generalmente con carne picada, pero también hacen un aderezo llamado salsa fría de pimentones, que va muy bien con las ensaladas y con los tartare. En Argentina los pimientos asados, rellenos o no, a la parrilla o al horno y en ensaladas son las principales formas de consumo. En Venezuela, en donde también se llaman pimentones, se elabora una salsa tradicional para acompañar a las arepas y en Chile es frecuente su presencia en ensaladas, acompañando a algunos platos de pasta o en brochetas alternando con carne de ternera, o rellenos con queso y tocino y en Guatemala son buenísimas las hilachas salamatecas, una acertadísima mezcla de carne guisada y pimientos.

Hemos dejado para el final México, que es donde más se valora el pimiento y en donde sus platos están mejor definidos y tipificados. Es fácil encontrar recetas en las que está presente algún tipo de pimiento, unas veces como ingrediente principal, y en otras como sazonador o condimento. No es posible referir ni siquiera las más importantes, porque hay muchas que lo son, pero además de los chiles en nogada y las enchiladas están los diferentes guisos que llevan la calificación de a la mexicana, el ragú picante, la carne deshebrada, los pimientos rellenos de elote, la tinga poblana, los diferentes tamales, los pozoles, los moles, casi todos los estofados, los manchamanteles y otros, muchísimos más.

LA PRODUCCIÓN DE PIMIENTO EN EL MUNDO

El principal productor de pimientos del mundo es China. Le siguen México, Turquía, Indonesia, India y España, que es el máximo productor europeo. En lo que respecta al mercado exterior solo México nos supera en cantidad, pero ya en 2016 la cantidad percibida por la exportación fue superior en España.

El comercio de este producto, como el de casi todas las hortalizas, está geográficamente limitado, por su carácter perecedero y por el coste del transporte, por lo que México tiene casi como exclusivos clientes a Estados Unidos y Canadá; y en Europa nuestra posición es muy favorable con respecto a la posible competencia asiática y porque nuestros máximos competidores, que son Holanda y Marruecos, tienen mayores costes de producción, por lo que están



todavía a mucha distancia de nuestras cifras. Producimos alrededor de 1.250.000 toneladas y exportamos alrededor de un millón, de los que una cuarta parte tiene por destino Alemania, seguida de Francia, Países Bajos, Reino Unido, Italia y Polonia.

Es interesante hacer constar que España está consolidando su dominio en el mercado europeo, batiendo sucesivamente en los tres últimos años, el record histórico de ventas. Calidad y precio son los dos factores en los que se fundamenta nuestra producción y estimula la demanda. El consumo aumenta a cifras interanuales considerables, como en general está sucediendo con todos los alimentos vegetales, debido al incremento de vegetarianos y veganos, pero sucede que el pimiento, por su sabor intenso, es muy apreciado en los seguidores de estas dietas y por lo tanto la demanda tiende a crecer por encima de la media.

EL PIMIENTO DE ALMERÍA

Hace unos cincuenta años Almería era la provincia más pobre de Andalucía y una de las más pobres de España. Fue la llegada de los cultivos intensivos en enarenados bajo plástico, lo que la hizo despegar. El principal municipio productor, El Ejido, que hasta entonces había sido solo unas cuantas viviendas, mal distribuidas a lo largo de una carretera y con respecto de población del lejano oeste americano, estaba rodeado de un inmenso seccarral, en el que buscaban su alimento rebaños de cabras y del que se aprovechaba el esparto y muy poco más, fue pionero en las producciones hortícolas y muy pronto aparecieron bancos, alhóndigas, industria auxiliar de la agricultura, bares, restaurantes y hoteles. La producción agrícola de Almería hizo que en unos años su renta "per cápita" fuese la más alta de Andalucía, debido a las producciones que en su mayor parte estaban concentradas a la largo de la costa entre Níjar y Adra, y casi en su totalidad a menos de cinco kilómetros de la costa. Hoy la agricultura de Almería representa el 23% del valor de la producción final agrícola de Andalucía (por encima del olivar, el viñedo y la ganadería) y el 8% de toda España.

El tomate es la hortaliza con mayor producción, más de un millón de toneladas y el pimiento es el segundo producto en importancia, su producción suma 665.000 toneladas (casi un 60% de la producción total española) de las que se exporta el 75%. Le siguen pepino, calabacín y la sandía que tienen cifras de producción similares, dedicándose a la exportación casi el 100%, en el caso del pepino, el 63% del calabacín y el 78% de la sandía.

El pimiento es un producto estrella en las explotaciones bajo plástico de Almería, que es la provincia máxima pro-

El pimiento es un producto estrella en las explotaciones bajo plástico de Almería, que es la provincia máxima productora española con unas exportaciones directas que superan las 500.000 toneladas, a lo que hay que añadir los producidos en la provincia y exportadas desde otros puntos y sobre todo desde Murcia

ductora española con unas exportaciones directas que superan las 500.000 toneladas, a lo que hay que añadir los producidos en la provincia y exportadas desde otros puntos y sobre todo desde Murcia.

En Almería se cultivan pimientos de muchas variedades como lamuyos, picantes, italianos y últimamente los llamados dulces pero los más importantes son los tipo California (también llamados "blocky") que copan el 70% del mercado y que, por exigencias de la comercialización, cambian continuamente de forma, brillo, color, tamaño, consistencia y duración en fresco. Destaca su capacidad de resistir a las enfermedades causadas por oídium, phytophora y nematodos.

Los controles de contaminantes, que durante mucho tiempo fueron altos por los tratamientos de plagas frecuentes en las producciones intensivas, han exigido que el nivel de residuos sea prácticamente cero, lo que ha obligado a las empresas de semillas a producir variedades resistentes a las enfermedades.

Los agricultores almerienses, con un altísimo nivel de conocimientos, han sabido adaptarse a estas circunstancias y producir exactamente lo que el mercado demanda, pero además sus producciones se están perfeccionando, introduciéndose en la producción de ecológicos, de las que en la actualidad, según José Antonio Aliaga, hay 2.700 hectáreas de cultivos variados, en los que tiene especial importancia la fertilización y su respeto de la normativa, que ha evolucionado en los últimos años y que está facilitando la incipiente conversión de los invernaderos de Almería, a agricultura ecológica. ■