

esta última, el mosquetero ensarta el cítrico y produce con el zumo un arco naranja. Flores y Garay trabajan en la litografía de Alemán. Garay pasaría a la imprenta-litografía de Pagán; hay algunos diseños de etiquetas de conservas para Pedro Cascales, Hijos de Pedro Martínez, Maximino Moreno o Piquer Ros que podemos atribuirle, aunque sin establecer fechas determinantes. También podemos atribuir a Garay el diseño de algunas ilustraciones para cajas metálicas de pimentón para la marca registrada El Pasiego (Figura 12) o El Centauro, una denominación de Pedro Moñino. Pero esta vía nos llevaría a otros caminos.

La publicidad de los años 20, el establecimiento de una imagen acompañada de un texto, dotada de una intencionalidad y una carga estética y cultural, pretendía, al igual que la de ahora, persuadir y seducir al espectador, animándolo a visitar esos entrañables comercios de antaño, y a adquirir aquellos productos que mostraba el anuncio. Una publicidad cargada, en bastantes ocasiones, de la ironía de la que hicieron gala las vanguardias.



Figura 12. Luis Garay. Boceto para bote de pimentón El Pasiego, H, 1925. Fuente: Colección familia Lozano-Garay, Albacete. Publicado en Luis Garay (1893-1956) pintor y diseñador.



Figura 11. Vicente Ros. The Noble Man Oranges, Fuente: Archivo de la Región de Murcia. Publicado en Imafrente, y en Cartel y Diseño en Murcia, una Historia en Dos Partes y un Intermedio.

HORCHATERÍAS Y CONFITERÍAS EN LA MURCIA DEL SIGLO XIX Y PRINCIPIOS DEL XX. REFRESCANDO Y ENDULZANDO LA VIDA DE LOS MURCIANOS

José Antonio Marín Mateos

Cronista Oficial de Ceutí

Botillerías es el nombre que recibieron en España, durante el siglo XVIII y la primera mitad del XIX, unos establecimientos muy populares donde se elaboraban y vendían refrescos y helados. La más antigua que hemos encontrado data de 1751, en la antigua calle de la Tortuga y casi un siglo después, en 1835, una botillería y fábrica de licores en la calle del Contraste, con estos precios: el vaso de cuartillo (1/2 litro) de «toda clase de espumas y sorbetes» a 22 cuartos; el mantecado de leche, a 16 cuartos y el cuartillo de horchata y de naranja a 8 cuartos.

Mirando hacia atrás a través del tiempo encontramos la modesta horchatería del tío Paco, en la Trapería, situada en el sitio actual del Café Oriental. Fundada cuando no se conocían los barquillos, en ella tomaba horchata de almendras D. Antonio Cánovas del Castillo cuando concurría a la tertulia de D. Anselmo Arqués. No hubo en Murcia otro establecimiento igual hasta que se creó la llamada de las «Buenas Explicaciones», que se situó frente a la sombrerería de D. Miguel Quetglás y que duró poco tiempo. En la misma calle de Trapería existió otra en las décadas 40 y 60 del siglo XIX, cuyo dueño era Baró, conocida más tarde por el café de La Fraila, y otra de un tal Palmís en la acera de enfrente. De esos años encontramos más en la calle de la Lencería, en la de San Antonio, la de Miguel El Cojo, y en la plaza de Santo Domingo. Estaban también la Aduana y, en el Puente de la Paciencia (actual puente de los Peligros), puestos de agua de nieve, donde por dos cuartos daban un vaso de agua helada y un azucarillo. Años después, se instalaría la botillería La Jerezana, en el número 20 de la calle Príncipe Alfonso.

En agosto de 1875, tenía lugar la inauguración del nuevo Café Oriental abriéndose las puertas a las 19:30 horas de la tarde a los ecos de una banda de música. Se sirvieron sorbetes de mantecado, crema de café, horchata y limón helado, cervezas y limonadas. Con el fin de atraer a la clientela, tanto en ese café como en Puerta del Sol o el del Comercio se podían oír algunas noches óperas o zarzuelas enteras ejecutadas al piano.

En julio de 1884, la fábrica de hielo artificial, La Heladora Murciana, situada en la calle de Cartagena comienza a funcionar. El día de su inauguración fabricó cien arrobas de hielo con las que obsequiaron a amigos y clientes, siendo un adelanto grande, tanto para el placer como para las necesidades de los enfermos. Para mayor comodidad del comprador, se había establecido un depósito central en esta ciudad, en la calle de la Frenería 19, ofertando a los dueños de cafés, horchaterías, fondas y al público en general, una constante existencia de 2.000 kilos de hielo transparente y opaco durante la temporada de verano.



Figura 1. Vista general del Paseo de la Reina Victoria (actual Glorieta de España) desde la explanada del Arenal: café Moderno, Arenal y El Sol. Reproducción de una tarjeta postal. Fuente: AGRM, FOT_POS,004/063.

Cuando, a partir de los años 80 del siglo XIX las botillerías, comienzan a llamarse horchaterías, encontramos varias en Murcia: en la calle de Floridablanca, en la plaza de Santa Catalina y, de las más frecuentadas, la ubicada en la calle Frenería. Avanzando la década encontramos una en la calle de Vidrieros, y otra se inauguraba en el local donde antes estaba ubicada la librería de D. Miguel Tornel, en la plaza de Belluga, local que, junto a los helados tradicionales, ofrecía otros tan exóticos para la época como los de piña americana y melocotón. Las había también en la Plaza Nueva o de San Julián o en la de Santa Isabel. La mayoría de ellas servían también a domicilio.

Según el tiempo reinante en la ciudad de Murcia, las horchaterías solían abrir sus puertas al público en el mes de mayo, y días antes los periódicos

murcianos comenzaban a anunciar su apertura y los precios de sus helados. A finales de junio de 1887, para conjurar los fuertes calores que se avecinaban, se habían puesto de acuerdo los fabricantes de helados, haciendo una bajada en los precios. Entre eso y con los baños de San Antonio, en la calle de la Fuensanta, los murcianos podían sobrellevar las elevadas temperaturas. También podían comprar hielo, que se elaboraba con agua de Santa Catalina, en la sucursal de La Confianza, en San Bartolomé, en los bajos de la Fonda Universal.

Todas las horchaterías mantenían plena actividad en los veranos: la de la calle Vidrieros, donde se servía horchata y limón a 20 céntimos el cuartillo, la de Santa Isabel, que ofertaba espuma de lima y sorbete de fresa, la de la calle Cadenas, que atendía cualquier tipo de encargos, la de la plaza de Belluga, que incorporaba a su carta de sabores la crema de café y de avellana; la ubicada en la calle Hernández Amores o la de la calle Frenería, del maestro heladero José Mollá o la de la Plaza Nueva, con sorbetes de todas clases. A finales de la década de los 80 se iba instalando el teléfono en todas ellas, para atender los encargos que les hacían a domicilio. Así, la de plaza del Belluga tenía asignado como número de teléfono el 5, y la de Mollá, el 126.

Ese mismo año, a finales de agosto, se inauguraba la cantina en la nueva Plaza de Toros; con este motivo hubo música, y se sirvió al público asistente horchata, limón, y helados de todas clases. Unos días después, en septiembre, tenía lugar la feria de Murcia, en el paseo de Garay; los visitantes podían descansar y refrescarse en la elegante horchatería ubicada en la entrada.

Durante los meses de otoño e invierno, las horchaterías, ofrecían a sus clientes y amigos pasas de todas clases, dátiles, higos *ñorales* de los renombrados de Alhama, higos secos de calidad superior; de los llamados *pajareros* y pan de higo. Chufas, almendras remojadas y secas, al por mayor y menor. También se vendían corchos nuevos y usados y morteros para esta industria. No faltaban las chufas a 40 céntimos de peseta las remojadas y a 50 las secas.

El 14 de abril de 1891 se teñía de luto la heladería de Marcos Amorós, de la plaza de Belluga, al fallecer la esposa de este industrial, Dolores Gilabert, a la edad de 29 años. Pero la vida continúa, y el 3 de mayo, volvían a servirse helados en la acreditada horchatería, en un local recién decorado. Días después, abrió sus puertas al público la antigua horchatería de Celestino Marín, situada en la plaza del Marqués de Camachos.

Por estas fechas, ya estaban los horchateros esperando clientes en sus comercios. Así se describían en un artículo de prensa de la época:

Las mesas de madera arañada por las fichas de dominó se sustituían por otras de blanco mármol. Las doradas cafeteras se arrinconaban para dejar su puesto a las garrafas. El cafetín se ha hecho horchatería. Pero el calor no

viene. El cafetín es un progreso respecto de la taberna; pero la horchatería será siempre clásica, burguesa, honrada. De un cafetín, y aun del inocente dominó, se puede sospechar algo; pero de la horchatería, no. Todo en la horchatería es diáfano y claro y saludable. El limón por la mañana, la horchata y el mantecado por la tarde; y a toda hora esa mezcla incalificable de la cerveza y el limón. Las horchaterías son el café de las familias. Cuando un padre toma una mesa con su mujer y sus hijos y pide horchata y barquillos para todos, es una delicia el ver con qué patriarcalidad refrescan los padres, juegan los chicos y bebe y come el ama, si hay niño de pecho y tiene nodriza. Porque en las horchaterías no hay citas, ni entrevistas, ni se trata más que de refrescar. Donde se consume el licor y el vino, son muy comunes las palabras fuertes, las cuestiones y hasta las peleas; pero donde la nieve es el factor principal, reina la paz y hasta el silencio.

En el mes de agosto de este año, ante el aumento de los clientes, el dueño de la horchatería de Belluga solicitaba al ayuntamiento licencia para ocupar provisionalmente varios metros de la acera de la entonces llamada Plaza de Palacio. En ella podían encontrarse helados tan exóticos como el rico café blanco, espuma de naranja o el de turrón de Cádiz o sorbete de coco

En la prensa murciana, aparecía por entonces una máquina para hacer hielo en 10 minutos o cualquier clase de helados, granizados o sorbetes, sin otros conocimientos que la instrucción que se acompañaba. Según la publicidad, «un niño podía obtener cada 10 minutos un bloque de hielo muy sólido por menos de 20 céntimos de gasto, con las sales frigoríficas que se depositan en el congelador exterior. Aparato indispensable para todas las casas».

En Alcantarilla, en el café de Pedro Ruiz, ese verano de finales del siglo XIX se servían helados a precios muy reducidos y, añadía en la publicidad, «bien confeccionados». Para el día del Corpus ofrecía los siguientes: mantecado, fresa, café helado, espuma de lima y otros sorbetes. Tenía además la exclusiva de venta de hielo en esa localidad a 10 céntimos kilo, mientras que en otras horchaterías de Murcia se vendía nieve, por kilos, por arrobas, carga y tercios, para dentro y fuera de la capital. Se traía de Sierra Espuña, donde se mantenía hasta el verano en los llamados «pozos de la nieve».

También por aquella época, debido al excesivo precio a que resultaba el hielo artificial procedente de la fábrica de San Rafael de Blanca, quedaba cerrado al público el depósito de la calle de Pinares, privando al vecindario, contra la voluntad de los fabricantes, de este producto tan necesario en la estación veraniega. En Murcia no había hielo, con la evidente molestia para el vecindario y con grave perjuicio para las familias que tenían enfermos, a los que por prescripción facultativa había que aplicarles hielo. Muchos padres atribulados iban buscándolo inútilmente, para medicinar a sus hijos enfermos. En el hospital

también carecían de tan recomendado refrigerante. En las fondas y cafés no se podía helar ni servir a los parroquianos el agua fresca por la misma razón. Los comentarios eran muy vivos, pues nadie se explicaba que, en una capital de provincia de la importancia de la nuestra, se diesen casos como el citado y se dejase en el mayor abandono a las familias que necesitan de hielo, por tener enfermos, indispensablemente. ¿No había en Murcia un establecimiento que tuviera el deber de tener hielo a todas horas para los enfermos? Con el tiempo se solucionó... pero encareciendo su precio.

Y llegamos al siglo XX. En el verano de su primer año, en 1900, se mantenía la horchatería de Amorós en la plaza del Belluga, la de la plaza de Camachos, que vendía al igual que la anterior, corchos para helar y garrafas de cofre, la de Mollá, en Frenería, donde también se servían chufas secas y remojadas... Y otras tantas en distintos lugares de la ciudad, horchaterías que, junto a los cafés, el del Siglo, el del Sol, del Arenal, el Oriental, el de la Exposición o el del Casino, servían también helados junto a distintas marcas de cerveza, «gaseadas a presión de ácido carbónico puro y también refrescadas», como rezaba su publicidad.



Figura 2. Heladería de Moneris en la calle Tomás Maestre esquina actual calle del Sol. Fuente: <https://acortar.link/VZEBwW>

Todas ellas refrescaron y endulzaron la vida de los murcianos de hace más de un siglo, y junto con las confiterías, constituyen también parte de nuestra historia comercial y humana. Solo nos extenderemos en dos de las más emblemáticas y con más solera de la ciudad.



Figura 3. Carrito heladera de La Ijionenca. Fuente: <https://mas.laopiniondemurcia.es/fotosantiguasmurcia/page/4/>

Confitería Alonso

Este acreditado establecimiento, ubicado en la calle Platería, se fundó en 1848, Cuarenta y un años después, esto decía la prensa de su fundador:

El Sr. D. Juan Bautista Alonso [...]e ha permitido hacer un alto en su trabajo después de 41 años... ¿Para qué? Pues para embellecer su establecimiento, para adornar con las bellezas del arte su tienda, para manifestar que tiene y cifra su orgullo en aquel mostrador, en aquellos enseres y en aquella entrada, donde ha ofrecido a Murcia los primores del trabajo de sus manos. Por lo general, aun el que se enriquece trabajando en su oficio, concluye por aborrecerlo; el menestral se harta del taller; el fabricante de la fábrica; el abogado del despacho, y en cuanto pueden, se los dejan; y el uno hace una casa en Verdolay, otro compra dos tahúllas y se hace un huerto, este mueve el capital en cualquier negocio aunque le produzca menos que su antiguo trabajo, aquel compra papel o acciones de «San Juan y Santa Ana», si las venden. La mayor parte tiene el trabajo como carga, que se la quita de encima cuando puede, huyendo hasta del sitio en que la ha sufrido.

Juan Bautista Alonso, al contrario; como ha trabajado 41 años y piensa trabajar los que Dios le dé de vida útil, ha dado a su establecimiento belleza y adornos de templo, como satisfacción a sus ansias, y como única corona a su laboriosidad.

El establecimiento, como obra de arte, tiene un principal mérito que es su mayor encanto. En él, todo es diáfano; por todas partes se ve más allá;

uno enfrente de otro, dos grandes espejos laterales multiplican hasta el infinito, sus mismas y a la vez respectivas imágenes.

El domingo, 14 de abril 1889, se abrió de nuevo la confitería del Sr. Alonso y fue objeto de la atención general el lujo desplegado en ella, excesivo si cabe, pero que compita con las mejores de la corte. Nada se ha escaseado en ella en los cristales, en los espejos, en los mármoles, metales blancos plateados, el oro fino de las molduras y adornos, todo bueno, todo superior; y, como antes decimos, más bien recargado que economizado. Ese lujo y la obra, no concluida, de la casa, son una prueba palpable de la mucha parroquia que ese establecimiento tiene, pues sin vender y sin ganar no se pueden costear lujos que rayan en el despilfarro, y como la parroquia no se obtiene sino con los buenos géneros, pues en lo que pasa por el paladar no es admisible el favoritismo y la novelería como sucede con otras industrias, viene a demostrarse palpablemente que la confitería del Sr. Alonso es de las primeras en todo,



Figura 4. Fachada de la Confitería Alonso en la calle Platería 25, hacia 1970. Reproducción de una tarjeta publicitaria. Fuente: AGRM, FOT_POS-06_026,



Figura 5. Reverso de la anterior tarjeta donde se señalan las especialidades de la Confitería. Fuente: AGRM, FOT_POS-06_026v,

Casi un cuarto de siglo después, con motivo de la feria de Murcia de 1912, la prensa murciana volvía a hacerse eco de la confitería:

[...]Cuantos entran una vez en la confitería de Alonso, salen convertidos en asiduos parroquianos, porque a ello se hacen acreedores el exquisito trato que se observa con el público y la especialidad, que se nota característica de los confites que se expenden en este establecimiento.

Como el señor Alonso tiene extendido su radio de acción a todas las capitales de España su nombre es bien conocido por cuantos forasteros nos visitan con motivo de las fiestas.

Por ello en estos días de feria las señoritas encargadas del despacho de dulces no descansan un momento, tal es el enorme pedido de géneros que recibe la casa con motivo de las festividades que ahora se celebran.

Es de ver el obrador de esta casa durante las horas de trabajo. Muchos obreros trabajan de continuo despachando los pedidos hechos al establecimiento; en un departamento contiguo trabajan los embaladores y más afuera el mostrador al servicio del público donde no se descansa un solo momento atendiendo a los compradores.

No era extraño pues que el público acuda a comprar los géneros a la confitería de Alonso. La bondad de las mercancías que se adquieren y la prontitud del servicio, son alicientes que estimulan para la venta en esta acreditada confitería.

En este establecimiento se fabrican dulces de todas clases desde el ordinario caramelo hasta el más exquisito y delicado bombón. Así, desde el más modesto comprador de dulces hasta el rico y exigente consumidor de los confites más caros encuentran en la confitería del señor Alonso cuanto necesitan pueden para el consumo.

Las pastillas de café y leche que fabricaba esta casa no tenían rival, como lo demuestra que de todos los puntos de España se surtían de esta confitería. Es una pastilla tan exquisita que puede competir con seguridad de éxito con la clase más acreditada de bombones.

Los muchos años que está abierta al público la confitería del señor Alonso son la mejor garantía para el público. Además de la fabricación de toda clase de dulces tiene esta casa como especialidad los ricos caramelos de Salzillo y las pastillas de café con leche.

El 17 de marzo de 1915, era presentada al público, completamente restaurada, la confitería de Alonso; el establecimiento había sido decorado con un lujo y esplendor verdaderamente extraordinario, pues desde el colorido y alumbrado hasta el último detalle causó extraordinaria impresión en el público.

Al mismo tiempo, la Casa presentaba en sus magníficos escaparates la más grande y variada exposición conocida hasta el día, compuesta de platos de crocante, frú-frú, cojines bordados, Torta de frutas, brazos de reina y otros muchos caprichos que, con una surtida colección de dulces y pastas, formaban admirable conjunto. De bombones, tanto extranjeros, como de Barcelona y Matías López y pastillas de café y leche: Un verdadero derroche.



Figura 6, Pastilla de café y leche de la Confitería Alonso, Fuente propia.

Confitería Ruíz Funes

El día 15 de agosto de 1920, festividad de la Asunción, se cumplían 100 años de la apertura e inauguración de la popular confitería murciana de Ruíz Funes, «Casa fundada en 1820» como rezan sus timbres.



Figura 7. Fachada de la Confitería Ruíz Funes en la calle Trapería 40, hacia 1920. Reproducción de una tarjeta publicitaria. Fuente: AGRM, FOT_POS,006/029.

El poeta, crítico e historiador, Andrés Sobejano, escribía en el periódico *El Tiempo* en su edición de la mañana de ese mismo día, el siguiente artículo:

En efecto, en día 15 de agosto de dicho año de gracia, hace un siglo, un industrial leonés, D. Juan Antonio García, venido de Pontedo de Libiana, abrió al público de Murcia en nuestra vieja calle de Trapería, un establecimiento donde expendía los exquisitos bizcochos, esponjosos azucarillos y bañados sequillos de su especial y esmerada elaboración

En época en que no era tan profuso y variado como hoy el margen para los aficionados a las golosinas, la tienda de nuestro hábil y pronto acreditado confitero, conocida por el equivocado cognomento de «El Gallego» era encanto de los paladares de nuestros conciudadanos, y nuestras damas y damiselas que solían hacer alto ante sus mostradores, bajo la amarillenta luz de los faroles de aceite, a la vuelta del paseo festivo, para saborear los almidarados productos y gustar la copita de *resoli*, sabroso licor de fabricación también exclusiva [...]Arraigada en la vida mercantil de la ciudad, y favorecida por el público, la tienda de confites del forastero, la heredaría luego su sobrino, Juan García López quien, hacia la mitad de la pasada centuria, amplió su negocio conforme a las exigencias de la época, y con su laboriosidad, intachable honradez y buenas dotes económicas, fue haciendo un modesto capital, valorado más que por la cuantía por el limpio y honorable medio de allegarlo, que dejar a sus buenas hijas, por cuyas venas ya corría murciana sangre, por ser habidas en matrimonio con doña Carmen Ruiz-Funes, por quien este apellido que había de ser más tarde tan conocido e ilustre se incorpora al destino y desenvolvimiento de la primitiva industria importada por el primero de los Garcías, procedentes del Bierzo; pues siendo el sobrino e hijo político del segundo, don José María Ruiz-Funes Sáez, actual dueño y sostenedor de ella, competentísimo operario, alma de aquellos obradores y de excelentes condiciones comerciales y morales, a sus manos vino a parar definitivamente el establecimiento en boga, que en ellas se modernizó en su instalación y un refloreamiento desusado, [...] logrando tales puntos de exquisitez y originalidad en sus elaboraciones de compotas y pastelería que saciaran las más aquilatadas exigencias de un Gouffée o un Brillat-Savarin, y haciendo del decorado de tartas y ramilletes un lindo arte insuperado que dio renombre a sus suculentos productos en la región y fuera de ella, en donde fueron tan estimados y preferidos que le valieron el honorífico título de proveedor de la Real Casa.

De esta forma se describía en la prensa local la renombrada confitería.

Tan efusiva y simpática es esta bondad sin afectaciones de la familia, que flota en la casa como un sahumero, que trasciende a cuantos la visitan y frecuentan, habiéndose siempre conocido en ella, en el cuarto contiguo a

la tienda, tertulia inmemorial y casi permanente, desde que las afinidades de credo realista congregaban en su ámbito a los amigos del tío y del abuelo, que comentaban entre bizcochadas las alternativas de revueltas etapas, hasta los tiempos actuales y recientes en que continúa las falanges de amigos leales de toda condición social, preclaros y humildes, profesores y sacerdotes, médicos y abogados, funcionarios y artistas, predominantemente literatos, periodistas y pintores, toda una selecta burguesía de distintas generaciones, la han mantenido con asiduidad, auxiliando muchas veces a la sedentaria tarea de envolver los transparentes y rosados caramelos cuya «clásica longitud» ponderó Benavente en páginas inolvidables, y aun dejando quizás para las etiquetas la feliz ocurrencia de improvisada rima, y teniendo siempre solo por aglutinantes la cordial hospitalidad de los generosos dueños, la mutua cortesía, la expansiva conversación que proporciona la actualidad murciana [...] tertulia que, honrada en muchas ocasiones por personalidades relevantes como al gran Ricardo Gil y presidida casi a diario por el insigne compatriota y maestro Baquero, cobró a veces un tono y una elucubración literalista, y somatizó muchas otras con la aguda ironía del ingenio local.



Figura 8. Interior de la Confeitería Ruiz Funes, zona de mostradores y despacho del género. Fuente: AGRM, FM, 9549/26.

Estas confiterías, junto con las horchaterías, desaparecidas la mayoría, permanecen en el recuerdo agradecido de sucesivas generaciones de murcianos y el olor indescrutable de sus obradores aún pervive en la memoria sensorial de la ciudad.



Figura 9. Grupo de mujeres liando caramelos. Fuente propia.

jaminmateos@yahoo.es

Referencias y fuentes bibliográficas

Boletín Oficial de la provincia de Murcia (20-6-1835, 23-2-1866)

El Diario de Murcia (15-6-1887, 22-6-1887, 24-7-1887, 27-8-1887, 13-5-1888, 18-5-1888, 20-5-1888, 5-5-1889, 7-5-1889, 15-5-1889, 13-6-1889, 16-6-1889, 23-6-1889, 12-7-1889, 28-7-1889, 4-5-1890, 18-5-1890, 5-6-1890, 13-6-1890, 22-6-1890, 6-7-1890, 14-4-1891, 3-5-1891, 7-5-1891, 19-5-1891, 14-7-1891, 1-8-1891, 21-5-1892, 22-5-1892, 26-5-1892, 5-6-1892, 16-6-1892, 29-6-1892, 16-7-1892, 5-05-1893, 18-06-1893, 10-05-1893, 21-5-1893, 19-2-1894, 5-4-1894, 6-5-1894, 11-05-1894, 13-5-1894, 14-5-1894, 2-9-1894, 28-4-1895, 11-5-1895, 23-6-1895, 2-7-1895, 9-7-1895, 7-6-1896, 27-2-1897, 27-5-1897, 16-6-1897, 10-7-1896, 16-7-1897, 18-7-1897, 18-8-1897, 19-8-1897, 07-01-1898, 24-6-1898, 28-6-1898, 17-7-1898, 25-7-1898, 7-1-1899, 8-9-1899, 24-09-1899, 21-2-1900, 3-6-1900.

Heraldo de Murcia (19-5-1898, 28-5-1898, 9-11-1898, 22-11-1898, 6-5-1899).

La Luz de la Comarca (18-9-1892).

La Paz de Murcia (4-4-1882, 6-7-1884, 26-5-1887, 24-6-1887, 30-8-1887)

Las Provincias de Levante (24-5-1887, 24-5-1887, 6-5-1891, 27-5-1891, 9-6-1891, 14-6-1892, 23-6-1893, 16-3-1894, 5-9-1894, 6-10-1894, 31-7-1895, 6-6-1896, 5-9-1896, 22-5-1897, 10-7-1897, 16-8-1897, 18-8-1897, 24-8-1897, 22-9-1897, 10-2-1900, 26-5-1898, 30-6-1898, 30-7-1900).

El Pueblo: diario republicano centralista (Murcia) (15-5-1894)

COMERCIOS LOCALES DE AYER EN BLANCA

Ángel Ríos Martínez
Cronista Oficial de Blanca

La descripción de Blanca, y concretamente una alusión a sus comerciantes, nos la da Rafael López de Haro, natural de San Clemente (Cuenca), que ejerció de notario en esta localidad, a la que se refiere con el nombre de Almorña. Así la describe en su novela corta *Doña Rosario*, publicada en 1919:

Entraron en Almorña al filo de las doce. El pueblo era pequeño, limpio y luminoso. Vivían en él solo los menestrales, los comerciantes, los profesionales y algunos ricachos. Lo más de la población habitaba en la huerta que salpicada de casitas blancas se veía. Casitas blancas, casitas alegres, casitas de égloga.

En el Anuario-Guía de Murcia y su provincia, publicado por L. y M. Medina ese mismo año, en 1919, encontramos todos los oficios, comercios e industrias de nuestra localidad, aunque solamente, en esta ocasión, me voy a centrar en los comercios. Así, encontramos que es Villa con Ayuntamiento, de 4,317 habitantes de hecho y 4.352 de derecho, que cuenta con un elevado número de comercios.



Tienda de ultramarinos de Josefica, la del Cojo, Calle Mayor,