

LA ALIMENTACIÓN MURCIANA COMO PATRIMONIO CULTURAL: FIESTAS, RITOS Y SÍMBOLOS

María Luján Ortega

La alimentación es un universo de conocimientos, leyes y reglas, al mismo tiempo natural y sociocultural, un lugar de encuentro y de síntesis de lo biológico, lo económico, lo social y lo cultural. A pesar de que la alimentación es una necesidad primaria de la especie humana, la inclusión de este tema en la investigación sistemática en el campo de la antropología social, como patrimonio cultural ha sido, sin embargo, relativamente tardía.

Aún, así, la alimentación es objeto de estudio para la ciencia moderna desde hace numerosas décadas, desde una aproximación biológica, histórica y económica, contando con análisis sobre la alimentación humana que ocupan una respetable posición en el desarrollo teórico y empírico de las diferentes disciplinas.

En las sociedades industrializadas, la alimentación ha cobrado nuevos significados y funciones dentro del sistema capitalista de consumo. Podríamos decir que el cambio principal ha consistido en pasar de ser una sociedad caracterizada por los ciclos de carencia y bonanza, a una sociedad de estabilidad y abundancia de la oferta alimentaria, con todo lo que ello implica de perfección subjetiva y de comportamiento objetivo en relación con la comida. Incluso es preciso reconocer que la alimentación ha cobrado importancia en las últimas décadas, en particular, a partir de las crisis alimentarias y económicas globales. Por otro lado, también porque ha crecido el interés por mantenerse sano a través de la comida, ejemplo de ello, es el impacto de los efectos beneficiosos que la dieta mediterránea aporta. Hay también una creciente preocupación pública por el alejamiento de las dietas tradicionales.

La antropología social, en las últimas tres décadas, ha ido tomando la alimentación humana como objeto específico de estudio. Según Gracia Arnaiz, desde la vertiente de la antropología cultural, se constata con el análisis de las prácticas alimentarias, a través de sus aspectos mate-

riales, sociales y proyección simbólica. La selección cuidadosa de alimentos, ofrendas sagradas de manjares, la preferencia sobre ciertas comidas y personas, han llenado capítulos de trabajos sobre religión y sistemas de creencias. La comida como medio para el establecimiento de derechos y obligaciones, como forma de manifestar agradecimiento o compromiso, han sido temas tratados por la antropología del parentesco. Asimismo, los alimentos como fuente de salud y enfermedad, de males y remedios, de temores y obsesiones han tenido un lugar también en los trabajos de antropología de la medicina. Del mismo modo el vocabulario alimentario, el punto de vista de los actores sociales, la ritualización, las fiestas, la comensalidad, los recetarios, los calendarios de actividades y comidas, los productos de la tierra, la sustitución o la invención de nuevas formas de abastecer los mercados ha llamado, a su vez, la atención de los estudiosos del patrimonio cultural y de los estudios regionales.

1. PATRIMONIO CULTURAL GASTRONÓMICO

Siendo el punto anterior, la justificación a las páginas que siguen. Dándose a conocer un esbozo del patrimonio gastronómico de Murcia, junto con sus ritos y costumbres. El patrimonio cultural es una realidad dinámica, resultado de los procesos que se originan a lo largo del tiempo en un territorio, fundiéndose con los estratos sociales de la comunidad. Es una expresión subjetiva que no depende de los objetos o bienes sino de los valores que la sociedad en general les atribuye. El valor cultural que atesora la comida tradicional murciana es innegable porque está envuelta de ritos, creencias, tradiciones, supersticiones, fiestas, conocimientos orales y prácticas artesanales.

La alimentación se puede considerar como un universo cultural pero que cada sociedad imprime su propio sello. La ali-

mentación de la Región de Murcia se ha ido transformando históricamente a través de una serie de factores interrelacionados: ecosistema, contactos culturales, régimen de propiedad, técnicas e industrias de transformación, red de aprovisionamientos, mercados, etc.

El patrimonio gastronómico murciano es el reflejo del uso de los ingredientes de producción local, además, estos ingredientes están concretados en los recetarios de los hogares, para configurar una cocina popular y anónima, que no es sino la suma de infinidad de pequeños factores, imposibles de datar en fecha y autor. Estos productos que están determinados por los caracteres geográficos, que están fijados por el clima y en muchos casos por el calendario festivo. Se incluyen técnicas de cultivo que están establecidas por la transferencia generacional de conocimientos en su ejecución. En palabras de Álvarez Munárriz, se entiende, que la alimentación en la Región es la sedimentación de una serie de costumbres que se han ido configurando a lo largo de un proceso histórico en que se han ido ajustando los hábitos hasta el presente.

Antes se ha hecho referencia de la dieta mediterránea, desde 2010, está reconocida por la UNESCO como elemento de estudio y conservación del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad. Los griegos contribuyeron a la consolidación del consumo de los elementos básicos de lo que hoy se denomina dieta mediterránea, con el cultivo del olivo, vid y el trigo. La elaboración del pan con harina de trigo, se debe a la cultura egipcio, aprehendiéndola el mundo griego. La cocina romana era pobre y frugal de base vegetal y cerealística, dependiente del medio. En menor medida se da el uso de la ganadería. Los romanos expandieron el cultivo de la vid y del olivo por todo el Bajo Imperio. Por otro lado, la dieta mediterránea basa sus cimientos en los aspectos culturales de los pueblos: como su transmisión generacional en el seno de las familias, un sentimiento de pertenencia común, que constituye un rasgo distintivo de su identidad,

también tiene la función de conservación de los paisajes y los recursos naturales y el factor de cohesión social en los espacios culturales, festivos y en celebraciones, al agrupar gentes de todas las edades, condiciones y clases sociales.

2. PATRIMONIO GASTRONÓMICO EN LA REGIÓN DE MURCIA

La mayor vinculación del hombre con la tierra estaba en la obtención de cereales, de los que dependía la alimentación, tanto humana como animal. La mayor parte de los terrenos considerados como secano estaban destinados a la obtención de estos productos. El ingrediente que simboliza la tradición alimentaria es la harina, porque está presente en todos los cocimientos comenzando por los más básicos: migas, pan, tortas, gachas...

2.1. Pan y gachas

En la Antigüedad Tardía y en la Edad Media se consumían sobre todo cereal, en porcentajes variables, distintos tipos de cereal en varias formas, de las que el pan no era necesariamente la más importante. Las dos formas de consumo más comunes eran las gachas o papillas y las tortas o el pan propiamente dicho. De hecho, las gachas parecen constituir la base alimenticia preferente de la mayoría de las sociedades preindustriales, según Braudel. Por el contrario, la elaboración de pan propiamente dicho requiere una harina obtenida a partir del grano maduro pero crudo y suele suponer la adición de un fermento, la levadura. El pan que constituyó un importante progreso, vino así, frente a las gachas, a ser reconocido como una comida selecta propia solamente de los señores. Por ello, el trigo fue relegado por otros cereales inferiores pero más resistentes y rentables (centeno, avena, cebada, mijo, panizo) con la consiguiente diferenciación social del consumo de cereales: los ricos se alimentaban con pan blanco y los pobres con diversos panes negros o bien mediante gachas, sopas o potajes confeccionados con esos cereales inferiores.

La cocina murciana tiene bastante de la cocina árabe por la introducción de numerosos productos alimenticios y técnicas agrarias, se introdujo el cultivo de cereales en seco, con el uso de la técnica del barbecho. Los principales cultivos implantados, son denominados de seco y fueron: cereal, vid, olivo e higueras. Los cereales más cultivados eran la avena, la cebada, pero sobre todo el trigo que con riego artificial elevaban su producción. Ello explica que la industria harinera alcanzase una gran perfección propiciada con la introducción de molinos hidráulicos que los árabes instalaron en las orillas de los ríos y acequias. En tiempo de los árabes era famoso el trigo de la huerta de Murcia y de Lorca. Según Álvarez Munárriz, una tradición judía que se mantuvo en Murcia es el pan de trenza.

Como se ha constatado, el consumo de trigo se intercambiaba con el consumo de otros cereales. En la Región tenemos noticias de varias recetas elaboradas a través de la harina de cereal. Con las que se hacían gachas (comida compuesta de harina cocida con agua y sal), según el aliño con la que se cocinaban o la manera de prepararse, tomaban un nombre u otro. La sémola es una comida con muchos nutrientes que consistía en hacer una papilla con agua, cebolla, pimentón y harina ya sea de trigo, maíz, arroz... se le podía añadir lo que se tuviera a mano, desde ajos tiernos, ajos duros, espárragos e incluso contener tocino y morcillas secas, ya fritos con anterioridad. Esta sémola, también, nos recuerda las migas de harina, llamada por nuestras abuelas gachas-migas, que se comen con tropezones: con productos del cerdo (salchicha, longaniza, tocino cortado a tacos) y se le pueden añadir otras cosas como pimientos, sardinas saladas, etc. También es muy común comer, en Bullas, las migas de panizo. El otro tipo de migas son la de pan, que se suelen acompañar con la fruta del momento: uva, brevas, higos (verdales, ñorales, piel de toro), granadas... y se hacen para aprovechar el pan duro sobrante de la semana. Otra receta con harina son los

gurullos, pasta de harina, agua y aceite, que se desmenuza formando unas bolitas o granitos. Encontramos las “sopas de gato” también llamadas “ajoharina” consisten en que a la harina se le añade, agua, ajo y pimentón, es un tipo de papilla muy humilde. Otra gacha es el “jallullo” que es como se denomina en Aledo, a la vianda que se confecciona con los ingredientes básicos de harina, agua, tomates secos, ajo, cebolla, después se pueden ir añadiendo otros productos como longaniza, morcilla..., otras veces puede incluirse pescado, como el bacalao, siendo la mayoría de las veces el embutido y hortalizas de la zona los productos más frecuentes en la elaboración de este plato. Esta misma comida en la zona de Lorca es llamada “ajocolorao”, lo que cambia es que se le añade pimienta seca y molido y se le puede incluir además patata.

2.2. De La Planta A La Mesa

El dominio visigodo fue muy superficial en Murcia. Pero fueron los que trajeron diversas hortalizas de Europa, se acomodaron en la Región, como son las alcachofas, espinacas, rábanos, etc. Los árabes tuvieron mucha importancia en el consumo de legumbres y hortalizas como acelgas, habas y garbanzos (estos traídos por los fenicios, fueron muy importantes los campos de garbanzos del Campo de Cartagena).

El consumidor es el destinatario final de los alimentos y el agente sobre el que recae la responsabilidad de la elección de los productos para alimentarse convenientemente. Al agricultor y ganadero le corresponde su producción. Pero la cadena agroalimentaria es cada vez más larga y compleja, y a lo largo de este proceso ha ido cambiando las fuentes de poder y decisión más relevantes para dar protagonismo a otras, en relación con el alimento, dentro del sistema agroalimentario. Pues anteriormente, la complejidad en las transacciones era menor, muestra de ello son los consecutivos anuncios publicados en prensa, a finales del XIX, donde se informaba del precio del grano de trigo, centeno, cebada, de maíz del pósito del Almudí

o el importe de los productos de la lonja, ambos destinados a los mayoristas.

LONJA DE MURCIA

Precios del día 5 de Enero de 1899

	<i>Ptas. Cts.</i>
Alcachofas, el kilogramo.	36
Apios, idem	10
Ajos tiernos, docena.	0 70
Ajos secos, el orco	1 50
Cardos, el kilo	10
Coles, la docena	70
Coliflores, idem	25
Cebollas de Molina, el kilo	9
Chiribias, idem	24
Guisantes del campo, idem	38
Habas forasteras, idem	36
Lechugas valencianas, la d. ^a	40
id. romanas, idem.	30
Limones de mesa, el kilo.	13
Boniatos, idem	05
Naranjas, el 100	1
id. de la sangre, idem.	1 40
id. mandarina, idem.	1 10
Navicoles, el kilo	5
Peros de Aragón, idem	44
id. de idem, idem	50
id. de Alcuza, idem	36
Patatas manchegas, el kilo	17
id. coloradas, idem	36
Tomates, idem	40
Castañas, la fanega.	8
Higos secos ñorales, el kilo.	20
id. pajareros, idem.	40
Nueces, la fanega	11

JUAN ALCARÁZ (ROQUE),
(Comisionista Asentador)

Figura 1. Precios de la lonja de Murcia. "Diario de Murcia", el 6 de enero de 1899.

La lonja de Murcia estaba ubicada, por aquella fecha, en la plaza de San Agustín en el barrio de San Andrés. Al igual que la plaza de Santo Domingo, la cuál, albergó el mercado semanal, se buscaba la ubicación en lugares amplios fuera de la primitiva muralla. Después la lonja de frutas de Murcia fue situada en la zona llamada, Puertas de Castilla, en el barrio de San Basilio y en 1980 se inauguraron las instalaciones actuales donde se encuentra, con el nombre de MercaMurcia. De la publicación en el "Diario de Murcia", llama la atención que los productos señalados son de temporada, autóctonos de la Huerta y los que vienen de afuera. Algo que nos diferencia de

otras zonas es la costumbre muy arraigada, de comer las habas crudas al igual que los guisantes o rábanos. Destacar también las medidas de obtención de los productos, a tanto el kilogramo, el orco, la docena o la fanega de castañas o nueces; el anuncio viene firmado con el nombre y el apodo del comisionista asentador.

Por su parte, los mercados de venta de alimentos, también desempeñan un papel fundamental como espacios culturales y sitios de transmisión de la dieta mediterránea, en los que la práctica cotidiana de intercambios, fomenta la concordia y el respeto mutuo. Uno de estos lugares son los mercados semanales de venta no sedentaria, el de la ciudad de Murcia, fue otorgado por Alfonso X el Sabio, en el siglo XIII, debiéndose celebrarse los jueves, hecho que continúa. Otra red de mercados, con características similares, son los mercados de abastos municipales, donde se pueden adquirir alimentos de primera necesidad y calidad, tienen su origen en el "modelo de abastos feudal" dado desde el Antiguo Régimen. Se refiere a la estructura permanente, institucionalizada y diversificada, según especies de abastos, que garantiza el aprovisionamiento de pueblos y ciudades, a modo de ejemplo se puede destacar la Plaza de Abastos de Alcantari-lla situada en un edificio modernista desde el año 1926. Es cierto que la industrialización y la mundialización han eliminado los condicionantes del espacio y del tiempo. Todavía se mantiene y persiste el gusto por los productos frescos y nuevos y la vinculación alimentaria con las estaciones, es decir, no se ha roto totalmente el lazo con la Naturaleza. Este aspecto se refleja en el comercio tradicional donde se pueden adquirir a mejor precio y disposición los productos de temporada.

2.3. Problemática de conservar alimentos

Las conservas de pescado están presentes desde antiguo en las costas mediterráneas es un método destinado para preservar los alimentos, de forma que se encuentren disponibles para el consumo

durante un mayor tiempo. Los fenicios se asentaron en la Península, según los historiadores, en el siglo VII a Xto., de ellos mantenemos toda la cultura del salazón. La sal ha sido siempre un alimento de primera necesidad. Los fenicios la extraían de las salinas del Mediterráneo y la usaban como elemento de comercio y para conservar alimentos. Ello producía el “salsamentum” o salazón que se empleaban para las caballas y los atunes a los que se les quitaba las espinas y que enteros o troceados eran cubiertos de sal dentro de un depósito. Desde la cultura romana se consolidó el consumo de salazón, según las fuentes históricas eran famosas las pesquerías y salazones de Cartagena, exportando el mejor “garum” del Mediterráneo. Uno de los salazones más demandados, en la actualidad, es la cecina de atún o mojama; el lomo de atún o de marrajo metido en sal y oreado. También tienen muchos adeptos las huevas de mujol, bonito, caballa o las sardinas en bota prensadas en sal.

Conservas vegetales. La aportación de los productos traídos de América fue lo que conformaron el despliegue de la nueva producción en la variedad de productos en la Península, favoreciendo que su ingesta mejorara los niveles de inmunidad de la población. Se introdujeron productos como el maíz, tomate, higo chumbo (la chumbera, denominada palera en Murcia fue traída desde México y se adaptó perfectamente a las condiciones climáticas de nuestra Región) y las patatas, transportadas desde Perú. Estos productos se acoplaron a los condicionantes del medio, en una región geográfica muy ligada al clima, donde suele comerse lo que ofrece el territorio, lo que se produce.

La conserva de vegetales no nace hasta que se extendió el sistema de “appertización”, una patente que surgió en Francia, cuyo fin era la preservación hermética de los alimentos que fue desarrollada por Nicolás Appert en el 1820, inventó un procedimiento térmico para conservar los alimentos al resguardo del oxígeno, mediante envases de vidrio o enlatados. En 1804, estableció la primera fábrica de con-

servas comercial del mundo, y años más tarde su método (que al principio utilizaba frascos de vidrio) mejoró sustancialmente cuando en 1810, con la invención de la hojalata por parte de los ingleses. El proyectista francés recomendaba calentar los recipientes enlatados en agua hirviendo al baño María durante períodos de tiempo previamente establecidos, en latas esterilizadas y cerradas herméticamente. Tal método se aplicó a frutas, legumbres, carnes y pescados, y también a otros productos como la leche, los zumos, las mermeladas y los extractos de vegetales. Siendo este proceso el germen de la conservación actual de los productos.

Pues bien, por los excesos de la producción agrícola, el sector secundario industrial apareció con fuerza en Murcia a comienzos del siglo XX, a través de sectores derivados de su potente agricultura. Las conservas vegetales tradicionales de la Región eran el tomate de pera y el melocotón, el proceso de pelar y hermetizar los botes o frascos se hacían en las casas para tener producto todo el año y así salvar las pérdidas de frutas por los excedentes de las cosechas. El paso a la pequeña industrialización se materializó con fuerza en 1930 y posteriormente en otra segunda fase en 1960. Siendo tan importante su industria que albergó la Feria Internacional de la Conserva y Alimentación (FICA) desde el año 1951 hasta los setenta. En la actualidad, la Región cuenta con importantes empresas dedicadas a la conserva y elaboración de productos a partir de frutas, hortalizas, lo que requiere es un alto grado de especialización y especificación en el productos y en el mercado.

Pimentón, el rey de la cocina murciana. El pimiento se introdujo en España procedente de América, consideraron algunos investigadores que llegó de Brasil a finales del siglo XV, y otros que lo trajeron los frailes jerónimos a Murcia a principios del XVI. En 1761, Antonio de Electa, en su “Cartilla Agrícola”, define por primera vez la cáscara, como pimientos secos. Esta definición se mantiene actualmente para nombrar los dispuestos para la molienda.

Durante todo el siglo XIX y hasta mediados del XX, el cultivo de pimientos para el pimentón se fue extendiendo por toda la Vega del Segura hasta ocupar el primer lugar en la actividad económica regional, incluso por delante de la seda y los cítricos.

En 1896 se constituye la primera asociación del gremio de pimentoneros, con el nombre de “Centro de Exportadores de Pimiento”, con el principal objetivo de poner orden en las ventas del producto. Para ello, firmaron un acta en el que se regularizaban los precios y se fijaba una nomenclatura. El pimiento molido comenzó a proporcionar una gran riqueza, y a comienzos del siglo XX casi todos los huertanos dedicaron sus tierras al cultivo de este producto. La sociedad de pimentoneros pasa a denominarse “Gremio de Exportadores de Pimiento Molido”, en 1902. Los primeros treinta años del siglo XX se vivió la época dorada de la industria del pimentón, exportando paprika a espuestas.



Figura 2. Anuncio de la fábrica de conservas Pedro Cascales en Alcantarilla.

El Tiempo, 18 de abril de 1930.

La industria pimentonera como tal, tiene su origen en los molinos hidráulicos, principalmente dedicados a moler

cereales. Conforme fue creciendo el consumo y la producción del pimiento molido, aumentó el número de exportadores, algunos de ellos con gran prestigio en todo el mundo. Debido a esto, comenzaron a instalar sus propias fábricas, y poco a poco abandonaron los viejos molinos. El Gremio de Exportadores del Pimiento Molido de España, en 1935, contaba con más de un centenar de empresas inscritas en el “Gremio Oficial del Pimiento Molido en Murcia”. Ya en 1950, un joven inventor, Jesús Alcantud, creó una innovadora máquina que modernizó las viejas instalaciones, aplicando sistemas de traslación neumática, limpieza y extracción de semillas mecánica, denominado sistema Alcantud para molinería. En 1960, los productores murcianos consiguieron el liderato en España, constituyendo la mitad de la oferta nacional. Las factorías pimentoneras capitalinas se concentraban fundamentalmente al norte de la Ciudad. A la par de la industria del pimentón también tuvo su florecimiento la fabricación de cajas de hojalata de nutridos diseños litografiados con motivos florales, figurativos, emblemas. Al diseño de esas litografías se dedicaron los pintores murcianos de la época como Salvador Gaya, Pagán, Luis Garay.

Las características del pimentón murciano y su calidad le hicieron merecedor de la concesión de una Denominación de Origen en el año 2001. Pero este producto no se emplea únicamente en la fabricación casera de embutidos, sino que su uso aumenta cada día en las grandes industrias conserveras de carnes, por sus propiedades de conservación y sabor, y en la condimentación de muchos platos. El pimentón en polvo además de saborizantes, se utiliza como agente colorante en la cocina doméstica.

Productos secados al sol, puestos en las ventanas altas del mediodía, donde los pimientos son disecados para después incluirlos en los platos, ya se ha visto este proceso, aunque de manera industrial con el pimiento seco o pimentón. También sigue este procedimiento las algarrobas (*garrofás*), para la obtención de harina, cacao

y garrofín para la confección helados. Secado de mazorcas de maíz moruno para confeccionar, posteriormente, palomitas o “tostones”. Así como las cáscaras secas de las naranjas que sirven para aderezar aceitunas e incluirlas en escabeches. Los higos secos o *pajareros* se deshidratan al sol y después son degustados junto a almendras, nueces. Las uvas son secadas para conseguir que se conviertan en pasas.

Maceración de productos. La tradición de encurtir ciertos productos frutos o legumbres para que tomen el sabor del vinagre, hinojo, sal, laurel, cáscara de naranja, etc., y se conserven mucho tiempo teniendo-los en este líquido, es una tradición que perdura por la variedad de sabores y aromas. Según García Tornel el cultivo de la vid y su comercialización fue importante, también en la Huerta, los árabes producían vino para convertirlo en vinagre. La aceituna autóctona es la cornicabra de color verde (partidas o enteras) o moradas, las de Cieza y las de cuquillo. Aunque ahora las hay rellenas de casi todo y con diferentes sabores. En encurtidos encontramos los pimientos picantes, los pepinillos dulces, cebollitas en vinagre, etc. Otro punto fuerte son las alcaparras, llamadas *tápenas*, que son los frutos de la planta y los primeros brotes son los “tallos” que se comen en ensalada tras ser macerados al sol. Planta originaria de los campos áridos de Lorca, Águilas y Puerto Lumbreras. Para otros productos se usa el escabeche, proviene del árabe, es un método de conservación de las viandas mediante un caldo de vinagre, aceite frito, vino, laurel y pimienta en grano. Donde se pueden macerar carnes como el plato, perdiz en escabeche o pescados, como el estornino.

2.4. No hay boda, bautizo y duelo sin pastel relleno

Nos decía Fuentes y Ponte, en la “Murcia que se fue”, en 1872. El gusto por la empanada, empanadillas de todo tipo, sin nombrar el que es símbolo de identidad murciana el “*pastel de carne*”. Las primeras indicaciones documentales las encontramos en la Ordenanzas de Pasteleros,

fechadas en 1695 y rubricadas por el rey Carlos II. Constituye una joya de la gastronomía española conservada únicamente en Murcia y que se da desde tiempos inmemoriales, según los expertos culinarios es una variación de la *pastela* que introdujeron los romanos. Se compone de tres partes: la base, relleno (ternera, chorizo, huevo) y la “hojaldra” que cierra el pastel. Además hay que añadir el *pastel de cierva*, que le da nombre el político murciano Juan de la Cierva Peñafiel donde se mezcla el dulce de la masa y el salado del relleno. También encontramos los *salteadores*, otro pastel que combina el gusto por el dulce y salado, el exterior es el mismo hojaldre que pastel de carne, rebozado en azúcar y su interior carne picada y huevo. Otra variante son los llamados *exploradores*, típicos de Cartagena, donde la masa es de empanadilla cubierta con azúcar glas, un deleite para las papilas gustativas.

2.5. Flotas pesqueras

La Región por estar provista de 73 Km. de costa y de 170 km² de superficie, han estado los pueblos litorales bien aprovisionados de pescado. Las flotas de Águilas, Mazarrón y Cartagena son las más activas junto con las de San Pedro del Pinatar. Los pescados de nuestras costas son el magre, lenguado, dorada, sardina, boquerón, calamar, mujol, dorada, gallina, salmonete, lenguado, lubinas... sin dejar de lado los escasos y apreciados langostinos del Mar Menor. La pesca artesanal del pulpo se realiza con los artes de trampa denominados nasas. En la zona comprendida entre Cabo Negro y Cabo de Palos su captura se efectúa mediante la utilización de otro arte de trampa llamado, cadufo. Los cadufos o alcatruces son unos útiles constituidos por un recipiente de arcilla que permite la entrada y salida de la especie.

La pesca tradicional es un universo de conocimientos y tradiciones. La almadra es un arte tradicional de obtención pasiva que aprovecha el flujo migratorio del atún para su captura. Pero con ella no sólo se pescan atunes sino también otras especies, en la almadra de La Azohía de

Cartagena en la Bahía de Mazarrón se pescan: bonito “gordo” y bonito “pequeño”, albacoreta “gorda” y albacoreta “chica”, emperadores, “lechas” (seriola), caballas, golondrinas, palometas, pasadores, dentos, melva, lachas, etc. Dado que es un arte fijo que se cala bastante cercano a la costa, la proporción de atunes capturados durante su migración es pequeña, es por ello que se considera una pesca responsable y sostenible.

Hay infinidad de nombres que determinan los guisos de pescado, como puede ser cazuela de almadraba, cazuela de emperador, caldos de pescado, cazuela de mero, atún en escabeche, caldereta de pescadores, pescados a la espalda, pescado a la sal, al horno. No hay que olvidar la importante producción salinera de nuestras costas. Fue Alfonso X, quien dispuso retener las salinas del Reino de Murcia para su consumo. Los gravámenes del mercado de la sal han sido controlados y expedidos de manera directa desde las casas del rey en las ciudades. Estos guisos nos han llegado de los recetarios y costumbres gastronómicas de las cocinas situadas cerca del mar.

2.6. La cabaña murciana

Desde hace siglos la ganadería ha tenido un papel muy importante en la actividad económica de Murcia, en su triple vertiente de aprovechamiento: producción de carne, leche y como fuerza motriz en el trabajo. A lo largo de la historia se han ido seleccionando las especies autóctonas, y en las últimas décadas se han introducido razas importadas, todo ello con el fin de obtener los rendimientos necesarios para hacer viable económicamente la crianza de animales. El ganado ha pasado de estar presente en todas las explotaciones agrarias, e incluso en muchas viviendas del medio rural, a una explotación más intensiva e industrializada. Los espacios de huerta, al disponer de productos para la alimentación del ganado, han sido lugares tradicionales para la crianza de animales, y en la actualidad se siguen criando, siempre que los desarrollos urbanísticos lo permitan. En la huerta de Murcia y Lor-

ca siempre se ha compaginado el trabajo agrícola con la cría de vacas y cerdos. En las demás zonas se han pastoreado cabras y ovejas.

Las especies ganaderas autóctonas murcianas han corrido distinta suerte, en función de su capacidad de dar respuesta a las demandas de los mercados. Mientras que la oveja segureña y la cabra murciano-granadina han tenido un desarrollo espectacular, los censos de las otras cuatro razas, vaca Murciano-Levantina, cerdo Chato Murciano, cabra Blanca Celtibérica y gallina Murciana, han disminuido rápidamente en pocos años, teniendo sólo una aceptación localista.

Desde tiempo inmemorial el ganado ovino ha tenido mucha importancia en la economía ganadera de Murcia como productor de lana, carne y estiércol. La raza predominante es la ovina segureña, caracterizada por su elevada rusticidad y los altos niveles productivos. Las ovejas de raza Segureña, que deben su nombre a la sierra y el río Segura, se que ha criado en la comarca del Noroeste y Campo de Cartagena. La oveja segureña produce corderos de alta calidad, con elevado rendimiento en matadero y unas excelentes características de la canal. Su carne es muy solicitada por los mercados de Levante y Cataluña. Aunque el ganado ovino está presente en todo el territorio regional, se localiza preferentemente en las comarcas del Noroeste, valle del Guadalentín y Campo de Cartagena. De estas cifras, en la Región destaca la Comarca del Noroeste, donde se encuentra la mayor parte de la producción y comercialización de cordero Segureño de la Región. Es entre las cumbres de Moratalla, Caravaca, Bullas, Cehegín o Calasparra donde se cría y reproduce este ganado y se elaboran recetas ancestrales como el asado de cordero, el guiso de cordero o la tartera caravaqueña o las chuletas de cordero al ajo cabañil.

Durante muchos años la explotación del ganado caprino ha presentado una clara regresión, dedicándose a su cría casi exclusivamente aquellas zonas semiestériles en las que el intensivo secano hacía

imposible la explotación de otros rumiantes. En la actualidad la especie caprina ha experimentado un gran crecimiento como consecuencia del desarrollo de las industrias queseras y por la creciente demanda. La cabra murciano-granadina es la especie dominante. Destaca entre otras razas caprinas españolas por su sobriedad, rusticidad, facilidad de explotación, adaptabilidad y sobre todo por su elevada producción lechera. La Región cuenta con dos denominaciones de origen, la del Queso de Murcia y Denominación Queso de Murcia al Vino.

A pesar de la inexistencia de praderas y de la escasez de forrajes, el ganado vacuno siempre ha estado presente en la economía agraria murciana. Esta especie se ha caracterizado por ser capaz de adaptarse al medio de este ámbito mediterráneo, y fruto de esta adaptación ha sido la vaca murciana, animal de aptitud mixta, utilizada para las tareas de la huerta, la producción de leche y de terneros. Su alimentación y crianza se ha desarrollado en áreas de huerta, aprovechando los distintos subproductos que esta proporciona.

Las proteínas de origen animal en las sociedades tradicionales se han obtenido por el consumo de cerdo. Antes de la implantación de los nuevos sistemas de explotación industrial la crianza del cerdo se realizaba sobre todo en casas de campo, en donde abundaban las cerdas de vientre y las crías se alimentaban, preferentemente, con productos de la explotación y harina de cebada. Durante los años setenta del siglo pasado se producen importantes transformaciones con la incorporación de nuevas razas y nuevos sistemas de explotación del ganado. En estos años se produce un espectacular aumento de la demanda de carne por la creciente urbanización e industrialización, y más tarde terciarización de la sociedad española. El cerdo, junto con el pollo, son las únicas especies ganaderas que por su rápido crecimiento pueden satisfacer la fuerte demanda de carne. Afortunadamente, en los últimos años, los chatos murcianos han pasado de estar en peligro de extinción a encontrar-

se en fase de franca recuperación merced al interés que han despertado las posibilidades que atesoran en su genética como portadores de caracteres que mejoran la calidad de la carne, principalmente de su engrasamiento y jugosidad o de su resistencia a las enfermedades. El lomo de orza es un plato sencillo y succulento, con mucha tradición en las tierras del Noroeste murciano, se trata de un producto típico de la matanza, donde se pone en adobo los lomos extraídos del cerdo.

Antes la avicultura era de tipo extensivo e incluso mixto, ya que en las zonas rurales, que era donde más abundaba, no sólo se alimentaban del grano o residuo que se les echaba, sino que también buscaba libremente su alimentación en el campo. Hoy se explota el ganado avícola de forma totalmente industrializada. En contraposición al consumo del pollo encontramos el reducido de la paloma o pichón. En lo que a gastronomía se refiere, en la mayoría de las ocasiones se prefiere omitir la palabra "paloma" en las recetas y sustituirla por "pichón", que no es sino el palomo joven de carne más tierna que la propia paloma. Tanto domésticas como salvajes, deben ser jóvenes y de carne blanca para poder asarlas. Las de mayor edad son de carne oscura o roja y sólo sirven para sopas y estofados. La cultura romana introdujo la carne de paloma y de tórtola en su cocina, elaborando deliciosos platos que fueron recogidos en la obra "De re coquinaria", escrita por el gastrónomo Apicio en el siglo I d.Xto. La producción y cría de palomas era un sustento económico importante, muestra de ello son el desarrollo de los palomares en las casas y haciendas de campo. Se configuran en torres cuadradas o alargadas tanto exentas como adosadas, su finalidad es dar cobijo confortable a las palomas y facilitar el que aniden en ellos, teniendo como aprovechamiento los pichones para la mesa y la palomina como abono. Los nidales se disponían en las paredes del palomar a modo de colmenas cuadradas y sus técnicas de construcción eran variadas ya fueran con adobe, vasi-

jas de barro sin cocer, tablas o directamente excavados en el muro del tapial, donde se organizaban sus ponederos en las paredes incluso si era necesario se le ponía comida y agua. Para la entrada de personas, los palomares disponen de una pequeña trampilla de paso. Siguiendo a Torres Fontes, la paloma aparece como un alimento notablemente apreciado por los habitantes de Murcia durante la Edad Media. La receta más recurrente en hacer un guiso o caldo de pichón.

La continua presencia del conejo en las explotaciones agrarias está en función de la personalidad del espacio rural en Murcia. La estructura del terrazgo con abundante minifundismo ha favorecido la cría de conejos, tradicionalmente alimentados con hierbas y desechos de la mesa, así como restos de cosechas. La cría de conejos siempre se ha asociado con épocas de crisis. En situaciones difíciles en el medio rural, la cría de este animal era un socorrido complemento nutritivo que aprovechaba espacios agrarios infrautilizados. En la actualidad la producción de conejos ha alcanzado un elevado grado de intensificación. No obstante, aún permanece la producción para autoconsumo en muchos hogares del medio rural. Consumido en arroz o frito con tomate. Por la zona de Cartagena, más concretamente en Perín, cuando celebran sus fiestas patronales el plato estrella es el conejo al ajo cabañil. La liebre con gurullos es un plato típico de las zonas de monte que, tradicionalmente, han aprovechado la carne de caza, abundante en la zona, ya sea liebre, conejo o jabalí. Trigo con conejo, habas y caracoles. Los andrajos, guiso de carne de liebre o conejo, en cuyo caldo se deja cocer un sofrito de tomate, pimiento y cebolla, y unas tiras de masa de harina que por sus formas nos recuerdan trozos de tela rota, de ahí su nombre, perviven en la zona del Noroeste. Arroz y conejo con o sin caracoles. En el Altiplano, entre las que destacamos el gazpacho de pastor o gazpacho jumillano, es un guiso cocinado con trozos de torta de harina de trigo sin fermentar, con variedad de carne de

caza, liebre, perdiz, conejo y caracoles serranos.

La apicultura ha constituido una actividad de gran importancia en la economía agraria murciana desde tiempos muy lejanos. La abundancia de frutales de hueso, cítricos, almendros y otras variedades agrícolas, junto con la amplia extensión de montes con matorral y unido al buen clima que se da en estas tierras, hacen de la Región de Murcia un lugar idóneo para la apicultura. Cuatro son las variedades de miel más conocidas y comercializadas, debido a su gran demanda: de azahar (la más importante), de romero, de espliego, y de mil flores. La obtención de polen y jalea real para su envasado cada vez adquiere más importancia.

2.7. Postres tradicionales

Los árabes introdujeron el cultivo del almendro, la granada, higos y dátiles. También durante su nominación existían nogales que posteriormente fueron sustituidos en la Huerta por las moreras y estas por limoneros. Los árabes cosecharon las especias como el azafrán, nuez moscada, canela, anís, menta, pimienta negra... que están presentes desde aquella época en la cocina regional murciana. Los árabes confirmaron a la cocina mediterránea el gusto por el dulce, ya que fueron los que implantaron y desarrollaron la caña de azúcar. La cocina árabe se basaba en los productos que ya se cultivaban en la Región desde la Antigüedad Clásica a los que añadieron el refinamiento y la riqueza de sabores del gusto oriental. Crearon una gran variedad de recetas con azúcar y miel: cordiales, arrope, mazapán, alfajores. Además a los árabes se remonta la fijación del tipo y del orden de los alimentos que tiene que tener una comida, la importancia de la salud relacionada con la alimentación y la estética de la mesa.

En esta primera, aproximación haremos una clasificación de los postres según su grado de elaboración, en cuatro apartados recogiendo los productos y recetas más autóctonos: frutas frescas (naranjas, mandarinas, albaricoques, melocotón,

nísperos, jínjoles, higos, uva, caqui, granadas, níspolas, membrillo, peras (Denominación de Origen Protegida la Pera de Jumilla), peretas, manzanas, ciruelas, etc.), frutas secas (pasas, higos, dátiles, frutas escarchadas), dulce de frutas (dulce de membrillo, cabello de ángel, melocotón en almíbar, mermeladas, boniatos en dulce, etc.) y elaboración de postres, hechos a base de harina, leche, huevos y azúcar (rollicos fritos, paparajotes, pastelillos, buñuelos, cordiales, rollos, mantecados, obleas, flan de huevo, tortas, monas, pan de calatrava, yemas, tocino de cielo, leche frita, arroz con leche, etc.)

2.8. Vino, cerceza y licores

El vino es un elemento fundamental de la dieta mediterránea. El vino cumple tres funciones: alimento, condimento y acompañamiento. El cultivo de la vid es nuestras zonas se da, desde la época Ibérica, pero las primera noticias documentales sobre este cultivo datan del siglo XVI, entre otros acuerdos del Concejo de Jumilla, se hace mención a un pequeño sector de viñas que se extendía al pie de la Villa, cuya producción ni siquiera cubría la demanda local. En el siglo XIX se constata la existencia de viñedos en los campos de Cartagena y Lorca, cuenca del río Mula, pero sobre todo en el Altiplano. Contamos con la Denominación de Origen de Jumilla, (desde 1966 y está integrada por 6 municipios de Albacete), de Yecla desde 1975 y de Bullas en 1996. Sin denominación están los vinos jóvenes y claros del Campo de Cartagena, los de Abanilla y Fortuna. En las tabernas y ventorrillos se consumía vino de manera casi exclusiva, acompañado por “torraos”, práctica que se mantuvo hasta en las tabernas céntricas en la ciudad de Murcia hasta hace treinta años. Algunas tradiciones gastronómicas vienen marcadas por las estaciones y recolección de frutos, los dulces, de una manera especial, han esperado muchas veces una época o un acontecimiento para interrumpir en las mesas. Si la Navidad en Murcia es momento para cordiales, tortas de Pascua, mazapán y pastelillos de cabello de ángel, en las co-

marcas vitivinícolas de recolección de la uva, era una buena excusa para elaborar las tortas de mosto, que todavía se pueden encontrar su elaboración por las vecinas y hornos de Avilés, Coy y Doña Inés (Tierras Altas de Lorca). Con el mosto se elaboran numerosas recetas las más características las tortas de mosto y el arrope, por ello son dulces que se consumen tras la vendimia.

La historia de la cerveza comienza con los pueblos íberos en una bebida elaborada a partir de la fermentación de cereales, con la posterior romanización de la Península Ibérica es relegada a favor de las bebidas fermentadas procedentes de la uva, tal y como es el vino. Su segunda fase de popularidad se remonta a mediados del siglo XIX cuando se comienza a industrializar en toda Europa y a comercializar como bebida popular, a pesar de ello se introduce compitiendo de inicio con otras bebidas más arraigadas en la sociedad española de la época como eran el vino o los licores, generalmente aguardientes de anís. La empresa cervecera más reconocida de la Región es Estrella de Levante, dedicada a la fabricación y comercialización de cerveza y malta, que comenzó su actividad en septiembre de 1963, en la pedanía de Espinardo. Lentamente comienza a obrar un cambio en la sociedad española, algunos gustos y costumbres consideradas como tradicionales comienzan a cambiar. Los avances tecnológicos en la producción, y distribución de la cerveza son evidentes y favorecen su expansión territorial. En 1974, la fábrica de Estrella de Levante, inaugura su propia maltería, lo que permitió que fabricara sus propios ingredientes, garantizando así una mayor calidad de su cerveza. La cerveza, en la actualidad constituye un apartado importantísimo dentro de la gastronomía nacional, sobre todo relacionada con el consumo de tapas, entrantes y aperitivos.

El consumo en las últimas décadas de bebidas destiladas es mayor, en detrimento del consumo de otras combinaciones, llamadas tradicionales, según el lugar cambian su nombre, las más representativas de la Huerta son: “*revuelto carretero*”

(vino tinto y anís seco), el “*revuelto*” (vino viejo y anís seco) en la zona de La Unión y Cartagena a esta bebida es llamada “*láguena*”. Lo que en la zona minera es llamado “*reparo*” en la Huerta es “*combina*” (vino viejo y coñac). La “*paloma*” que es reconocida por su color blanco en vaso de licor (anís seco y agua) y también la bebida llamada “*gaseado*” (vino tinto y gaseosa), pertenece a este elenco de bebidas “finas” que están quedando en el olvido. Otra bebida que se da en la zona de Totana y Aledo es la “*mantellina*” (limón escurrido, miel, anís seco y agua), consumida en las fiestas. En las fiestas patronales de Aledo, en la Fiesta del Carro, a primera hora de la mañana se reparte a todos los asistentes “*mantellina*” junto a pan caliente, con aceite y pimentón. También merece una especial mención el aguardiente destilado que se hace en la parte norte del Noroeste murciano o la confección del “licor café”.

En cuanto a la realización de cafés hay tantos como gustos, quizás el “*asiático*” está compuesto por café, leche condensada, coñac, Licor 43 (de producción cartagenera, ideado por Diego Zamora en 1924), limón, canela y granos de café, servido en una copa especial, hace que sea el café más emblemático. La receta del asiático se ha ido forjando desde las influencias venidas de la guerra de las Filipinas (1898), donde España perdió todas sus potencias. Siendo el puerto de embarque y desembarque de las tropas, el de Cartagena, trayendo la receta consigo. Como se conoce ahora, se debe la creatividad de Pedro Conesa, que configuró el asiático en los años cuarenta del pasado siglo, regente en aquella época, de “El bar Pedrín” en la diputación cartagenera de El Albuñón.

3. LA FIESTA Y SU GASTRONOMÍA. RITUALES GASTRONÓMICOS

Murcia es desde siempre una región hospitalaria y generosa, donde se festejan todos los acontecimientos, generalmente, en torno a una mesa degustando los mejores productos tradicionales de nuestra despensa.

3.1. Noviembre mes de las ánimas y del arrope

Se puede afirmar que hay una simbiosis entre la religión y la confección de dulces. La conducta alimentaria está guiada en su mayor parte por la cultura, se aprende a comer según el sistema de creencias y valores vigentes en su propia sociedad. Para la víspera del Día de Todos los Santos y para el propio día es costumbre consumir “*huesos de santo*”. En Torre Pacheco, Fuente Álamo y otras las zonas de Campo Cartagena, se hacen “*tostones*” (maíz, azúcar, aceite y agua). Por estas fechas son consumidas las castañas asadas, arrope, dulce de membrillo y buñuelos. Los buñuelos de viento ostentan una gran tradición de ser consumidos en la huerta de Murcia los días importante como para Todos los Santos, en la noche vísperas al día de la festividad de San José y la noche del treinta de abril para festejar la conmemoración de la entrada del mes de mayo, en la fiesta de los mayos, por muchos murcianos son llamados “biñuelos”.

Desde mañana queda otro vez abierto el despacho de Buñuelos en el establecimiento de pan de la fábrica de San José, Val de San Antolin, 19, frente a la calle del Pilar, á el precio de 30 céntimos libra con su azucar correspondiente, y las monas á 23 céntimos . 2—2

Anuncio del “Diario de Murcia” de 24 de marzo de 1887.

El día de Todos los Santos, en la Huerta murciana, tras la visita a los cementerios, era costumbre la celebración de ese día con una comida en familia y tomar gachas con arrope. Para la confección de este dulce espeso, el arrope se consigue hirviendo el mosto hasta que espese y conseguir un almíbar. Previamente en agua de cal se han puesto los trozos de melocotón, membrillo, melón o calabaza. Después de dos horas en esta agua se sacan y se lavan muy bien. Se echan los trozos en el almíbar del mosto, dejándolos hervir hasta

que adquirieran un color pasa. Si lleva calabaza, se pasa a denominarse “arropo calabazate” o “arropo calabazote”, como ha quedado en nuestra literatura, se refleja en ambas formas, según como lo llamara su vendedor. También postres hechos a base de leche, azúcar y harina, gachas y membrillo, berenjena, calabaza totanera, melón, higos o arrope.

En Murcia se conmemoran todos los acontecimientos, en especial los que tienen que ver con los *ritos de paso*. En ocasiones el fallecimiento de un ser querido es rememorado culinariamente. La celebración en la huerta de Murcia que encarna el paso de la vida a la muerte es llamado *alboroque*, por norma general, el difunto dejaba pagado en vida, arrobas de vino y licores en alguna tasca o taberna, era sabido por sus familiares y amigos, es una manera de alivio para comenzar el viaje hacia el más allá, estando acompañado en espíritu por sus gentes queridas. El alboroque se hacía a la vuelta del cementerio, se tomaban varias rondas a “*la salud del fallecido*” que decían previamente a cada trago y dejaban caer unas gotas del líquido en el suelo, y continuaban: “*estas lagrimicas por el difunto...*”.

3.2. La matanza del cerdo

“Cochino matado, invierno solucionado”.

Los visigodos desarrollaron la ganadería en España, en especial la crianza del cerdo. El cerdo que es repudiado por los moros y judíos, era apreciadísimo por los romanos, estaba presente en toda España tanto en estado salvaje como domesticado. Antes del siglo XI existían dos áreas de cultura alimenticia: la de Europa atlántica y la mediterránea. En la Alta Edad Media se introduce en la dieta normal el cerdo, un alimento de origen animal representativo de los países del Norte. En la Región de Murcia se empieza a consumir tanto en forma de carne como de embutidos y salazones. Con mucha sobriedad, pues solamente se usaba para dar sabor a un puchero o condimentar un plato de legumbres. En la Baja Edad Media se incorporó

como símbolo representativo del cristiano viejo por oposición a los judíos y árabes que lo tenían prohibido. No se comía mucha carne, siendo su dieta más abundante en el consumo de despojos como hígados, patas, orejas, tocino.

La fiesta profana más importante en la Región de Murcia es la matanza del cerdo. Rito gastronómico que consiste en una jornada de fiesta a la vez que se van haciendo los embutidos. La costumbre es que el anfitrión invita a gran número de vecinos, amigos y familiares, es una forma de fortalecer las relaciones entre los vecinos al ser generosos con ellos y a hacerles partícipes de un hecho que generalmente solamente se realizaba una vez al año, aunque en las casas pudientes mataban dos o tres veces o de una vez, varios cerdos. Es interesante subrayar que los vecinos colaboradores tenían que guardar la misma reciprocidad si mataban un cerdo en su casa. La enculturación es el término usado por los antropólogos para explicar el aprendizaje de la cultura, de manera consciente e inconsciente de la tradición cultural. Consta de patrones que los miembros de un grupo inculcan a sus descendientes y para cuya asimilación desempeña, un papel fundamental la familia. Los judíos exaltaron el placer de la comida con la buena compañía y la salud. Hay un compendio de leyes sobre la alimentación de los judíos denominado *kashrut*, que varía ligeramente según las tradiciones y que están fundamentadas en los textos del Antiguo Testamento. El propósito de la *kashrut* es nuestro bienestar físico y espiritual. Toda esta estructura de conceptos ha pasado hasta nosotros, encontrándonos dichosos ante una buen manjar degustándolo y siendo generosos con los propios, hecho que nos diferencia de otras cultural más lejanas.

Por norma general, el cerdo se sacrifica por San Andrés, para tener las despensas llenas para Navidad. El gusto por el cerdo, y que sea conocido por los demás es una práctica de buen cristiano, se da desde épocas medievales, y en palabras de Paco Nadal, “el consumo de cerdo era más un auto de fe que un asunto gastro-

nómico". La formación de la raza de cerdo chato murciano se produjo a finales del siglo XIX, a partir de cerdos autóctonos de capa negra pertenecientes al tronco ibérico raza "gabana". Esta raza autóctona de la Región, hacia 1960, estuvo casi desaparecida por gustar más la raza "york" que coge más kilos, en 1980 se vuelve a recuperar la producción a través de los centros de investigación ganadera. Los embutidos del cerdo son muy variados como sus nombres: morcón, blancos, butifarras, sobrasadas, jamones, paletillas, tocinos, morcillas de cebolla, obispo, salchicha blanca, longaniza roja, "chiquillo" (cabeza de cerdo), etc., las demás partes se utilizan para hacer guisos. Como *olla fresca* (oreja, morro, alubias, arroz...), otra receta que hemos encontrado (espinazo, manitas, tocino, el rabo, cardo, morcillas, garbanzos, habichuelas, arroz), la "*olla de cerdo*" (rabo, oreja, manitas, *costillejas*, tocino, morcillas, alubias, arroz...), a esto guiso es llamado "*olla de muerte marrano*" en la zona de Caravaca de la Cruz (espinazo, puntas de "*costillejas*", tocino, morcillas, alubias, garbanzos, patatas, apio...) y el "*pringue*" que suelta la caldera por los cocimientos de los embutidos, es para muchos un bocado exquisito que se conserva para degustarlo por las mañanas en desayuno o almuerzos.

3.3. Navidad: pavo y "frioleras"

La Navidad es sinónimo de elaboración de dulces, sobre todo en Murcia se hacen en los días próximos a la Inmaculada Concepción, ya que en muchos sitios esta época se circunscribe al comienzo de la Navidad que va desde la primera misa de gozo hasta San Antón o la Candelaria.

Los ingredientes principales en los dulces navideños son la almendra, manteca de cerdo, harina, etc. Los "*cordiales*" son los reyes por el sur de la Región, pero le siguen de cerca las "*tortas de pascua*" en Murcia, tortas de boniato, las "*tortas de recaó*", (éstas en las Torres de Cotillas son llamadas "*tortas de conde*"), los rollos, las tortas de naranja, los pastelillos de cabello

de ángel, los *mantecados* de almendra, los suspiros, los *alfajores* que son degustadas en el Noroeste y en Lorca (tomando como nombre "bilbaos"), el mazapán en Moratalla, en Águilas se dan los "mostachones" (cordial sin cabello de ángel), etc.

PASTELERÍA DE BONACHE

Se avisa á su numerosa clientela que para los próximos dias de Pascua se expenderán tortas y mantecados.

Además ha recibido un gran surtido en vinos y licores. 8-1

Anuncio de la elaboración de dulces para Navidad.

Publicado en el "Diario de Murcia" de 22 de diciembre de 1898.

En el anuncio de prensa no anuncian que se vendrán tortas y mantecados, además de vinos y licores. Encontramos los mantecados, los hay de distintos tipos, el más tradicional es el de almendra. Las tortas de Pascua (naranja escurrida, anís, almendra picada, azúcar, harina...), son la predilección en la zona de la capital y alrededores.

En muchos casos, dulces que se dan en determinadas épocas del año, por su aceptación y sus ricos sabores, se establecen como un producto de oferta anual. Un apartado especial merecen los dulces que se hacen en Jumilla por su variedad y por sus nombres, encontramos "*sequillos*", "*pirusas*", "*crístóbalas*" (cordial sin cabello de ángel) y las "*frioleras*" que se hacían sólo para Navidad, ahora se extienden durante todo el año, tenemos: mantecado de almendra, mantecado hojaldrado de anís, mantecados de leche, pastel de vino, pastel de boniato, pastel de aguardiente, rollos de anís, rollos de vino, torta de agua, pañuelo de cabello de ángel, rollos de amor, etc.

Las picardías (caramelo sólido con una avellana en el centro) típicas de Abarrán que también son muy aclamadas las

de Blanca y de Lorca, era una regalo que hacían los padrinos a sus ahijados por Navidad, en las zonas mencionadas y en Caravaca de la Cruz.

Esto con respecto a los dulces que hay en suculentas bandejas. Pero el animal estrella de la comida de Navidad es el pavo, traído de América por los descubridores. En esta ave, existe la preferencia sobre la hembra, ya que su sabor es más delicado, es criada los últimos días en los corrales domésticos a base del mejor panizo, y matada, desangrada y desplumada por el grueso de la familia, donde intervienen pequeños y mayores. Hay muchas recetas con el pavo, pero la más autóctona es cocido de pavo con “rellenos”, o de “pelotas” que se conforman con picar la magra de cerdo, longanizas, blanco, miga de pan, huevos, ajos, perejil, azafrán de hebra, limón escurrido y piñones enteros. Hay otro tipo de elaboración, donde se la añade la sangre del pavo: la dimensión y coloración de las albóndigas es mayor. “En tiempo de hambre” este contundente vianda era sustituida por “migas de harina, arroz con pollo o conejo o mixto”. En la pedanía de Patiño (Murcia), se realiza un encuentro de cuadrillas, el domingo después de Reyes. Todos los asistentes son obsequiados por una taza de caldo con “pelotas”, realizada por las amas de casa patañeras. El encuentro de cuadrillas de música pasa a ser denominado de manera extraoficial “*Las pelotas de Patiño*”. Donde concurren cada vez más personas configurándose un acto de buena vecindad, convivencia y estrechamiento de lazos.

3.4. Cuaresma y semana santa. Guisos de vigilia

La función simbólica de los ritos ha estado muchos años emparentada al concepto de *lo sagrado* en relación a la totalidad de los fenómenos sociales, como consecuencia, nuestra dieta está creada o asimilada a partir del calendario religioso. Esto se agudiza más y no pasa desapercibido por nadie en tiempo de Cuaresma y Semana Santa. La Cuaresma es el período del tiempo litúrgico que aparece en la Iglesia

católica, en la católica ortodoxa y en la anglicana, además de ciertas Iglesias evangélicas, aunque tienen inicios y duraciones distintas, es un tiempo para la preparación de la fiesta de Pascua.

Un momento especial era en ese período cuando, había que guardar abstinencia. Estaba prohibido comer carne todo ese tiempo, después esta norma se relajó describiéndose para los viernes de Cuaresma, el Jueves y Viernes Santo, si seguimos los preceptos de ayuno del calendario cristiano. Por lo que se consumía pescado tanto fresco, como ahumado o en salazón. Está documentado históricamente que uno de los pescados más consumidos en Murcia era el bacalao.

“Comer de viernes” era una costumbre tan arraigada que existía una cocina específica de abstinencia. El cocido omnipresente se sustituía por un potaje de garbanzos con espinacas y algo de bacalao y quien podía tomaba algún pescado, en general sardinas y en muchas ocasiones en escabeche. En muchos sitios al miércoles de ceniza fue apodado como el “miércoles de sardina”, después de la imposición de la ceniza, que el sacerdote dibujaba con ella una cruz en la frente, como signo de la caducidad de la condición humana, símbolo penitencial, ya usado desde el Antiguo Testamento y como contraseña de conversión. Tras este ritual se cenaba una sardina salada.

El ayuno y la abstinencia se cumplían a rajatabla y tomar por descuido embutido era motivo de confesión para aquellos que no se hubieran hecho con una bula. “Los diocesanos que no tomen la bula y su indulto, pecan mortalmente si no observan la vigilia todos los viernes del año, guardan el ayuno todos los días de Cuaresma y abstinencia con ayuno el miércoles de ceniza, todos los viernes y sábados de Cuaresma”, señalaban las normas del obispado. Quienes hubieran adquirido la Bula de la Santa Cruzada y su indulto de carnes solo tenían la “obligación de observar vigilia todos los viernes de Cuaresma, guardar ayuno el miércoles de ceniza y ayunar con abstinencia el Viernes Santo”.

Podían así tomar carne, huevos, productos lácteos y pescado cualquier día, incluso los de ayuno. El precio de la misma, dependía del nivel económico que se tuviera, la adquisición de ese privilegio era indicador del buen estatus social y por lo tanto, se hacía ostentación del mismo.

La Bula de la Santa Cruzada había sido concedida a los Reyes Católicos por el Papa Julio II en 1509, a semejanza de las que otorgaron Urbano II e Inocencio III a los cristianos que fueron a recuperar la Tierra Santa. Los sucesivos Pontífices continuaron con la concesión, siempre por tiempo limitado, mandando que el importe de las limosnas se destinara al culto de las iglesias. En los años de 1960 se produjo una relajación de las costumbres que coincidió con la emigración de obreros españoles y la llegada del turismo. En 1966, tras el Concilio Vaticano II, Pablo VI suavizó las normas de ayuno y abstinencia para los católicos de todo el mundo. Mantuvo el carácter penitencial del viernes con la obligación de abstenerse de comer carne, pero liberó de ella a los menores de catorce años, e hizo más llevaderas las normas del ayuno cuaresmal. Ese mismo año, la Conferencia Episcopal anunciaba la desaparición definitiva de la tradicional Bula de la Santa Cruzada.

Son prolijos los guisos de vigilia y Semana Santa, es período de degustar guiso de albóndigas de bacalao, en las recetas de Cartagena, se le añaden guisantes y alcachofas (hortalizas del tiempo). El Viernes Santo se podía comer, otras muchas exquisiteces, como bacalao frito con tomate, caracoles en todas sus variedades. El arroz con bacalao y caracoles es el plato principal en las casas de Aledo por el Viernes Santo.

El trigo para los viernes de cuaresma y miércoles de ceniza. Normalmente las vecinas se van alternando la elaboración del guiso, y es costumbre repartirlo con los demás vecinos con la finalidad religiosa de ganar indulgencias, aunque esto se hace con menos frecuencia, pero perdura la tradición. Los guisos de trigo son especialmente populares en Fortuna que se de-

gustan en Jueves Santo, en Lorca se come trigo con conejo y caracoles en Domingo de Ramos.

Era importante en los Jueves Santos y Viernes Santos, guardar vigilia. El Jueves Santo se podía comer gurullos de trigo (masa de trigo secada, cocida con garbanzos y judías verdes). En el valle de Ricote los gurullos son un plato típico sobre todo en época de Semana Santa. Se preparan con habichuelas blancas, trigo, verduras variadas (acelgas, judías verdes) cebolla, tomate, pimentón e hinojo. Los gurullos

Pluma de mujer

En tiempo de Cuaresma

En Cuaresma se agudizan vuestras ficiones culinarias y cada viernes decaís algún plato nuevo...y sencillo al mismo tiempo, pues no son estos días los más indicados para regalarse con placeres gastronómicos.

Las dos recetas que voy a copiaros eúnen ambas condiciones, y son muy acilitas de confeccionar.

Buñuelos de bacalao.—Se cuece cuatro kilo de bacalao e igual cantidad de patatas mondadas. El bacalao, sin mel ni espinas, se maja en el mortero y se va colocando en una fuente honda. En igual forma se machaca la patata, y con el bacalao, se une, añadiendo cuatro yemas batidas. Todo se trabaja bien. Aparte se baten las cuatro claras a punto de merengue: se une todo y en aceite caliente se va friendo a cucharadas para que saigan los buñuelos.

Es de rigor, como en todos los guisos, ponerle sal, pues el bacalao debe de estar desalado.

Tortilla de leche.—Es un plato muy recomendado para los niños por ser de mucho alimento y fácil digestión. Para dos huevos una taza de leche con nata. Se baten muy bien los huevos y se va añadiendo la leche.

Se cueja en un poco de manteca de vaca, sólo la necesaria para que no se pegue.

La Baronesa de Frascati

Artículo donde se detallan recetas para cuaresma, publicado en "La Verdad" en 14 de marzo de 1924.

con hierbabuena e hinojo es una receta expandida por los árabes, en la zona de Águilas fuera del tiempo de vigilia es muy tradicional comer gurullos con liebre.

La “olla gitana” es otro plato de cuchara donde se mezclan dos clases de legumbres (alubias y arroz), lleva pimentón y azafrán pero lo que más sobresale en el paladar como en el olfato es la hierbabuena, a este guiso se le suelen añadir peras. La receta de “arroz y habichuelas” combina los ingredientes que el antiguo campesino tenía a mano en su huerto de una manera magistral: habichuelas, alcachofas, nabo o boniato, arroz, buen pimentón y ajos tiernos.

También es momento de las tortillas dulces, como la que se realiza con harina, propia de Archena o la de pan. En la receta facilitada por la firmante del artículo publicado en “La Verdad” de 1924, nos habla de los buñuelos de bacalao y de la tortilla de leche que se caracteriza por su fácil elaboración y gran valor nutritivo. Lleva huevos, leche y un poco de manteca de vaca. La recomienda para niños, deberían ser pequeños ya que si seguimos lo dicho en la Bula, no estaba permitidos los derivados de los animales. Pues según la norma, para el ayuno “nos abstenemos de carne y de todo aquello que viene de la carne, como la leche, el queso y los huevos”. Pero fueron aceptadas ciertas excepciones, y con frecuencia se concedían dispensas para consumir “lacticinia”, a condición de dar alguna contribución o una obra de caridad. Después esto, quedó en el olvido, pues durante el tiempo de cuaresma, es el momento de degustar muchos postres con leche. Son típicas en estas fechas las torrijas de pan y leche, aunque ahora su consumo se da en todo tiempo y hay gran variedad de recetas. Otro postre que se hacen con leche son “las flores”, se hacen a partir de una masa líquida casi con los mismos ingredientes que el paparajote o los buñuelos (aunque esta no tiene que fermentar), en esa masa se moja un molde de hierro que es el negativo de nuestro dulce, en los campos de Caravaca de la Cruz y de San Juan se hacen para Semana Santa.

También otro producto que ha quedado en el recetario de ayuno y abstinencia ha destacar, que se puede encontrar por el Altiplano es la elaboración de empanadilla de patata (atún, patatas fritas a lo pobre, pimienta, piñones...) se hacían por Semana Santa, ahora las podemos disfrutar todo el año.

3.5. Lunes de mona. Correr la mona. Sanmarquear

Todas las fiestas ya sean sagradas o profanas, están marcadas por un consumo de tipo ritual o ceremonial. La Pascua, también llamada Pascua Florida, Domingo de Pascua, Domingo de Resurrección o Domingo de Gloria es la fiesta central del cristianismo, en la que se conmemora, de acuerdo con los evangelios canónicos, la Resurrección de Jesús al tercer día después de haber sido crucificado. La Pascua marca el final de la Semana Santa, en la que se conmemora la crucifixión y muerte de Jesús. A la Semana Santa le sigue un período de cincuenta días llamado tiempo pascual, que termina con el Domingo de Pentecostés.

El domingo de Resurrección lo típico era comerse la mona. Si la gente se puede sorprender de que en Murcia se den caramelos en las procesiones, en el que este día le den una mona puede resultar bastante extraño. Por otro lado, son altamente apreciadas, por todos aquellos que las reciben, las monas con o sin huevo duro, sobre todo, esta práctica se impone el Domingo de Resurrección. Días previos a la Semana Santa todos los cofrades murcia-

MONAS SIN RIVAL.

El dueño de la gran Pastelería de Santa Catalina, tiene la satisfacción de ofrecer al público las ricas monas de varias clases y precios, y un gran surtido en licores á precios sumamente baratos. Mauzanilla á 8 rs. botella.—Se admiten encargos de monas para casas particulares, avisando un día antes.

20—3

Anuncio publicado en el “Diario de Murcia” de 24 de marzo 1881.

nos se preparan para adquirir todo tipo de caramelos, golosinas, monas... estampas... y productos que quieran repartir, durante el paso de la procesión por las calles. Según la tradición los cofrades más huertanos se echaban los víveres en la "sená": los llevaban para su consumo propio y para regalar entre las personas conocidas durante el cortejo procesional, se llevaban productos de la huerta como habas o lo que tenían en sus casas. En los tiempos actuales, casi hay una profesionalización en la entrega de obsequios en bolsitas. Se sigue manteniendo la compra del caramelo de Semana Santa, con coplas impresas en la envoltura de papel, son los llamados "caramelos de refranes" o "caramelos refraneros" y con las mismas características tenemos los caramelos que portan en su embalaje las imágenes de la cofradía a la que se atribuye. Las coplas que aparecen escritas utilizan los procedimientos y el lenguaje propio de la poesía popular.

De las monas de Pascua tenemos documentadas diferentes recetas. Las confeccionadas en masa de rollo, con huevo que suele ser apesado por una "abrazadera", la mona de rollo, sin huevo, en muchos lugares la llaman "mono". Las monas de Murcia suelen ser de bollo esponjoso rociadas con azúcar en su cobertura. En muchos sitios como Molina de Segura, Alguazas o Lorquí, las monas de Pascua se comen en el campo los "lunes de mona" como pasa a llamarse al día siguiente de Domingo de Resurrección y la acción de ir a un sitio en contacto con el medioambiente, es "correr la mona". En Jumilla, esta práctica la realizan el "domingo de panes" que se sitúa con una antelación de dos domingos antes del de Ramos, consiste en llevar y comerse un hornazo en una zona en contacto con la naturaleza. Este hornazo es llamado "ardacho" o "cestica" es un dulce a modo de mona con huevo que se diferencian por el nombre, por la forma y el quien la degusta: el "ardacho" es para el sexo masculino tiene forma de lagartija y el huevo lo lleva en la boca y la "cestita" para el femenino, con forma de trenza redonda, la tradición manda en cascar el

huevo duro en la frente de alguien. Totalmente es una forma de división de sexos, donde las monas tienen diferentes formas, son ritos de noviazgo, fecundidad, etc. En Totana, Aledo y Yecla las monas se comen por San Marcos. La costumbre es irse a las afueras a comerse el "gornazo", nombre que recibe el dulce en Aledo, en este caso hay que tirar una piedra y pedir un deseo. Por otra parte en Totana lo llaman "garabazo" e irse al campo lo denominan al igual que su pueblo colindante "sanmarquear": "sanmarqueo, queo, tiro la piedra y no la veo". En Yecla los roscos por San Marcos son de la misma masa que las toñas y no van acompañadas por el huevo duro.

3.6. FIESTAS DE PRIMAVERA EN MURCIA

Un total de cuarenta y cinco barracas se encuentran distribuidas por las calles de la ciudad, cada una de ellas pertenecen a una peña huertana. Muestran los usos y costumbres de antaño. Las fiestas de primavera en Murcia y la gastronomía de las barracas llegan a todos los lugares de la Región: pisto, zarangollo, ensalada de apio, ensalada murciana, acelgas fritas, etc. Pero vamos a pararnos un momento en la receta de los michirones, el haba que se usa para los michirones cumple con las condiciones temporales de su producción, el haba debe estar granada, e incluso se le llama "haba michironera". Esta es la diferencia con los michirones que se pueden degustar en la zona de Cartagena, pues aquí se usa el haba seca y se incluye la patata. El postre por excelencia de la primavera huertana es el paparajote, en la zona de valle de Ricote es llamado paparajota siendo la misma fórmula: una masa líquida de azúcar, huevos y harina se sumerge la hoja de limonero y se fríe cogiendo todos los olores y sabores.

3.7. Gastronomía romera

Mientras que se espera que pasen las imágenes se van asando morcillas, longaniza, comiendo embutidos, salazones y ensaladas de pimientos. Cuando los santos entran en los santuarios o ermitas y la ro-

mería llega a su fin, se inicia la preparación del arroz, que es la vianda especial de las romerías murcianas. A partir del siglo XIV se introduce el cultivo del arroz, desaparecido posteriormente pero se recupera en Calasparra. El coto arrocerero está situado en el área montañosa y soleada que le proporciona calidad y especificidad por encontrarse en terrazas donde el agua fluye continuamente. En 1908, se protege y oficializa el cultivo de arroz de Calasparra, en el que se delimita el coto arrocerero que comprende tres términos municipales: Hellín, Moratalla y Calasparra. Por el día de la Cruz, 3 de mayo, se empezaba a sembrar el arroz, actualmente, se hace más tarde en prevención de las posibles heladas. El arroz se recoge de octubre a noviembre. Gozamos de muchas recetas con arroz como con conejo, arroz con pollo, o mixto, de magra, verduras, pescado, con marisco y el caldero en la romería de San Blas de Santiago de la Ribera y en el día de la independencia de Los Alcázares, se celebra con la degustación de calderos a la orilla de la playa. En las comarcas del Noroeste son frecuentes las migas de harina con tropezones de tocino y longaniza. En Abanilla es muy típico el conejo frito con tomate y las primeras habas de mayo. En los puestos había buñuelos, paparajotes, bacalao rebozado, limón y café helado. Los "torraos", las almendras, avellanas, garrañadas tienen lugares de honor en estos puestos. También, están muy arriesgados en las fiestas populares los concursos de arroces o de gachasmigas.

4. SIMBOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

4.1. Caridades en el día del patrón

Cuando hablamos de "caridades" nos referimos a la limosna que se da, o el auxilio que se presta a los pobres, a modo de alimento, que en algunos lugares las dan las cofradías, gremios, familias adineradas o entre todos los vecinos del pueblo. De esa manera se consigue alimentos para confeccionar pan o algún guiso para que el día de la fiesta religiosa más importante de la población, ningún necesitado pase hambre.

Tenemos documentados a finales del siglo XIX, la celebración que este tipo de caridad estaba localizadas para el día que se celebra la festividad de la Inmaculada Concepción, punto que simboliza para la sociedad murciana tradicional el inicio de la Navidad. En la parroquia de la Purísima de la ciudad de Murcia, se solía cumplir con esta ofrenda, siendo los vecinos de esta parroquia los que el día 8 de diciembre de 1898, repartieron 100 libras de pan entre los pobres. También en otras localidades como en Javalí Viejo, el día de la Inmaculada Concepción de 1897, tras salir de la misa se repartió pan entre los menesterosos, este pan era denominado el "pan de los ángeles". Por las mismas fechas se recoge otra noticia, donde el gremio de carniceros de la ciudad de Murcia, festejan a su patrona, esta fiesta se celebraba durante el día de la Purísima, con sencillos actos basados en "música, cucaña y limosnas a los pobres", se le rendía culto en una hornacina que estaba dispuesta en un arco entre la plaza Santa Isabel y Santa Catalina.

Esto en cuanto a la ciudad y huerta de Murcia, que celebraba el ritual y el día de la caridad a los pobres, en las fechas próximas a la Navidad. También tenemos noticias de otros momentos para ofrecer este tipo de limosnas, en otros territorios de la Región como son en Calasparra y en Librilla, las limosnas se realizaban en estos casos, el día del patrón del pueblo.

En Calasparra el auxilio que se prestaba a los pobres era a modo de guiso de carne de res junto a legumbres y hortalizas. La res o el toro era comprado para festejar los santos San Abdón y San Senén. Cuando la res era corrida, se hacía el encierro y toreada, se sacrificaba y su carne estaba destinada para hacer el guiso para los pobres. Tanto la compra del animal, la ordenación de las fiestas, el pago de la realización del recipiente para hacer el guiso, que es llamado caldera, era costado por la hermandad o cofradía de los santicos, organizados por los mayordomos, encargados de dirigir la fiesta. El recipiente de la caldera, sólo y únicamente se usa-

ba para ese día y ese cometido. La carne era aportada por la cofradía y los demás condimentos por los vecinos del pueblo, cuando los mayordomos pasaban por sus casas para que donaran lo que tuvieran o lo que hubieran cultivado. La caldera era el sustento destinado a los más necesitados pero también era el lazo de unión para que comieran del mismo alimento los vecinos, pobres y propietarios más adinerados. Era una fiesta que se hacía en la calle y toda la población estaba invitada. Además de este momento se junta dos tiempos antropológicos en la clasificación de la fiesta. “Viernes de Mayordomos”, día que se lleva a cabo la cuestación de los alimentos que acompañara a la carne: harina, legumbres, hortalizas... y el “Sábado de Caldera”, cuando se realizaba el encierro y corrida del toro para posteriormente ser sacrificado.

En Calasparra se ha comido caldera, bien en las fiestas patronales de San Abdón y San Senen, en julio o a lo largo de la Feria de Septiembre, que son fechas en las que se dispone de carne de toro en el pueblo. En el artículo publicado por Sevilla Arnao recoge el documento realizado en 1764 por un padre franciscano destinado en Calasparra durante muchos años, Fray Sebastián Sáez, escribe un precioso libro “Vida portentosa y sagrada Novena de los Santos Martyres y Exclarecidos Reyes San Abdón y Senén Patronos de la Villa de Calasparra”, en él nos narra la vida de esos santos pero también, como se realizaban estas fiestas y ya se destaca la caldera, de la que dice: “en está Villa se reserva una gran y espaciosa caldera, circunvalada de ceño por su mayor firmeza, la cual está solo destinada para el día, [...] y para fin de disponer comida para tantos, está proporcionada caldera siendo capaz en el cóncavo de su circunferencia cocerle suficiente menestra para surtir un batallón de gente. Guisada comúnmente en ella toda la carne de una gran res de vacuno, que con dos, ó tres cargas de las berzas, que da el tiempo, y a correspondencia, una desmedida porción de otras legumbres, y demás condimentos, que se requieren, para sazo-

nar aquel manjar”. Aquí se transcribe la primera receta culinaria de la caldera, que vemos que difiere de la actual en la cantidad de verdura que llevaba dada como donación en especie por los vecinos del pueblo. Esta se hace para agasajar a la familia con tan contundente comida

También recoge que esta caldera se daba una parte de limosna a los necesitados, “y otra por reliquia, á los que no necesitan siendo el caldo gordo para pobres y ricos”. Dicho que recoge el citado libro y que significa que se repartía la caldera a los necesitados y a los ricos esperando obtener de estos algunos beneficios en otro momento. Los encargados de organizar las fiestas eran los mayordomos, título de gran prestigio social y que pertenecían a familias notables y con recursos, salían el “Viernes de Mayordomas” a recoger la limosna para celebrarlas, contratando las reses y disponiendo todo lo relacionado con la caldera, se pedía por las calles, especial interés se ponía en las casas donde vivían la gente pudiente. Durante el “Sábado de calderas” también tenían el privilegio, los mayordomos, de repartir primero la porción de pan y luego la caldera. En este libro ya se recoge el famoso dicho calasparreño “Es más grande que la caldera de los santos”, aludiendo a algún objeto de gran tamaño. Otro autor que también nos describe la caldera es nuestro tan recurrido Pascual Madoz en su viaje por España 1845: “San Abdón y Senén en el último domingo de agosto: para dar principio a esta fiesta ha de correrse un toro la tarde del día anterior (conocido como “Sábado de Calderas”), al cual guisan en una famosa caldera que al efecto tienen preparada, en la que colocan además de dichas reses, gran porción de jamón, garbanzos, berenjenas y calabazas”. Con la construcción de la plaza de toros de “La Caverina” en 1896, el formato de las fiestas cambia celebrándose las corridas en el nuevo emplazamiento; dejando las diferentes plazas públicas que ha tenido Calasparra (Plaza del Olmo y la Corredera) dejando de ser los escenarios taurinos. La caldera tuvo un renacer después de la guerra, realizándose

se por notables señoritas de la localidad repartiéndose para los pobres en la calle Corredera y en el Cine Rosales. Aunque también se daba algún plato a personalidades. Una anécdota sobre este ritual es que lo más buscado, por todos, en la caldera eran las patas del toro, por el sabor del caldo gelatinoso en que se convertían. Hoy en día, ya sólo se hace esta ancestral receta en las casa particulares para recordar aquella piadosa tradición.

Otro ejemplo de caridad alimenticia son las pitanzas del pueblo de Librilla que se repartían entre los pobres para que el día de San Bartolomé, fuera un día con menos fatigas. El día 23 de agosto, el pueblo de Librilla (Murcia), se levanta al alba con un gran repique campanas y disparos de cohetes, es el día de las pitanzas, el evento más importante que se realizan en las fiestas patronales. Su origen es incierto la tradición oral del pueblo lo sitúa en los años del medioevo ante una escasez de alimentos como consecuencia de la continuidad de las malas cosechas, que azotaban a la población, las autoridades abren el pósito y realizan unos panes que se repartirán a los necesitados desde el balcón del ayuntamiento. La documentación existente corrobora la continuación de esta fiesta situándola a mediados del siglo XIX, con diversos artículos de prensa sobre las fiestas de Librilla destacando el acto tradicional de las pitanzas.

Una pitanza según el Diccionario de la Lengua Española: “es una ración de comida que se distribuye a quienes viven en comunidad o a los pobres”. En este caso, es un panecillo de baja calidad que estableció su reparto el concejo, para mitigar las hambrunas producidas por la falta de cosechas, por el alto precio del cereal o por los elevados impuestos que se pagaban por moler el cereal en los molinos. Las pitanzas eran arrojadas desde la torre de los ayuntamientos para los pobres. Este ofrecimiento tiene un supuesto origen en el siglo XVIII. Con el paso de los años, esa costumbre de necesidad perecería hasta una posible recuperación. Varias son las teorías encontradas sobre el origen en fecha y

finalidad de la fiesta de las Pitanzas. Julio Caro Baroja comentaba lo siguiente sobre esta interesante fiesta del estío veraniego: “En Librilla, pueblo no muy lejos de Murcia, el día de San Bartolomé se celebra un rito conocido con el nombre de “las pitanzas”. Desde muy temprano las autoridades municipales recorren las calles recogiendo harina: cada vecino la da en proporción a su piedad o estado económico. Las sacas de harina se llevan al horno para amasar las pitanzas, es decir unos panes de seis onzas, que se distribuyen a primera hora de la tarde; hay años de escasez en los que no se reparten más de cien kilos, pero en los de abundancia se dan hasta quinientos. Su mala calidad hacía, sin embargo, que ni los mendigos las estimasen, y así se arrojaban a voleo por los mozos desde el muro del reloj. Según la piadosa opinión, la costumbre se remonta a un año de gran escasez y sequía en que los vecinos prometieron al santo patrón hacer una limosna a los pobres si se les libraba de semejantes calamidades, como les libró”. No hay que olvidar que en las inmediaciones del pueblo de Librilla se encuentran numerosos molinos harineros ya en desuso o descuido, y que las grandes extensiones de tierra estaban destinadas a la producción de cereal. En la actualidad, el lanzamiento de pitanzas es un acto muy importante dentro de la fiesta, donde se reparten 5000 panecillos. En su origen era un acto de caridad para que ninguna persona necesitada pasara escasez el día del patrón. Hoy en día, es una fiesta donde multitud de pitanzas son arrojadas para el disfrute de los espectadores cogiendo el valor simbólico de: en la casa donde se guarde una pitanza nunca faltará alimento.

4.2. El alimento como talismán

“A quien de San Antón lleva un panecillo no le falta dinero en el bolsillo”

Ya hemos visto como en Librilla se guardan los panecillos o pitanzas de San Bartolomé en las alacenas de las casas, se guarda celosamente para que el Santo propicie y bendiga todos los días del año el alimento familiar. Este mismo he-

cho los vemos en otras fiestas como en la festividad de San Antón. Son muchos los ritos que lleva aparejado la festividad de San Antón como la compra y degustación de rollicos de anís y panes que son bendecidos en las iglesias y son dados a catar a las mascotas para que gocen de buena salud todo el año. Muchas veces estos rollos y panes son guardados en despensas o monederos para que no falte la bonanza, manteniéndose intactos pasados varios años, como es el caso de los rollicos de anís en el barrio de San Antón en Murcia, y si ese rollico es regalado por alguien, tiene un valor más prodigioso. En el barrio de San Antón en Cartagena, se bendicen, compran y comen rollicos anís, pero lo que es una verdadera tradición es acercarse a los puestos que están a los pies de la iglesia a probar el pulpo asado aliñado por una combinación secreta, en su medida, donde se mezcla aceite, vinagre, pimienta, limón y sal. Por San Blas también se hacen rollos y panes para que nos proteja de los males de garganta. En Yecla para la festividad de San Blas se preparan los panes benditos, de grandes dimensiones con la corteza muy decorada con estribaciones y trenzas donde se le añaden pajaritas, unas banderillas de largo mástil confeccionadas en papel. En Torre Pacheco se degusta el “pan de San Miguel”, el día de su fiesta, este santo es el patrón de los molineros. En las zonas de producción y molienda de cereal, es de gran importancia comer pan el día del patrón, ya que evita enfermedades tanto a la cosecha como al hombre. Por San Cayetano que es el día 7 de agosto, en la localidad de Monteagudo, dentro del rito que nos concierne, es beneficioso hacerse con una bolsita de garbanzos bendecidos, que la igual como ocurre con los rollicos de San Antón, guardar un garbanzo de San Cayetano nos eximirá de las mayores hambrunas por un año entero y si guardamos un garbando tendremos siempre elemento económico en el monedero.

El hecho de comer o guardar pan, legumbres, trigo, rollos... que está bendecido por el santo que se tenga devoción, va

más allá de la costumbre de pasear a las imágenes por los contornos rurales donde son aclamados. En muchas romerías los santos son sacados en procesión para que bendiga los campos, las fuentes, las ramblas o los recursos que abastecen la sociedad, que depende de ellos, este ritual se hace para que sean fructíferos. Además conseguir ese alimento que ha salido de la producción del entorno cultivado por una cantidad económica, toma la función de amuleto que se guarda celosamente para conseguir un buen favor.

Otro alimento que se guardaba con mucho recelo en la zona de Mazarrón era el “pan de boda”. El pan que se consumía durante la boda era guardado en arcas y arcones para así, conservar la buena dicha entre los nuevos matrimonios. Por normal general, los panes y alimentos que son guardados por medio de estos rituales, se mantienen en un grado de conservación bastante óptimo. Vemos los factores que tienen los alimentos en cuanto a la suerte de las situaciones a las que está referido o inmerso y la superstición que genera sobre las personas, se convierte en objetos sagrados que hay que guardar y conservar para así alzarse con la riqueza, felicidad, prosperidad ante las nuevas empresas y evitar así hambrunas o desasosiegos. La comida como símbolo de prosperidad.

Las legiones romanas trajeron el ajo, condimento que se ha convertido en uno de los productos más usados en la cocina murciana. Es costumbre en Caravaca el juntarse a comer ajo, el día uno de agosto de cada año. La tradición dice que eso previene contra las calenturas. No falta quien conjetura que esta fiesta fue promovida por los jesuitas que tuvieron sede y colegio en Caravaca hasta su expulsión (no en balde el jesuita San Ignacio de Loyola, abogado contra las calenturas, tiene su onomástica el día 31 de julio). Ese día la gente se reúne en familia, con amigos o barrios enteros a comer ajo de mortero con cualquier otra cosa. Este supuesto ya se ha visto en el sentido de comer un alimento el día del santo, como los rollicos de San Blas, que

evitan coger males de gargantas, consumir en un día señalado, un producto, exime de la aparición de posibles enfermedades y de tener una buena salud todo el año, con el condicionante que la tradición hay que ir renovándola anualmente para que no se rompa el maleficio.

4.3. Subastas de alimentos en la fiesta

Las subastas de alimentos, se dan cuando el condicionante de la fiesta popular estaba administrado por una hermandad religiosa, pues las ganancias de las rifas eran de su potestad, en la actualidad se siguen haciendo estas rifas de alimentos y lo recaudado es para que se asegure la continuidad de la fiestas o para labores cuyo fin sea el beneficios de todos o para asociaciones que favorecen a los más necesitados.

En las noticias más antiguas que hemos encontrado de Diario de Murcia de finales del XIX, se rifan o pujan dulces durante el baile de ánimas, de inocente y de reyes. Los dulces son donados por confiterías o por particulares. Por las fechas que estamos se pujaban “corazones de mazapán y pájaras”, tortas, cuajada. Los dulces se donan para conseguir una buena recaudación, se subían la oferta al alza y podían entrar en el juego todos los asistentes, se contribuía a no descifrar las tácticas más ingeniosas. Por normal general no se sabía quién pujaba, sólo era sabido por la persona encargada de la rifa, pues los apostadores se comunicaban mediante señas con él. También la persona que llevaba la apuesta era la encargada de dar el corazón de mazapán a la señorita elegida por el apostante, sin tener ella ni el público asistente ningún conocimiento de quién se trataba. En este caso era un acto de galantería, de representación social, de hacer público que esa muchacha era pretendida, de acercamiento a un posible noviazgo y también era momento de trifulca si se encontraba pedida. Apuntamos una entrevista realizada por Sánchez Conesa en el pueblo de Balsapintada: “Pujaban por un mazapán que lo traían de Murcia. Lo donaba un

rica porque valdría cinco o seis duros. Se pujaban otros cuatro o cinco mazapanes más, pero más pequeños. Los inocentes se lo llevaban a la muchacha del que ganaba la puja”. Aunque eran muy afamados los bailes y rifas del pueblo de Espinardo donde se acercaban la gente acomodada de la capital.

En la actualidad, se rifan alimentos durante el baile de inocentes en el Garrotillo (Águilas) es el personaje de inocentes, con su vara de mando y su sombrero con lazos a colores, quien hace las veces de subastador, se puja todo tipo de alimento, panes de tres kilos, tomates en rama, jamones, tocino, etc. En La Copa de Bullas por San Antón se puja los productos del cerdo, pero también cuernos de hojaldre rellenos de merengue de grandes dimensiones. En ambos casos hay muchos productos que se van repartiendo por los vecinos o por los mejores postores. En el caso de la rifa de tortadas de merengue sólo hay un elemento de rifa pero es muy anhelado, estas tortadas se hacen riquísimas para la festividad de la Candelaria, como ejemplo, traemos dos casos de las tierras lorquinas, la tortada de merengue de la ermita de Santa Gertrudis en Marchena y de la ermita de la Salud en La Hoya. Son tortadas de varios pisos donde se da una demostración del prolijo conocimiento de trabajo del merengue donde se repiten flores y palomas de merengue en colorines, consiguiéndose una decoración barroca a base de flores de azúcar, las tartas están coronadas por la imagen de la virgen. Estas tortadas son muy codiciadas y las pujas alcanzan cifras astronómicas, juntándose varias familias o trabajadores de la misma empresa para conseguir una buena cifra para la puja. Conseguir la tortada de la Candelaria es símbolo de representación social, continuación de las tradiciones y prosperidad económica, además es comentado durante un tiempo en la zona y rememorado el año posterior, quedándose escrito en los anales del tiempo que tal familia obtuvo la tortada de la Candelaria, con lo cual es adquirir un estatus de relevancia social, como consecuencia es el fin simbólico del mito.

CONCLUSIONES

Se ha tratado de recoger los productos y recetas más autóctonas y representativas que configuran los recetarios tradicionales de la cocina murciana, a sabiendas que las recetas son fácilmente exportables de un sitio a otro y que en muchos casos se pueden dar en otras provincias.

Se ha hecho desde una visión puramente documental, ya que estamos viviendo una tesitura, de cambios radicales en la alimentación, adaptándose a los horarios de trabajo y a las dietas que imponen el sistema de globalización, dejándonos en desuso los gustos y rituales de la vida cotidiana anterior y un progresivo alejamiento de las dietas tradicionales.

Se ha dispuesto un recorrido por los alimentos que han sustentado la dieta murciana donde se han comenzado por nombrar los más humildes, la elaboración de gachas que según que alimento toman un nombre u otro, que antes era el plato que se podía conseguir diariamente y ahora se toma como algo excepcional y riquísimo los días más encumbrados de fiesta o celebración, debido a que su consumo es muy puntual y exótico. La producción de las frutas y hortalizas orgullo de los murcianos, junto al pimentón y conservas. Se ha tratado el desarrollo de la ganadería, el pescado de nuestras costas y la importancia histórica del salazón, los postres más propios y el consumo de vino y las bebidas alcohólicas tradicionales.

También las sociedades tradicionales están marcadas por unos calendarios alimenticios. Se han adaptado los alimentos que se tenían en ese momento a la fiesta religiosa que se acercaba, fijándose costumbres gastronómicas inamovibles, e incluso tomando el alimento en nombre de las fiestas. Son muchos los alimentos que están etiquetados y denominados por el día de la fiesta como por ejemplo la “mona de Pascua”. Que simboliza el hecho de recordar y continuar la tradición. En el mes de noviembre se consume arropo, hecho con mosto pisado de la vendimia que se acaba de dar por concluir y se le echan frutas de temporada calabaza, membrillo,

melón (anteriormente los melones se guardaban incluso hasta Navidad). También existe la tradición de comer tostones, el maíz en su mazorca había estado todo el tiempo de calor secándose al sol, para aprovecharse para este menester o ser guardado. Con la matanza del cerdo se llenaba la despensa de embutidos que en la época de frío se conservaban mejor y se hacían con la carne los guisos más contundentes para aguantar mejor los días fríos. De la mantaza se consigue la manteca para los dulces de navidad (mantecados, rollos, pastelillos), así como se obtiene el cabello de ángel de la calabaza variedad cidra, siempre han tenido mucha fama el dulce de cidra de la zona de Los Martínez de Puerto (Murcia) e incluso sus cordiales tienen una proporción mayor de cabello de ángel. La almendra que se ha recogido en el verano se ha guardado para hacer mazapán (que se gastaba mucho en la ciudad de Murcia a finales del XIX según los periódicos de la época, en la actualidad tiene gran renombre el de Moratalla) tortas, cordiales, suspiros, alfajores...

Hay otros momentos de la fiesta donde se prohíben comer una serie de viandas como en Semana Santa, coincidiendo con la primavera, pues se sustituyen los productos cárnicos por los de la nueva cosecha vegetal, los pescados frescos o salados. Para después marcar la victoria cristiana comiendo el cordero pascual o la mona con huevo, en muchos sitios las monas se comen el día de San Marcos.

La comida como símbolo de la prosperidad. Dentro de la apartado de la comida hay rituales de ofrecimiento de viandas a los santos, a los más necesitados el día del patrón, para que la divinidad vele por sus cosechas y patrimonios, y así se tenga asegurado el sustento de todos. También el hecho de almacenar un elemento donde esté simbolizado la fiesta (rollicos, panecillos) es fundamento de la creencia supersticiosa de si se guarda ese elemento, se guarda el sustento. Todos estos ritos, junto a otros, están basados en la búsqueda de una protección, ante cierto tipo de agresiones imprevistas; fertilidad de los campos,

la abundancia de las cosechas y evitar las enfermedades de hombres y animales.

Se busca gozar de buena salud por la tradición alimentaria, se enfatiza más cuando se come algo en concreto, un día fijo y se debe repetir anualmente, si no el conjunto se rompe.

Por otro lado tenemos expresión de “yo” dentro de una sociedad, en un momento dado. Tradicionalmente se han marcado las fechas más importantes con los ritos de paso, nacimiento, casamiento y defunción, pero un momento de supra importancia es el paso a formar parte de la sociedad que es el momento de dejar de ser niño para convertirse en joven, se marca mucho más en las fiestas que se dan en la primavera al sexo femenino, por ejemplo con los mayos, donde los jóvenes van a cantar las ventanas de las muchachas, que previamente han puesto una cruz de flores, tiene su origen de las fiestas de “las mayas”, fiesta que se cristianizó pero en vez de cantarle a la mujer se hace a la cruz. También en los bailes que estaban reglados por las cofradías religiosas de cada ermita, de manera estipulado el galanteo, cogiendo valor simbólico el tener que pujar una pieza de baile para poder bailar con la moza deseada o pujar dulces para obsequiárselos, símbolo de representación social, de riqueza pues se otorgan al mejor postor y distintivo de formalización de relaciones personales de manera pública. También con estos bailes y en esta época la figura de la mujer es el centro, quien decide recibiendo la invitación o declinándola, teniendo que subir sus progenitores las pujas.

BIBLIOGRAFÍA

ALMODÓVAR, M. A.: *El hambre en España: una historia de la alimentación*. Madrid: Oberon, 2003

ALONSO NAVARRO, S.: *Las estaciones: recorrido gastronómico por la huerta de Murcia*. Murcia: Caja de Ahorros Provincial, 1975.

BELLO GUITIERREZ, J.: *Calidad de vida, alimentos y salud humana*. Fundamentos científicos. Madrid: Díaz de Santos, 2005.

BRAUDEL, F.: *En torno al Mediterráneo*. Barcelona: Paidós, 1997.

BRAUDEL, F.: *Civilización material, económica y capitalismo*. Madrid: Alianza, 1984.

CALVO GARCÍA-TORNEL, F.: *Continuidad y cambio en la Huerta de Murcia*. Murcia, 1975.

CALVO GARCÍA-TORNEL, F.: “La ganadería murciana”. *El campo: boletín de información agraria*, ISSN 0212-2146, N.º. 105, 1987.

CANTARERO, L. (ed.): *La antropología de la alimentación en España*. Barcelona: Editorial UOC, 2012.

CAPEL, J. C.: “Pan y sexo por San Blas”. *El País*. 03/02/2013. Disponible en: <http://blogs.elpais.com/gastronotas-de-capel/2013/02/pan-y-sexo-por-san-blas.html>

CONSEJERÍA DE AGRICULTURA Y AGUA. Orden de 30 de abril de 2014 de la Consejería de Agricultura y Agua, por la que se regula la pesca artesanal del pulpo (*Octopus vulgaris*) en aguas de la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia. BORM N.º 101, de 5 de mayo 2014.

ESPEITX, E.; GRACIA ARNAIZ, M.: “La alimentación humana como objeto de estudio para la antropología: posibilidades y limitaciones”. *Antropología hoy: teorías, técnicas y tácticas*. N 19, 1999. Disponible en: <http://revistas.um.es/areas/article/view/144821/129751>

FERNÁNDEZ-TRUJILLO, J. P.; ESCARBAJAL, D.: “El proceso tradicional de elaboración del pimentón de Murcia y sus posibles innovaciones”. *Grasas y aceites*, 57 (4), octubre-diciembre, 433-442, 2006, ISSN: 0017-3495.

FUENTES Y PONTE, J.: *Murcia que se fue*. Madrid: [s.n.], 1872. Disponible en: http://www.regmurcia.com/docs/murgetana/N003/N003_003.pdf

GALIANA, I.: *Historia de la gastronomía de la Región de Murcia*. Murcia: La Opinión, 1998.

GARCÍA DÍAZ, I.: “El libro de los privilegios de la ciudad de Murcia. Estudio codicológico e histórico”. *Historia. Instituciones. Documentos*. N.º 33, Universidad de Sevilla, 2006, págs. 211-253. ISSN 0210-7716.

GARCÍA MARTÍNEZ, T.; AYUSO GARCÍA, M.D.: *Fuentes informativas para el estudio de las fiestas tradicionales de invierno en el su-*

- reste peninsular: (1879-1903)*. Murcia: Universidad de Murcia, 2012. Disponible en: <http://hdl.handle.net/10201/28787>
- GARCÍA MARTÍNEZ, T.; LUJÁN ORTEGA, M.; SÁNCHEZ LÓPEZ, A. L.: “La vid en las tierras altas de Lorca”. *Alberca*. Lorca: Museo Arqueológico de Lorca, N 8, 2010. Disponibles en: http://www.amigosdelmuseoarqueologicode lorca.com/alberca/pdf/alberca8/ALBERCA8_CAP_11.pdf
- GRACIA ARNAIZ, M.: “Alimentación y cultura en España: una aproximación desde la antropología social”. *Physis*. Revista de Salud Colectiva, Río de Janeiro, 20 [2]: 357-386, 2010.
- GRIS MARTÍNEZ, J.; GÓMER RUIZ, J.; SEGURA ARTERO, P.: *Los mercados de abastos en la Región de Murcia*. Dirección General de Comercio, Consumo y Artesanía. Consejería de Industria, Turismo y Trabajo, 1997.
- GÓMEZ PELLÓN, E.: “El patrimonio cultural: memoria e imagen del grupo social”. *Introducción a la antropología social y cultural*. Madrid: Akal, 2007.
- JIMÉNEZ CHACÓN, F.: “Caminos, hombres y trigo: problemas de aprovisionamiento y alimentación durante el siglo XVI en Murcia”. *Anales de la Universidad de Murcia*. Filosofía y Letras. Murcia: Universidad, Secretariado de Publicaciones, 1976.
- LUJÁN ORTEGA, M.: *La comida tradicional en Murcia como patrimonio cultural*. Murcia: Ayuntamiento de Murcia, 2014.
- LUJÁN ORTEGA, M.; GARCÍA MARTÍNEZ, T.: “Las pitanzas de Librilla (Murcia): un ritual del estío”. *Revista de folklore*, N.º. 323, 2007, págs. 168-174.
- LUJÁN ORTEGA, M.; GARCÍA MARTÍNEZ, T.: “La fiesta de los Santos Inocentes en la Región de Murcia: 1879-2004”. Seminario sobre folklore y etnografía. Murcia: Ayuntamiento de Murcia, N.º 5, 2005, 110-145.
- MARTÍNEZ BAÑOS, P.: “Artes tradicionales de pesca en la Región de Murcia”, en ESTEVE SELMA, M. A. et alii, (coords): *Los recursos naturales de la Región de Murcia*. Murcia: Universidad de Murcia, 2003.
- MORENO BÉJAR, M.C.: *Historia de la alimentación de la región de Murcia durante los siglos XVIII Y XIX*. Murcia: Universidad de Murcia, 2010. Disponible en: <http://hdl.handle.net/10201/10058>
- NADAL, F.: *Murcia, el libro de la gastronomía*. Murcia: CajaMurcia, 1996.
- PÉREZ DE ESPINARDO, J. P.: *El libro del pimentón (1756-1965)*, Turbinto, Sociedad Cultural de Murcia, Murcia, 2000.
- POTO, A.; LOBERA, J. B.; PEINADO, B.: “Razas autóctonas de Murcia. Estimación del censo y aptitudes”. *Archivos de zootecnia*. N 49, 107-114, 2000.
- SÁEZ GARCÍA, A.: *Letra y son de la muerte murciana*. Murcia: Real Academia Alfonso X El Sabio, 1992
- SANCHEZ CONESA, J.: Ritos, leyendas y tradiciones en el Campo de Cartagena. Cartagena: Corbalán, 2004.
- SEVILLA ARNAO, M.: “Molinos de blanqueo de arroz en Calasparra”. *El Noroeste*. Suplemento Cultural, N.º 28, junio 2014. Disponible en: http://elnoroestedita.com/index.php?option=com_content&view=article&id=1617:molinos-de-blanqueo-de-arroz-de-calasparra&catid=89&Itemid=559
- SEVILLA ARNAO, M.: “La caldera de los santicos”. *El Noroeste*. Suplemento Cultural, N.º 25, julio 2014. Disponible en: http://elnoroestedita.com/index.php?option=com_content&view=article&id=1641:la-caldera-de-los-santicos&catid=89&Itemid=559
- UNESCO. *Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial*, UNESCO, 2003.