

Edita: © Ayuntamiento de Murcia

Concejalía de Turismo, Ferias y Congresos.

Agradecimientos:

El Corte Inglés

Elaboración y estilismo de platos:

Pedro Martínez

Pedro Sánchez

Aurora Meseguer Camillo

Texto: José María Galiana

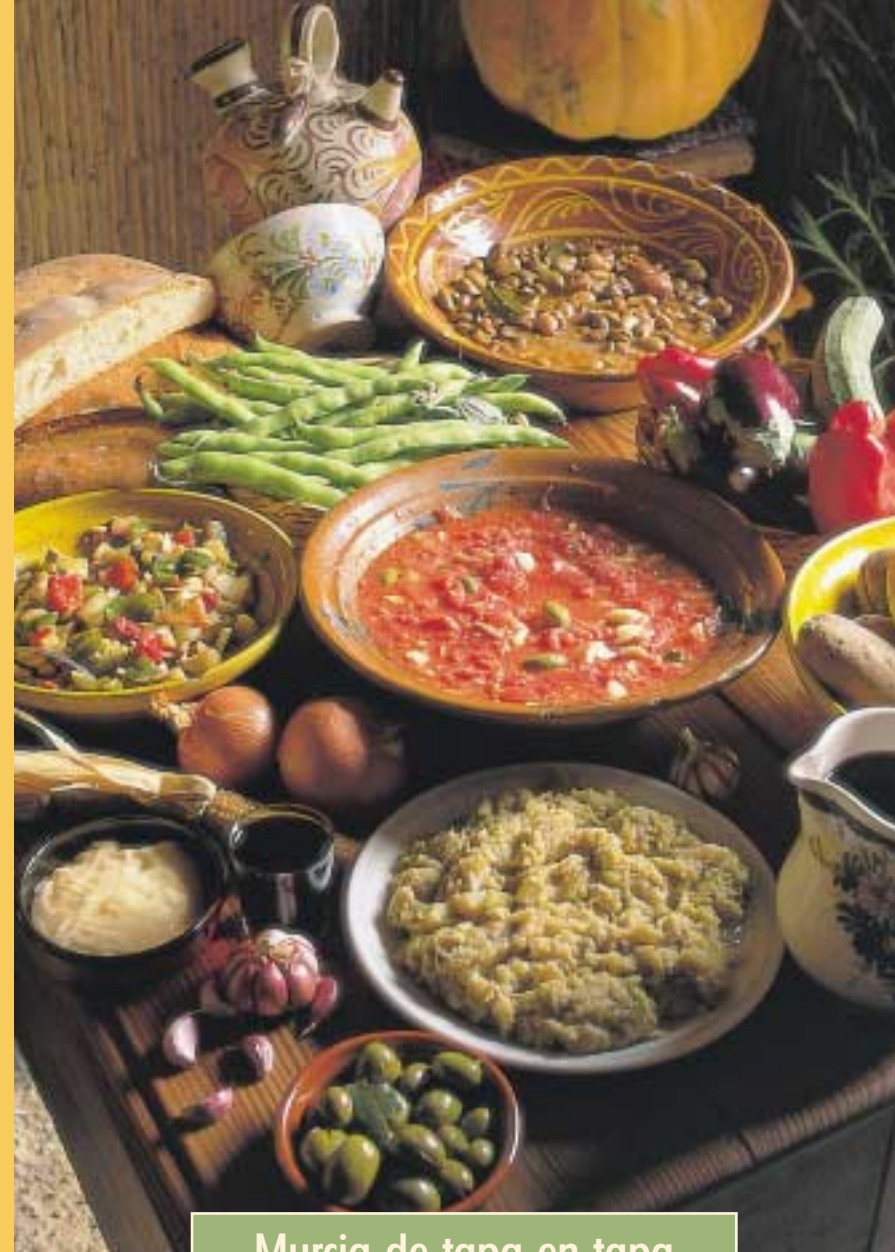
Fotografía: © José Hernández Pina,

© Carlos Moisés García, © Paloma Zamora

Diseño gráfico: Paloma Zamora

Imprime: Ind. Gráficas Jiménez Godoy, S.A.

Depósito Legal: MU-102-2002



## Murcia de tapa en tapa



*Uno de los placeres que a los murcianos más nos gusta compartir es el tapeo por los bares que jalonan las calles de la ciudad. La variedad y la calidad de los productos de la huerta y del mar con los que se elaboran nuestras tapas las hacen destacar especialmente en nuestra gastronomía.*

*Murcia se degusta de tapa en tapa: En cada rincón, el murciano y el visitante pueden hallar locales en los que disfrutar de la singularidad y el sabor de pequeños bocados de nuestra tierra.*

*Cualquier hora del día es oportuna para descubrir esta faceta de Murcia. El aperitivo del mediodía, siempre sin prisas, en una terraza o en una de tantas ventanas de bar que dan a la calle; o el atardecer, aprovechando ese paseo al que nos invita nuestro agradable clima.*

*Las tapas no son sólo gastronomía. Significan tertulia, reunión y conversación, un ejercicio saludable al que los murcianos nos sentimos apegados. Venga a conocernos y a disfrutar Murcia de tapa en tapa.*

**Miguel Angel Cámara Botía**

*Alcalde de Murcia*

Rutas del buen comer:  
rutas con Historia

Ruta 1

Las Flores, Plaza Mayor  
y San Esteban

- 37 Convento Clarisas Capuchinas
- 38 Maristas
- 39 Murcia Parque
- 40 Edificio Victoria
- 41 Edificio Zabálburu
- 42 Palacio Almudi
- 43 Mercado de Verónicas
- 44 Muralla Árabe
- 45 Antigua Iglesia de Verónica
- 46 Iglesia de Santa Catalina
- 47 Museo Ramón Gaya
- 48 Iglesia de San Pedro
- 49 Ermita del Pilar
- 50 Iglesia San Nicolás
- 51 Iglesia de San Andrés
- 52 Iglesia de Jesús
- 53 Museo Salzillo
- 54 Agustinas Descalzas
- 55 Museo de la Ciudad
- 56 Museo Taurino
- 57 Antigua Fábrica del Salitre
- 58 Centro Regional para la Artesanía
- 59 Antigua Ermita de San Antón
- 60 Antigua Casa de Misericordia
- 61 Casa Díaz Cassou
- 62 Casa de los Nueve Pisos
- 63 Iglesia de San Miguel
- 64 Iglesia de San Esteban
- 65 Palacio de San Esteban
- 66 Iglesia Pasos de Santiago

Ruta 2

La nueva ciudad

- 67 Plaza Circular
- 68 Polideportivo

Ruta 3

Alfonso X

- 15 Palacio Almodovar
- 16 Iglesia de Santo Domingo
- 17 Teatro Romea
- 18 Monasterio Santa Clara
- 19 Iglesia conventual Santa Ana
- 20 Casa Cerdá
- 21 Palacio Vinader
- 22 Palacio González Campuzano
- 23 Palacio Fontanar
- 24 Museo Arqueológico

Ruta 4

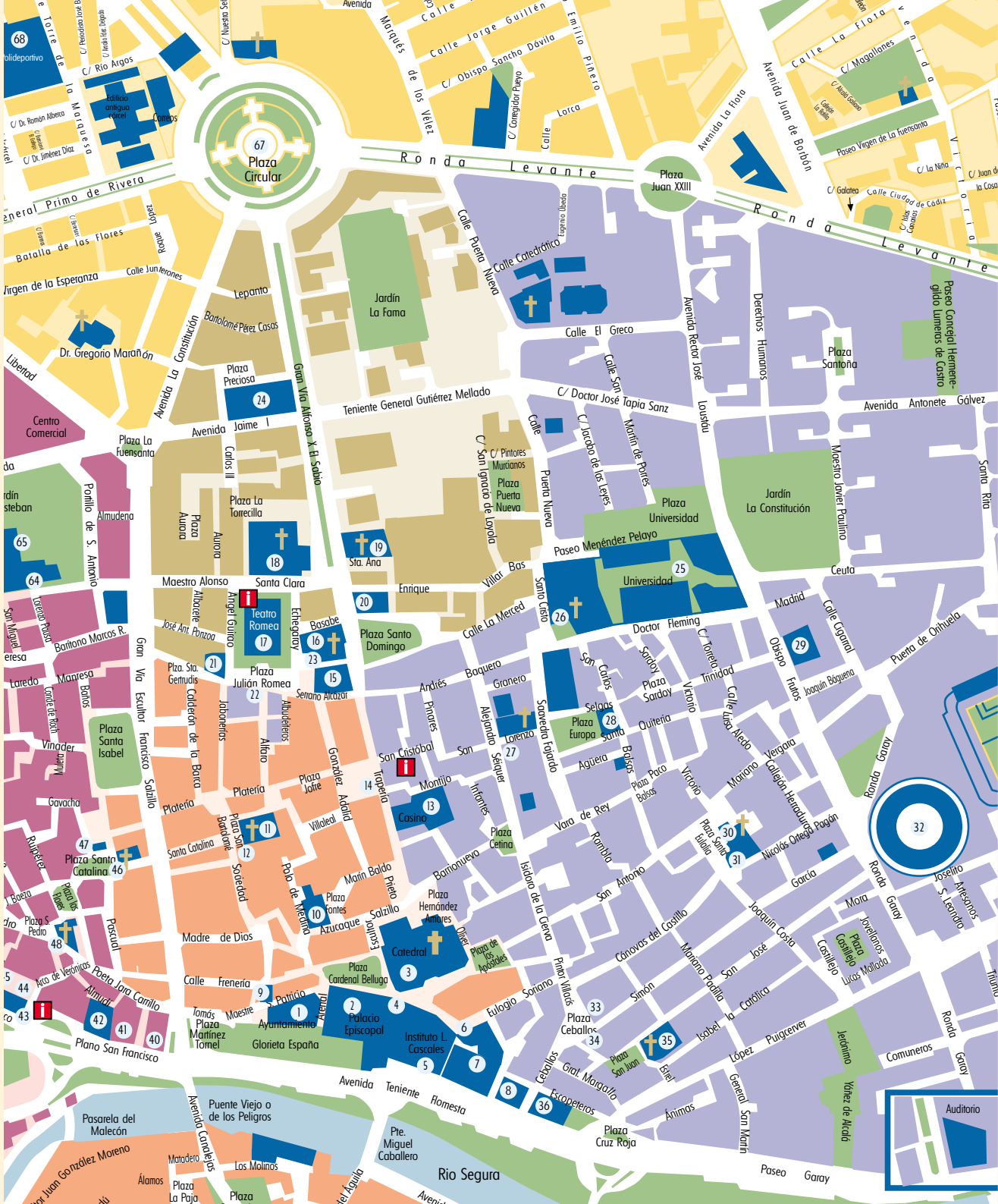
La antigua Judería  
y Plaza de San Juan

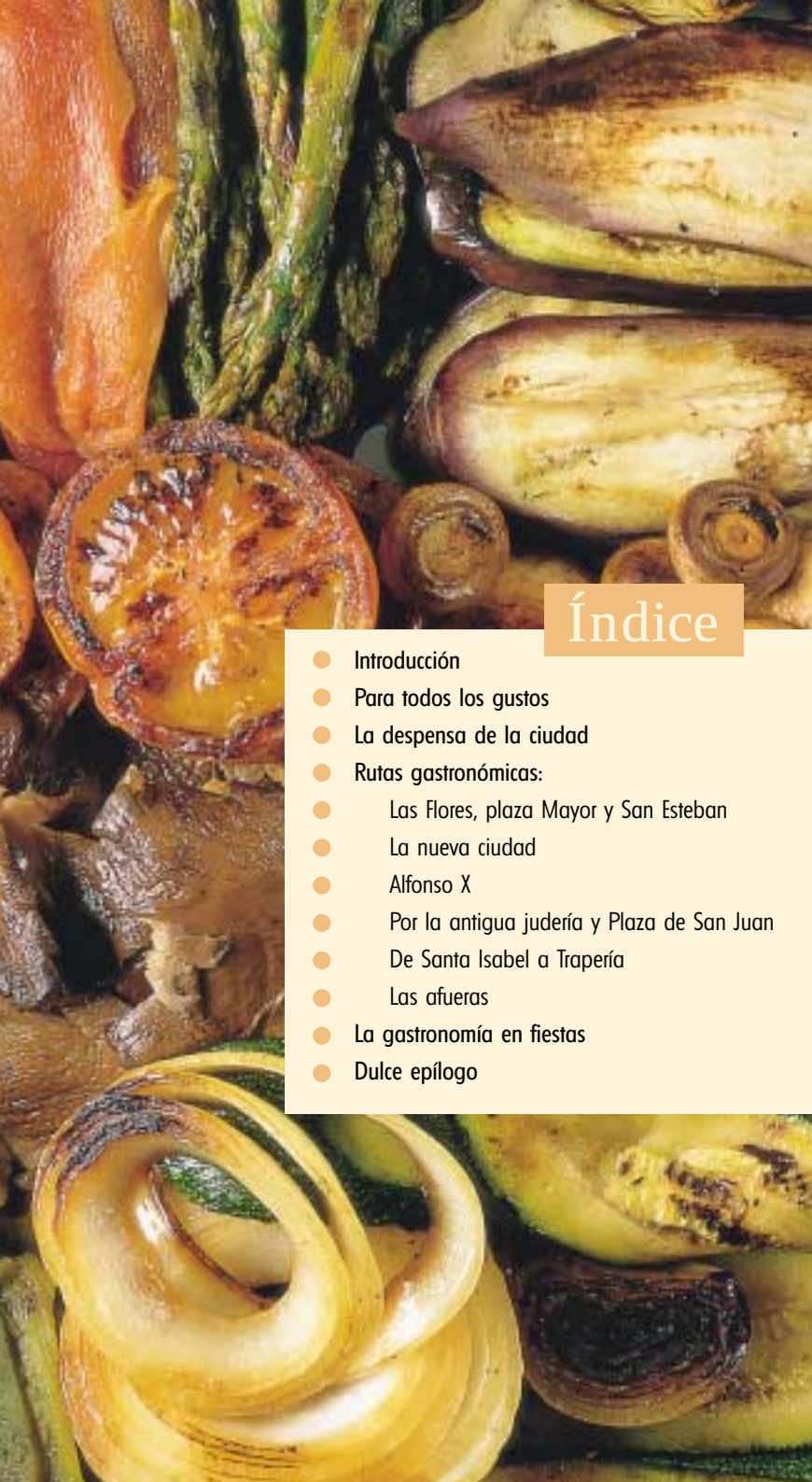
- 25 Universidad
- 26 Iglesia de la Merced
- 27 Iglesia de San Lorenzo
- 28 Edificio de la Gerencia de Urbanismo
- 29 Museo de Bellas Artes
- 30 Iglesia de Santa Eulalia
- 31 Muralla Árabe
- 32 La Condomina, Plaza de Toros
- 33 Antiguo edificio de Correos
- 34 Palacio de Floridablanca
- 35 Iglesia de San Juan Bautista
- 36 Convalecencia.

Ruta 5

De Santa Isabel a Trapería

- 1 Ayuntamiento
- 2 Palacio Episcopal
- 3 Catedral
- 4 Escuela de Arte Dramático
- 5 Instituto Licenciado Cascales
- 6 Museo Iglesia San Juan de Dios
- 7 Comunidad Autónoma
- 8 Delegación del Gobierno
- 9 Casa Guillamón
- 10 Palacio de Fontes
- 11 Iglesia San Bartolomé
- 12 Casa Almansa. Cámara de Comercio
- 13 Casino
- 14 Casa La Alegría de la Huerta





# Índice

- Introducción
- Para todos los gustos
- La despensa de la ciudad
- Rutas gastronómicas:
  - Las Flores, plaza Mayor y San Esteban
  - La nueva ciudad
  - Alfonso X
  - Por la antigua judería y Plaza de San Juan
  - De Santa Isabel a Trapería
  - Las afueras
- La gastronomía en fiestas
- Dulce epílogo



*Entre calles angostas, rincónes imprevistos, adar-  
ves en penumbra, soleadas replacetas, esquinas  
blasonadas o espaciosas avenidas, la ciudad,*



*renovada en su hermosura, ayuda a gozar de ese  
continuo ir y venir de gente, de ese ver y ser visto  
mientras se habla, se ríe, se gulusmea a pie de  
mostrador o en la cocina...*



# Introducción

*En los bares con ventana anida el espíritu de los pueblos del sur, bañados por el Mediterráneo,*



Ir de tapas es un auténtico rito en Murcia, ciudad que junto con San Sebastián, Madrid y Sevilla puede considerarse una de las cuatro grandes capitales españolas de la tapa. Los murcianos hacen bandera del arte del tapeo, hábito que predispone al diálogo y a la camaradería, pues la barra es un lugar de encuentro y de partida, un espacio abierto, alegre y muy sensual, apetecible siempre. Ir de tapas por Murcia,

tomar copas y alternar mientras se callejea es un acto hedonista, y a ello contribuye la generosa despensa de la tierra, la luz y la tibieza de un clima que induce a pasear o a tomar asiento cualquier día del año en alguna de las terrazas diseminadas por plazas, jardines y calles inmunes al tráfico rodado.

De tal modo ha arraigado esta liturgia en las nuevas generaciones que se antepone el placer del picoteo a la comida formal. Entre calles angostas, rincónes imprevistos, adarves en penumbra, soleadas replacetas,



esquinas blasonadas o espaciosas avenidas, la ciudad, renovada en su hermosura, ayuda a gozar de ese continuo ir y venir de gente, de ese ver y ser visto mientras se habla, se ríe, se gulusmea a pie de mostrador o en la cocina, se piden nuevas raciones y se bebe al hilo de un itinerario casi siempre imprevisible, porque el número de bares, tabernas, cervecerías, mesones, panaderías, pastelerías, tiendas para gourmets, enotecas y restaurantes desborda lo imaginable.

Los bares con ventana a la vía pública, tanto da si es peatonal o abierta al

tráfico rodado, son una singularidad en Murcia, y es que buscar la querencia de una ventana para tapear, y sumarse así al bullicio callejero es toda una filosofía. En los bares con ventana anida el espíritu de los pueblos del sur, bañados por el Mediterráneo, y de hecho, en la mayoría de restaurantes, las vitrinas con mariscos, carnes y pescados se exhiben en lugar preferente para atraer la atención de los viandantes.



**Glorieta.**

*Fachada del Ayuntamiento*



# Para todos los gustos

*Pan de pueblo, festival de verduras, bacalao con tomate, zarangollo, michirones, ternera en salsa, dorada a la sal, caracoles...*



Es posible que la gran aportación española a la gastronomía universal sea la tapa. Si nos despojamos de rancios complejos, puede decirse que no hay nada más moderno que llevarse a la boca. En alguno de los bares citados en esta guía se hacen bocados extraordinarios, alegres, minimalistas o barrocos, de índole mediterrá-



nea por lo general, siendo reseñable la progresiva mejoría que se aprecia en el tratamiento de los vinos, con selecciones de diversas denominaciones de origen. Marcas de calidad que se ofrecen por copas para compartir con chacinas de cerdo ibérico y quesos.

Antes de conocer esta geografía de tapas de cocina, raciones, pinchos, montaditos, banderillas o cazuelas, inseparables del vaso de vino en cristal de culo grueso o en

copa de pie esbelto, el foráneo ha de familiarizarse con los mote de las especialidades más genuinas, sobrenombres que algunos camareros recitan como letanía o pregón con especial gracejo fonético, relacionadas de manera exhaustiva en pizarras murales o en tableros apoyados en mostradores de mármol, superficie que aún se utiliza para hacer la cuenta con una tiza.

También es conveniente distinguir la tapa caliente del bocado frío, y es que se aprecia una clara tendencia a huir del puchero tradicional, de las carnes guisadas y del pescaíto frito en beneficio del pincho, los montaditos, los platos de ibéricos, las ruedas de canapés y los panecillos. Es por tanto momento de reivindicar la tapa de



cocina para que las nuevas generaciones sepan de ellas, ahora que críticos y cocineros las equiparan a cualquier otro ejercicio culinario, se hacen publicaciones sobre ellas y las mejores barras españolas, anexas a renombrados restaurantes, se amparan en su cocina y constituyen una prolongación de sus servicios.

En el apartado de tapas calientes o de co-



cina gozan de buena salud los **callos con garbanzos**, lo que en Sevilla se conoce por menúo, los sustanciosos **morros**, la **temera en salsa** enriquecida con guisantes y zanahoria, el **revoltón**, champiñones, setas, espárragos trigueros, jamón y ajos tiernos, las **alcachofas salteadas con jamón** y las **acelgas con sardinas de bota** rehogadas con ajos y ñora.

Los huertanos llaman **michirones** a las habas gordas y secas, plato recio y contundente. Puestas a remojo y cocidas largamente en olla o en cazuela de barro, con chorizo, tocino, jamón, laurel, pimentón dulce, guindilla, pimienta y sal, en primavera, su época, es una de las tapas más apreciadas y representativas. Otro tanto sucede con las familiares **casadas o viudas**, taza de caldo susceptible de agregar una pelota o albóndiga con sangre y menudillo de ave. Nadie renuncia a *echar un bar-*

**Tapas huertanas.** *Michirones, ensaladas, patatas con ajo...(super. izda.) Montadito de lomo (inferior izda.) Zarangollo (super. dcha.) Tortilla de guisantes Caldo con pelotas (dcha.)*



co (mojetear el plato con pan) a las **chapinas de cordero o mollejas** a la plancha, aliñadas con aceite y un poco de coñac, y condimentadas con una cabeza de ajos secos, sal y pimienta, y qué decir del **ba-**



**calao con tomate** o de las infinitas **tortillas**, de patata, con o sin cebolla, de atún, de guisantes, de ajos tiernos, de berenjenas y hasta de morcilla.

De tapa universal se ha llegado a catalogar la **ensalada murciana**, a base de tomates de pera maduros, cebolla, huevo duro, atún en escabeche, alcaparras, aceite y sal. Bocado delicioso es las **habas con jamón**, levemente impregnadas del olor al pernil, y las **acelgas fritas**, salteadas con una ñora y ajos tiernos, sin desmerecer los **guisantes a la huertana**, resultado de hervir los guisantes, sofreir un diente de ajo y agregar pimienta roja, cebolla, jamón, chorizo y tocino.

El **zarangollo**, estandarte de la cocina humilde y sencilla, muestra el instinto de las huertanas que echaban al puchero lo que había en el bancale, en este caso, calabacín y cebolla fritos con un poco de aceite, y un huevo batido. También son apetecibles los **sesos** a la plancha, rebozados o hervidos y aderezados con una rayica de aceite, y los sabrosos **revueltos**, tanto da

**Pulpo al horno**  
**Plaza de las Flores**





si son de setas y gambas o de espárragos verdes y jamón, sin echar en olvido los **calamares con tomate** o las deseables **patatas cocidas o asadas en llanda**, aliñadas con ajo o con aceite y acompañada de un chato de vino, a consumir especialmente en las tardes de invierno.

A Paquita la de Beniaján se debe el **pastel de verduras**, y a Raimundo González, que ha elevado la cocina vernácula a cotas universales, el **festival de verduras** y las **berenjenas a la crema**, platos deleitosos. Las **espinacas**, cocidas y revueltas con pasas y piñones, constituyen una de las especialidades más logradas del recetario popular. En los últimos merenderos de la huerta se mantiene la devoción por el **mojete de la abuela** (patata, ajos tiernos, pimiento rojo seco, tomate, bacalao, sardina de bota, aceitunas de cuquillo y pimentón

dulce), y las **cabezas y piernas de cabrito al horno**, pero en todo tiempo y lugar, como preludeo de un buen tapeo, almuerzo o cena, los **rábanos** abiertos como una flor, y los **tomates** partidos con **lechuga en perdiz** aliñadas con aceite y sal, y mejor si se agregan unos cortes de **mojama**



**Caracoles en salsa**

**Bodega del Palacete de la Seda**

*Más de 700 vinos para degustar*

**Espinacas con pasas y piñones**



o de **atún de ijada** para contrastar el dulzor de la verdura y lo salado del salazón.

Práctica común en bares y restaurantes murcianos es la variedad de **cocidos, potajes y pucheros** que se ofrecen como tapa en pequeñas cazuelas, guisos aromáticos, densos y sabrosos en los que son santo y seña la acelga, el trigo, la aletría, el garbanzo, la alubia, el arroz, la lenteja, el cardo silvestre, la espinaca, el apio, la alcachofa, el pimiento rojo y el pimiento verde, la cebolla, el ajo, el bacalao, la chi-



rivía, el nabo, el perejil, el tomate o la hierbabuena, muchos de ellos heredados de los árabes, como proclama

su punto de sazón, su sabio reposo, sus condimentos. La relación es infinita:

potaje de acelgas, lentejas, alubias con chorizo, estofado de cordero, cocido, arroz con conejo, gazpacho andaluz y manchego, guiso de albóndiga con bacalao, judías con perdiz, escabeche, rabo de toro, manos de cerdo, arroz y habichuelas, olla gitana, guiso de trigo, judías cazadoras, judías pintas con oreja, arroz de verdura o a la huertana, arroz a la marinera, caldero, arroz y conejo, cochinillo al horno o judías pintas con oreja, acompañados con vino



**Dorada a la murciana**  
**Ensaladilla.** *Patatas, atún, verduras, olivas y mahonesa*  
**Tapeando en la Plaza Belluga**

de la tierra, y si se habla de vino justo es citar al ceheginero Pedro Martínez, ganador de la Nariz de Oro, premio que lo acredita como uno de los grandes sumilleres españoles.

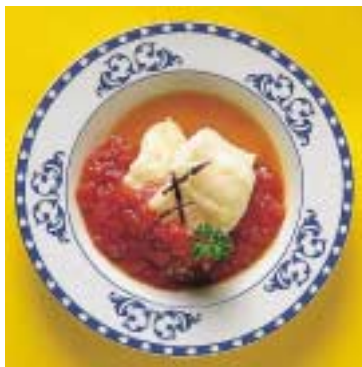
La **morcilla**, introducida en Europa por los fenicios, es el estandarte de la matanza huertana. Elaborada con sangre de cerdo, cebolla, manteca, especias y aditivos, lo propio es cocerla en una caldera por espacio de 3 a 4 horas, utilizando especias de calidad. La **morcilla de verano** es una derivación; se hace con cebolla, berenjena, piñones y un poco de orégano. Las **verduras** son palabras mayores, tanto si se presentan hervidas, a la plancha, en panaché, menestra o crudas, como la **haba** recién extraída de la vaina fresca, dulce y sensual, imprescindible en cualquier mostrador que se precie. Y qué decir del **pisto**, pimiento rojo y verde, berenjena, sofrito de tomate y cebolla con huevo cuajado, y de la **ensalada de asados**, prima hermana de la escalivada. Los hay devotos de los **pajaricos fritos**, del **conejo** y de la **magra**

Bacalao con tomate

Alcachofas salteadas con jamón

con tomate, de los **caracoles en salsa**, de la **sepia** a la plancha con ajo o mayonesa, y del **pulpo al homo**, que a pesar de su elevado precio se ha impuesto de manera rotunda.

En esta Murcia vegetal, marinera y cazadora, se fríe la sangre de cordero, de cerdo o de pavo, la leche y hasta el café. La **sangre frita** es una exquisitez. Una vez cocida,



se pasa a la sartén, en forma de dado o fileteada, donde se fríen la cebolla y los piñones con una pizca de orégano. Gran demanda tiene el **caballito**, cola de gamba rebozada con harina, levadura y agua mineral con gas (antes se hacía con sifón





casero). En realidad el caballito es una ga-bardina, traducción del **boquerón**

**rebozado**, a semejanza de la pavía sevillana, fritura abuñuelada de algunos pescados.

No es baladí el apartado de tapas frías o a la plancha, desde las **aceitunas** verdes y moradas cornicabra, partidas o enteras, a los **encurtidos** (las populares banderillas con pepinillos, cebolletas, tallos de alcaparra o tápenas), los bares ofrecen un variopinto listado de opciones, significándose entre las de mayor demanda las **huevas de pescado** y la **mojama** a ser posible con **almendras fritas** de variedad marcona, la **marinera**, ensaladilla y anchoa en salmuera, el **matrimonio**, maridaje de boquerón en vinagre y anchoa en salmuera, los **montaditos** con pan de campo y **panecillos menudos** con queso fresco y anchoa, magra con tomate, boquerones, ajo, atún de ijá, atún y mayonesa, bonito, mor-

cilla, salchicha, longaniza frita, morcón u obispo, sobrasada, blanco, jamón, chorizo o chiquillo, pellejos crudos aderezados con especias, dispuestos unos sobre otros, arrollados y atados con cuerda fina.

No ha de faltar en cervercería que se precie la **caña de lomo** ibérico, el plato de **jamón de bellota**, unos cortes de **queso al vino** de la Región, **canapés de ahumados** y un plato que gana adeptos: **atún con pimiento y cebolla**. El sultido de ma-



**riscos, crustáceos y moluscos** es amplio y tentador: quisquilla, gamba blanca, gamba roja, cigala de Aguilas, langostino del Mar Menor, almeja, navaja, bocas, cañadilla, centolla, bígaro, ostra, berberecho, chanquete, percebe, buey de mar.....

**Berenjenas a la crema**  
**Bar La Tapa.** *Un clasico con ventana.*  
**Habas con jamón.**





# La despensa de la ciudad

*La policromía depende de la época, pero abundan los verdes y los rojos de las verduras. Las frutas, vistosas y atractivas, aportan más color y variedad.*



Una crónica del siglo XVII cita algunos de los productos que en ese tiempo se consumían en la huerta de Murcia: "Además de frutas la tierra da ciento por una con trigos, naranjas, limones, acimbogas, zatalíes

y pimenticos; la plaza es muy surtida de hortalizadura y pescados de sardinas, atunes y otros mariscos de Cartagena y Mazarrón, así como pollos, gallinas, capones y gallipabas, que crían los panochos de más de dos mil casas de la huerta".

En el Plano de San Francisco se encuentra el **Mercado de Verónicas**, de arquitectura modernista, construido por el Ayuntamiento en 1848 y remozado en los albores del siglo XXI. Como los de **Saavedra Fajardo**, **Vistabella**, **San Andrés** y **Barrio del Car-**

*Huerta de Murcia. Al fondo el Cristo de Monteagudo*  
**Mercado de Verónicas.**  
*Mercado popular de frutas, verduras, carnes, pescados y mariscos*





**men**, sigue en pie desafiando la época de los hipermercados y las grandes superficies de alimentación, con un claro apego a la tradición. Es un mercado popular, con sus hileras de puestos donde se vocean las mercancías expuestas a la vista del comprador. Nada hay que no responda a un concepto de variedad y calidad que únicamente tiene parangón en las ciudades mediterráneas. Un espectáculo único, como si todos los dones del mar y de la tierra mediterráneos se dieran

cita para estimular los cinco sentidos. En su interior, formando pasillos, las frutas y las verduras. Más allá están los pescados, los mariscos, sobre mostradores de mármol blanco, chorreantes de agua y hielo, dejando entrever su frescor. Los productos cárnicos se presentan en otro espacio; allí cuelgan las terneras, los corderos, los pollos, los conejos, y entremezclados, los jamones, los embutidos y las ristas de longaniza y de morcilla que parecen guirnaldas.

Otro tanto sucede en los **mercados a cielo abierto** que se celebran los jueves en la barriada de Vistabella y en torno al Jardín de Fofó. Puestos de quita y pon con lonetas para preservarse del sol y de la lluvia, reclamos de viva voz, bullicio de zoco pleotórico de colores y aromas, tenderetes en cuyos improvisados mostradores se ofrece, deslumbrante, el más amplio abanico de verduras, legumbres y hortalizas, frutas, encurtidos, salazones, fiambres, especias y condimentos.

---

*Pescadores en la Azohía, reducto de la almadraba. Cartagena*  
**Bodegón de mariscos**



# Las Flores, Plaza Mayor y San Esteban

*La plaza de las Flores es a Murcia lo que el Barrio viejo a San Sebastián, la Plaza Mayor a Madrid y la calle Betis a Sevilla.*



En torno a ella se prodigan bares que rinden culto a la tapa y algún local exótico, como el **Cafetín Árabe**, “primer y único establecimiento de hostelería de la Región con salón exclusivo para no fumadores”, que ofrece buenos pastelitos e infusiones. Es la excepción que confirma la regla.

Referencia histórica de la ciudad es el **Gran Bar Rhin**, con dos ventanales que se asoman a la Placeta de San Pedro, barrio de antiguos tejedores de felpas y montere-

ros. Enfrente se alza la iglesia que fue monasterio de Templarios y lució reloj municipal y campanas de rebato y queda. Acondados en la barra han apurado cerveza, mojama y marisco fresco toreros como Pepe Luis Vázquez, Manolete, Luis Miguel Dominguín y Antonio Ordóñez, que aprovechaban la cercanía del desaparecido hotel Victoria para tapear y saludar a Paco, su célebre propietario. Espacio ideal para ver la procesión de los ‘salzillos’ la mañana de Viernes Santo.

Plaza de las Flores.

*La plaza de la eterna primavera  
Marinera. Ensaladilla con anchoa*





Por la acera opuesta sale al paso la calle Arzobispo Simón López que la voz popular llama de Bodegones, calle antigua y principal donde abundaban las casas de comidas. En ellas compartían mesa y mantel huertanos, tratantes de ganado y forasteros en época de fiestas y mercados. Heredero de aquellos figones es el **Gran Bar**, un veterano que se distingue por los hervidos que prepara al caer la noche, y por las albóndigas en salsa con patatas fritas. A su lado, **La Ronda**, el último en instalarse e incorporar una estética moderna, y en el piquesquina el mesón **Las Flores**, que toma el nombre de la plaza más alegre y bulliciosa. En el ángulo opuesto ofrece sus servicios el **Mesón Murcia**.

Santo y seña del taperío murciano

es, como su nombre proclama, **La Tapa**, rey de la marinera, servida en

rosquilla para que

prevalezca el principio

de que es preferible saborear pequeñas porciones. Además, en este exuberante mostrador con ventana a la Plaza de Las Flores, reluce en los expositores la quisquilla, la gamba, el langostino del Mar Menor, el berberecho, la navaja, el caballito y el calamar a la plancha o en rebozo. Otro tanto acontece en **El Fenix**, ya en la Plaza de Santa Catalina, mucho más pequeño pero no menos concurrido, especializado en matrimonios. En la rinconada, cervercería **El Mar** presume en sus vitrinas de marisco,



**Plaza de las flores.**

**Pastel de carne. Relleno de picadillo de ternera y huevo duro y chorizo**  
**Rechigüela**

en-saladilla, pulpo, salsas, ibéricos y frituras. **La Bue-**

**na Vida**, el penúltimo en incorporarse, aporta renovación, buen gusto, calidad y una excepcional batería de dispensadores de cerveza naturales y de importación, más cava de vinos, de cavas, de champagnes y de tabacos. Fieles al lema cocina y tapas con ilusión, ofrecen platos emblemáticos de la cocina alemana, tablas de patés y quesos, ensalada de algas y suculentos postres, como las peras al vino. Visita ineludible.



Las Plazas de las Flores y de Santa Catalina, sembradas de naranjos, jacarandas, palmeras, mesas y sombrillas, son como un patio de vecinos bien avenida, proclive al saludo y al belmonte mañanero, un espacio donde saborear tapas sin premura, tomando el buen sol del invierno, saludando al amigo que sale con una tentadora bandeja de **Pastelería Bonache**, heraldo de la dulcería murciana. Desde 1828 fabrica sus productos de modo artesanal y sin conservantes, de acuerdo con la tradición familiar. En este obrador se oficia cada día el milagro del **pastel de carne** murciano, hecho con pasta brisa, picadillo de carne de ternera, huevo duro y chorizo, cubierto con hojaldre en espiral, es la fórmula. Luego, según las estaciones, se hace presente la torta de Pascua, la mona con

huevo, los otoñales  
 buñuelos de viento,  
 el hueso de santo,  
 las tortas de chicha-  
 rrones. Como las dulcerí-  
 as que elabora, el local es  
 una lograda síntesis de tradición  
 y modernidad.

En el arranque de la calle Ruipérez, un  
 pintor del siglo XIX, está la **Bodega de Pe-  
 pico el del Tío Ginés**, casa fundada en



1935 si no  
 se desdice  
 el azulejo  
 situado al  
 fondo del  
 local, deca-  
 no de los  
 bares que  
 flanquean  
 esta popu-  
 larísima ca-

lle de las Mulas, que es como la sigue  
 nombrando el murciano por celebrarse allí,  
 durante siglos, el mercado de animales.  
 Impulsor del minúsculo panecillo con lo  
 que se tercie, ilustran sus paredes fotografi-



as de míticos toreros y  
 cantaores de flamen-  
 co. A pie de pava  
 está la joven **Ta-  
 berna de Perela**,  
 que ha populariza-  
 do los **huevos Real**

**Murcia.** Pida queso pamesa-  
 no fresco y vino de la casa, un crianza de  
 Ribera de Duero. **Taste-Vin**, en el flanco  
 derecho, apuesta por la *fabada* y el *baca-  
 lao al pil pil*.

**Salvador, el de las Mulas** luce una barra  
 enciclopédica. Fundado por un empleado  
 de Pepico el del Tío Ginés, sus paredes  
 son un reflejo de la **Murcia que se fue**, li-  
 bro imprescindible para amar la ciudad.  
 Aquí abunda la tapa de cocina: michiro-  
 nes, callos, ternera en salsa, morros, caldo  
 con pelota, acelgas fritas, pisto, calamares  
 con tomate, patatas cocidas o asadas con  
 ajo, y un plato del día que puede ser

---

**Acelgas con sardinas**

**Patatas asadas en llanda.** *Se suelen  
 acompañar de una salsa de ajo.*

**Pollo con pelotas**





asado de codillo, arroz y verduras, olla de cerdo, migas o cocido.

Al evocar los diversos gremios de la ciudad, un cronista romántico dijo que los ciegos conocían las calles por su olor y sus ruidos. Para los invidentes murcianos no debió ser un problema llegar a la que fue calle de la Muleta, antes del Postigo del **Homo de la Gabacha**, tahona de principios del siglo XIX que se ha ramificado en dos y provee al barrio de diversos tipos de pan, tan crujientes y olorosos como los de antaño. Junto a lo que fue horno de la Gabacha se encuentra **La taberna del Abad**, la opción más refinada de la zona. Pepe Mateos posee escogidos vinos y cavas para compartir con frutos secos, conservas vegetales, surtido de ibéricos y quesos, o unos tomates que dejan en el paladar un leve dulzor. En la carta, suficiente, se relacionan guisos de cuchara, carnes, pescados y postres de Bonache.



A unos metros, orillando la iglesia de San Nicolás, en la esquina de poniente está el **Mesón de la Plaza Mayor**, que atesora

un vasto recetario de tapas de cocina y elabora platos de tanto arraigo y sabor como el guiso de pollo con pelotas, las judías cazadoras, potaje de acelgas, gazpacho jumillano, guiso de trigo, cochinillo al horno pintas con oreja o perdiz en escabeche regados con vinos de la tierra, aunque Pepe Ferrándiz, el propietario, está abonado a un crianza de cosechero de Rioja que en nada envidia a los etiquetados.



**Plaza de Santa Catalina,**  
*un espacio muy frecuentado y concurrido.*  
**Rábanos**  
**Fritura de pescado**



En la Plaza Mayor, entre naranjos, araucarias, magnolios y cipreses puede sentarse en las terrazas de **La Pequeña Cava**, especializada en quesos, vinos y tapas, **Don Camilo**, una de las pizzerías más veteranas, **La bodeguica** y café bar **Aquelarre**. A espaldas de la iglesia de San Miguel, el bar restaurante **Mississippi**, desde cuyas ventanas se ve el Palacio de San Esteban, sede del Gobierno Regional. Ofrece una veintena de mesas bien dispuestas y aten-

didas, vinos seleccionados, guisos de cuchara, carnes, pescados, una sabrosa paletilla de ibérico, quesos y buñuelos de bacalao, una de sus especialidades.

En la alledaña casa de los Nueve Pisos, **Los Ventanales** anuncia a diario un menú económico. Del picoteo destacan las rosas, los huevos fritos en sartén con ajos tiernos y las patatas rellenas. En el vecino Jardín de Salitre hay que hacer un alto en



### Macedonia de fruta

*Plaza Mayor, verdecida de naranjos, cipreses, magnolios, araucarias....*

el **Museo Taurino**, pues de sus fogones salen memorables guisos de cuchara y una prolija y cuidada relación de tapas. Pocos se resisten al olorillo de los michirones, a la humeante ternera en salsa, la tortilla de berenjena, las alitas de pollo y los vinos de Bullas, Jumilla y Yecla. A dos pasos, en la planta baja del Hotel NH, el restaurante **Condestable** ofrece una elaborada e interesante cocina de autor basada en la tradición y en la vanguardia.

Cruzando la calle emerge **El Corte Inglés**, cita obligada si busca los detalles del **Club del Gourmet**, los platos combinados de la cafetería o la placidez del restaurante, que



posee una de las cocinas más variadas y solventes de la ciudad. El surtido de tapas satisface cualquier apetencia, y el restau-



rante, que programa con periodicidad jornadas de cocina española, cambia de carta según las estaciones. Hay que elogiar el reposo de los guisos, los puntos de cocción, la calidad de la materia prima y la modernidad que rezuma. De postre, sopas de obispo o el popular paparajote, una hoja de limón enharinada, frita y espolvoreada con azúcar.

**Tapeo en la Plaza Mayor**  
**Caballitos. Gambas rebozadas**  
**Museo Taurino**



# La nueva ciudad

*Apetece tapear acodado en la ventana, mirando el paisaje, saboreando buenos ibéricos, quesos y mariscos*



Murcia, en su expansión hacia el norte, muestra espaciosas y sombreadas avenidas. Esa nueva estética ha influido en la decoración de cervecerías, bares y restaurantes. Sin embargo, algunos, como **El Ga-**



**llato**, en Avenida de los Pinos, mantiene una barra de raíces hortenses, con bandejas de verduras relucientes, pemiles colgados del techo, guisos de cuchara y una sartén de migas siempre que llueve. Tienen fama las carnes y embutidos del **Cherro**, y en marisquerías como **Yiyi**, en la calle Cro-

nista Carlos Valcárcel, apetece tapear acodado en la ventana, mirando el paisaje y el paisanaje, saboreando buenos ibéricos, quesos, marisco y salazones, y bebiendo una de las mejores cervezas de la Región.

En la acera de enfrente, el bar restaurante **Pardo** merece un alto en el camino. En sus vitrinas reluce el marisco fresco, la chapina para la plancha, el chipirón, el tigre casero, el pulpo, el revuelto de setas, el pastel de verduras y el guiso nuestro de cada día hecho con muy buena mano: potaje de acelgas, cocido, arroces, macarrones, alubias con chorizo, lentejas.... Otra opción es la barra del restaurante **Rocío**, en calle Batalla de las Flores. Al guiso diario y las tapas más populares, se suman las chuletilas de cabrito al ajo cabañil y el pastel de frutas naturales. A la espalda, **La Gran Taberna** es un local concurrido. Contribuye a ello la decoración y una propuesta culinaria de amplio espectro. En calle Bando de la Huerta, el restaurante **La Onda** se ha

**Calamares rellenos**  
**Migas con tropezones**

especializado en arroces y pescados. Junto a la plaza Circular, **Guerna**, restaurante y pastelería, tiene una clientela fiel por sus refinadas elaboraciones para llevar, al igual que sus carnes, ahumados, caviar, chacinas, ensaladas, postres y vinos nacionales y de importación. A continuación, sobre lo que fue típico merendero huertano, se levanta **El Churra**, hotel restaurante en cuya barra predominan los revueltos, las tortillas, las verduras, los embu-



tidos, guisos de cuchara, frituras, pescados y carnes. La ventana de marisquería **El Sobrino** se asoma a la calle Navegante Ma-

cías del Poyo, en La Flota.

Al anoecer, Juanjo Verdú trae directamente el género de Santa Pola. Aquí se ve la gamba saltando en la caja y se saborean las mejores almejas, percebes, centollos, nécoras, cigalas, carabineros, gambas y langostas, sin olvidar las marineras, los matrimonios, el caballito y los salazones. Al final de la calle sale al paso **Don Gómez III**, con dos peceras bien provistas de langostas, bogavantes, ostras y nécoras para consumir en barra o en el salón. Muy concurrido, la relación de tapas de cocina es apabullante.



---

**Magra con tomate**

**Plaza circular**

**Vinos y quesos de la tierra**



# Alfonso X

*Sabrosas tapas de cocina y en el comedor bacalao, mariscos, pescados y afamadas carnes.*



La plaza del Romea es una gran terraza entreverada de mesas, sillas y parasoles. En cualquiera de los bares **Plaza, Teatro, Café del Arco** y **Ambigú del Teatro Romea** se degustan montaditos, ensaladillas, raciones de jamón y queso, etc., pero es en el restaurante **Fontana** donde la cocina alcanza un nivel muy estimable, desde el desayuno a la cena, o tapeando a medio día para acabar con una sensacional olla gitana. En la Plaza de Santo Domingo

predominan las heladerías y la comida italiana, a excepción de **El corral de José Luis**, que hace migas cuando llueve y dispone de una gran selección de tapas y platos de la cocina vernácula. Hasta aquí llega el dulce olor de **Confitería Viena**, en las populares Cuatro Esquinas, heredera de la familia Ruiz Funes. Un fresco de Meseguer ilustra su techo y en el obrador se hacen pastas de té, bizcochos de serení, huevo hilado y caramelos de bergamoto.



Plaza y arco de Santo Domingo  
Patatas cocidas con ajo

Si el día es soleado apetece tomar asiento en la Replaceta de Santa Ana, nombre del convento de clausura edificado sobre los baños y jardines del Alcázar menor, palacio de recreo de los reyes árabes. Allí, por el torno, se encarga la primorosa cocina conventual, desde un pavo relleno hasta las celestiales magdalenas de bizcocho y aceite, los sequillos, suspiros, tartas y demás confites. De regreso al mundanal ruido, puede tomar asiento en la terraza del **Parlamento Andaluz**, **La Cueva de la Cerveza** o en la del eternamente abarrotado **Bar Gran Vía**, cuyas mesas y sillas, dispuestas en hileras, ocupan el paseo central de la alameda Alfonso X. Si consigue su-



perar la barrera humana y llega a la barra, pida un vermú rojo, humedezca los labios con la rodaja de limón y no renuncie a la sabrosa marinera, la quisquilla, el plato de hueva de mujol con almendras fritas, el matrimonio o las navajas de Paco Lafuente.

La terraza del restaurante **Alfonso X**, a la sombra de los plátanos de Indias, también es un espacio muy frecuentado. Sabrosas tapas de cocina y en el comedor bacalao, mariscos, pescados y afamadas carnes. Al doblar la esquina, **Don Curro**, especializa-  
do en codillo berlinés, choucrute o salchicha brasburk, germanismo que quiere decir

### Ensalada murciana

**Matrimonio. Anchoa y boquerón**

**Alameda de Alfonso X El Sabio**



hevidas al vapor con manzana, choucrute y mostaza tradicional o estragón. En Pérez Casas, las tapas de **El Gourmet** alcanzan una elegancia minimalista inédita, un territorio gastronómico para los que prefieren no mancharse los dedos, ni pisar serrín o cabezas de gambas. Puede elegir entre la esmerada selección de ibéricos, quesos y canapés, foie, patés, ventresca, salazones,





ensaladas y dos platos de cocina a diario. Cuidada oferta de vinos. El restaurante **Morales** se halla, literalmente, a cuatro pasos. La barra es diminuta y lograr mesa en el comedor es casi una proeza. El objetivo es tomar la paletilla de cabrito Morales, el



plato estrella de la casa. Enfrente está **Ca Chema**, un local muy reducido y acogedor; puede elegir desde un surtido de olivas a una paleta ibérica de bellota, pasando por una tortilla rellena de patatas con atún y sobrasada, lasaña de zarangollo, callos, foies o patés. Sitio tranquilo y discreto es la barra del restaurante **Alborada**, en la vecina calle Lepanto. Pida boquerones rellenos de anchoas, chipirones con habas y cebolla, bacalao o unas manos de cerdo rellenas de foie y trufa.

**Pisto murciano**  
**Pierna de cabrito al horno**  
**Sangre frita con piñones**  
**Fachada del Teatro Romea**





# Por la antigua judería y Plaza de San Juan

*La Plaza de San Juan fue arrabal y campamento de Jaime I,  
ahora es una alegre torre de Babel culinaria...*



Hasta 1492, año de la expulsión de los judíos, Murcia contaba con una de las más grandes y prósperas juderías del reino de Castilla. Hasta el siglo XVIII se mantuvieron los nombres de la placeta de la Sinagoga y calle de la Sinagoga, topónimos sustituidos por placeta Sardoy y calle de la Sémola. Abrigo de estudiantes que no demandan tapas sofisticadas, en este bullicioso laberinto de callejas conviven tabernas, güisquerías, bares de tapas y de al-terme que se asoman a unas calles atiborradas de jóvenes. Son pioneros **El Candil**,

**lcaro**, **La Taberna**, **El Abanico de Cristal** y **El Cuervo**, si bien los hay de más antigüedad, como **El Garrampón** y **El Jesuso**, tabernas históricas en las que sólo se despachaba vino. En torno a la plaza Santa Eulalia, que fue espacio de postas y mesónes, están **El Palomo**, **La Caña de España**, restaurante **Salzillo** y **Los Toneles**.

En el siglo XIII, antes de arrebatar la ciudad al reyezuelo Alboagues, la Plaza de San Juan fue arrabal y campamento de Jaime I. Residencia del conde de Florida-



**Plaza de San Juan.**

*(superior y derecha)*

**Zarangollo enriquecido (izda.)**

**Ensalada de pimientos (superior derecha)**

**Morcilla con sepia y confitura de tomate**

blanca y de hijosdalgos venidos a menos, ahora es una alegre torre de Babel a la que se accede por el arco de San Juan y calle de la Tahona. En sus terrazas parece remansarse el tiempo. Los toldos protegen del sol y de la escarcha, y a la noche no cabe un alfiler. De los fogones sale un tufillo que pone en guardia el apetito, y es que aquí conviven la cocina japonesa, francesa, italiana y española. En placeta aledaña, la del Cristo del Rescate, los hermanos Abellán dignifican el vino y la cocina tradicional en **Taberna Doña Lola**. De lo humilde consiguen platos ligeros y armoniosos, plenos de sabor, como el sensacional pisto, la ensalada de asados, las manitas de cerdo, el arroz y garbanzos o



el rabo de toro. Pared con pared, está la arrocería **Colonial**, con más de 30 arroces en danza. Enfrente, **Pura Ceba**, la propuesta más novedosa e ilusionante, Tapas de autor en un marco acorde con su filosofía.

Paté de mi-chirones, morcilla con sepia y tomate confitado, croquetas de gamba roja o zarangollo enriquecido con calamar y huevas de mujol, son algunas de la nuevas tapas murcianas. Sorprendente carta de vinos, orujos, cavas y champagnes. Por el callejón que flanquea la iglesia, sorteando sillas y mesas, puede iniciarse en los secretos de la cocina francesa en el restaurante **La Reunión**, abandonarse al exotismo de la japonesa en **Fujiyama**, o decantarse por las pastas de **La Tarantella**.



No obstante, son mayoría los adictos a la tapa local, bien sea la marinera, el caballito, los salazones o el pimiento relleno como prólogo de la pata de cabrito a la murciana o el lobarro al ajo pescador, servido a cielo abierto o bajo los toldos multicolores de **La Alegría de la Huerta**, **La Parranda**, **Taberna Típica** y **La Pequeña**. Desde el restaurante situado en el ático del hotel **Arco de San Juan**, a la altura del campanario de la iglesia, se domina





la plaza. En sus comedores se ofrece una cocina vernácula e internacional realizada con esmero.

Camino de la catedral aparece un rótulo venerable: **Rincón de Pepe**. Haciendo honor a la devoción murciana por las tapas, hay una barra con vitrinas frigoríficos donde se alinean decenas de sugerencias. En primer lugar, mariscos fresquísimos; por supuesto, jamón, salazones de pescado y huevas, y banderillas de todo tipo que se suman a recetas de cocina a elegir entre un amplio surtido. Las recetas de verduras inmortalizadas por Raimundo González superan el paso del tiempo, y otro tanto cabe decir de los pescados a la sal, o al ajo

pescador, el caldero o el arroz a la huertana, los paparajotes o la leche frita.

**Señorío de Jomelsu**, en Vara de Rey, promete al viandante jugosos choricicos al infierno, arroz huertana, selectos salazones, quesos de reserva, embutidos de caza, migas, pulpo y buena bodega. En la Plaza **Raimundo González**, el restaurante de igual nombre. Hay en la barra una pizarra con enunciados de tapas que son historia viva de la ciudad: festival de verduras, champiñón a la murciana, cigala a la sal, huevo con ñora, pimientos al ajillo, pencas de acelgas con piñones, nido de ternera, merluza al vapor, anchoa confitada al aceite de oliva, guiso de trigo, arroz y garbanzos, callos, zarangollo, frituras o estornino en escabeche. Déjese aconsejar por el jefe de sala, José Picón, ejemplo de discreción y eficiencia.

En calle Infante, dos hermanos de Raimundo exhiben en **La Huertanica** el mayor inventario de tapas de verduras de la ciudad, solas o acompañadas, al vapor, a la plancha o en menestra. De los guisos diarios destaca el cocido.

**Revuelto de espárragos**  
**Pura Cepa, tapas de autor**





## De Santa Isabel a Trapería

*En el siglo XIV empezó a levantarse la Catedral, algarabía de piedra concluída hace poco más de 200 años.*



La última ruta gastronómica nace en el jardín de Santa Isabel. En una de sus rinconada, tras unos arriates cuajados de flores y setos de laurel, **Jotaele** demuestra que lo ancestral no está reñido con lo contemporáneo: crema de trufa, aspic de marisco, bacalao al pil pil, pollo relleno, marineras,

caballitos, ensaladilla, espinacas con cebolla confitada, langostinos, pasas y piñones, panaché de verduras y vinos escogidos.

En otra cantonada de la plaza, está el bar **Hermanos Rubio**, y en calle Madre de Dios el popular restaurante **Paco Pepe**, que dispone de una barra pequeña pero bien guamecida. A la vuelta, en **Las Vindas** se cocinan a diario asados de cordeiro, migas y arroces. La cerveza y el tapeo de la calle Sociedad lo pone **La Abadía de San Antonio**, y en la Plaza Puxmarina el restaurante **Acuario** alterna cocina de mercado con recetas pro-

*Imafrente de la Catedral, joya del barroco internacional.*  
Sepia con ajo  
Arroz y verduras





pías, como el pastel de berenjenas y las rechigüelas de la sierra de Segura.

Un histórico, el bar **Los Zagales**, alegra la calle Polo de Medina. En un altillo duermen los viejos toneles y en las vitrinas hay



fotografías amarillentas y recortes de La Esfera y de Blanco y Negro. Toreros, futbolistas, árbitros y boxeadores sonríen desde

las alacenas. A destacar el reparador caldo con pelota, la empanadilla con ajo, los panecillos y los muy ajustados precios.

Comparte calle con **Lizarrán**, establecimiento en régimen de franquicia que ofrece cazuelitas de cocidos, legumbres, sopas, cremas, revueltos, ensaladas, quesos, embutidos o cecinas, y a escasos metros, en la plaza Fontes, **Los Soportales** luce varios aparadores de madera tallada. Amplio surtido de tapas para una clientela adicta.

A la salida hay que buscar el espectacular barroco de la plaza de Belluga, solar de la gran mezquita mayor, maravillosa edificación debida al califa almorávide Alí b. Yusuf b. Tashufin. Sobre sus ruinas se construyó la parroquia de Santa María, y en el siglo XIV empezó a levantarse la Catedral,



**Verduras a la plancha**  
**Bar Los Zagales, una taberna con historia**  
**Revuelto con gambas**

algarabía de piedra concluida hace poco más de 200 años. La gran joya es su imponente, obra maestra del barroco internacional proyectada por Jaime Bort. De mediados del siglo XVIII es el Palacio Episcopal, con pinturas de Pablo Sistori sobre la fachada revocada en rojo.

No hay mejor escenario en la ciudad. Apeete sentarse a tomar el sol y dejar que el tiempo se demore saboreando un café con tostadas, un chocolate, un refresco o una cerveza con tortilla de patata. Alrededor de la Catedral, bares y restaurantes sacan a la calle sillas, macetas y parasoles. Frente a la



puerta de la Gloria, en la plaza de los Apóstoles, el restaurante **Las Cadenas** ofrece toda suerte de verduras naturales, pastel de cebolla y paletilla de cabrito a la murciana, y en el mismo flanco, **Vía Apóstolo**, rinde culto a la cocina italiana. Por la puerta del Pozo se llega a la Plaza de la Cruz, antesala de la Trapería, antiguo paso de los régulos árabes en

## Casino de Murcia

*Detalle del patio árabe*

Plaza de Santa Isabel

Callos



su camino al Alcázar Menor, palacio de recreo situado extramuros de la ciudad, entre las iglesias conventuales de Las Claras y Santa Ana. Junto a Trapería hay un clásico de la restauración murciana: el restaurante **Hispano**. Los hermanos Abellán han conservado la filosofía heredada de sus mayores, y esa cualidad se manifiesta en la barra y en la sala. En sus fogones humean guisos de cuchara, verduras, carnes y pescados, y no falta marisco fresco, salazones y embutidos, cochinillo al tostón, tartas caseras y buenos vinos.

En el corazón de la calle Trapería se alza el **Casino**, uno de los monumentos más visitados de la ciudad. El restaurante lo regenta Raimundo González y su hijo Miguel. Junto a la entrada, desde las pecceras, el murciano pulsa el latido de la ciudad y tapea. Fiel al rito.



# Las afueras

*Esparcidos por los barrios de la ciudad y pedanías de la Huerta,  
hay establecimientos que merecen ser citados...*



Es el caso del bar restaurante **Ortuño**, en

calle Torre de Romo, que guarda

las esencias de la cocina ancestral y cuenta con una de las barras más relucientes y mejor avitualladas de Murcia. Los fines de semana es muy solicitado el pastel de merluza y gambas. En Infante Juan Manuel, la marisquería **Estrella de Mar** muestra en sus vitrinas gran surtido de frutos marinos, y en la barriada de Vistabella, un clásico, **Antonio el de las Gambas**. En las dos barras, enfrentadas, puede saborear unas gambas a la plancha y codearse con

Julio Aparicio, Pepín Liria, Antonio Mondéjar o Finito de Córdoba.

Imprescindible visitar la Hostería Rural **Palacete de la Seda**, emplazada en la vereda del Catalán, pedanía de Santa Cruz. Construida en 1695 y complementada a principios del siglo XVIII, se destinó a bodega y crianza de vinos. El edificio, de cuatro plantas, recuerda a una masía catalana: sillares de piedra, bóvedas, arcadas,



galerías interiores acristaladas, portalón original, 36 balcones cuajados de macetas y fachada de ladrillo visto semicubierta de fi-





cus repens y buganvillas moradas. En un espacio de enorme belleza, Paco Fuentes ofrece la mejor bodega de la región, con más de 700 referencias, y una deslumbrante cocina de raíces mediterráneas y estética vanguardista. En la vecina pedanía de Puente Tocinos, en un marco de excepción, **Estudio** es otra apuesta de Paco Fuentes por la gastronomía.

En Puente Tocinos, el mesón **La Torre** y **La Bodeguilla del Mesón**, ofrecen cocina tradicional y contemporánea, buenos productos y la posibilidad de oír el trino del agua en un estanque rodeado de higueras. A las puertas de la pedanía de Beniaján, **Paca La Machacanta** aún hace sémo-la, especie de gachas de harina de maíz, con cebolla, pimentón y pequeños trozos de bacalao o morcilla, y al otro lado del Reguerón, entre bancales, **El Rincón Huer-**

**tano** posee un mostrador bien equipado para tapear antes del arroz y verduras, o cabrito al ajo cabañil.



Ir a La Alberca obliga a entrar a **La Mesequera**, restaurante con predicamento y una barra muy surtida y apetecible. Otro local con solera es **El Alias**, en la carretera de El Palmar, que popularizó las **rechigüelas** y **los baños**, atún en escabeche con pan bañado en su jugo.



Tocino de Cielo  
Ensalada de tomate y lechuga  
*Estudio (izquierda)*  
*Palacete de la Seda (superior)*  
Bancales de limoneros  
Bodeguilla del Mesón La Torre



## La gastronomía en fiestas

*Sobre los mostradores cuelgan ristas de morcillas, longanizas, chorizos, sobrasadas, chiquillos, butifarras y morcones*



La cocina vernácula renace durante las fiestas de Primavera y la Feria de septiembre, especialmente por el esfuerzo de las Peñas huertanas que instalan en la ciudad medio centenar de barracas y huertos con bardas de cañizo en cuyo interior se repre-

### Barracas

*En las fiestas de primavera se plantan barracas a lo largo y ancho de la ciudad donde se cocinan los platos más representativos de la huerta*

sentan estampas tradicionales: gallineros, cochineras, bancales, caballones, tomaterras, hornos morunos, una tená, carros, arados, tablachos, barracas de adobe y hasta una ceña movida por una mula.

Sobre los mostradores cuelgan ristas de morcillas, longanizas, salchichas secas, chorizos, sobrasadas, chiquillos, butifarras y morcones, apenas una parte de la sensacional oferta de tapas calientes y frías, preludio del plato de cuchara que se ofrece a diario: olla gitana, migas, cocido, potaje



de acelgas con albóndigas de bacalao, guiso de trigo, guiso de pelotas de pavo, arroz y pava, o con mondongo, o con ha-



bichuelas, o con pollo, o con conejo, o el viudo, que así se nombra al que se hace con verduras, manjares regados con los buenos vinos de Bullas, Jumilla y Yecla, y como rúbrica café de puchero y una copa de anís o de mistela, y es que en estos fogones temporales se transmite a las nuevas generaciones el patrimonio gastronómico heredado de nuestros mayores.

### Bando de la Huerta Barracas en el jardín Botánico



# Dulce epílogo

*No hay dulzor más sutil y sensual que el de los higos de retallo, la sandía, la naranja, el melocotón, la granada, los nísperos, el melón, el albaricoque o el dátil maduro...*



El arte de tapear requiere un epílogo adecuado. Si en Murcia la verdura es una seña de identidad, la fruta es otro puntual reclamo, tan jugosa por sí sola o, en el caso de la naranja, espolvoreada con azúcar y canela, e incluso reconvertidas en pastel, versiones todas muy estimables, si bien ninguna supera en exquisitez a la fruta natural. No hay dulzor más sutil y sensual que el de los higos de retallo, la sandía, el melocotón, la granada, el

melón, la fresa que se cultiva en la huerta, más menuda y sabrosa que el fresón, la picota, el albaricoque, el níspero, la mandarina, el caqui, la breva, la paraguaya o el dátil maduro, todas susceptibles de tomar como sorbete o tarta.

Entre los postres más carismáticos hay que citar el paparajote, hoja de limón rebozada con una masa de harina, crema de limón con nueces, arroz con leche, natillas con canela, peras al vino, tocino de cielo, tortada, pastel de frutas, carne de membrillo con queso fresco y nueces, o pastel de



Bodegón de mermeladas y  
confituras de fruta  
Paparajotes

pimentón, un logro reciente de José Tomás Carreño, repostero del Palacete de la Seda.

Cada época trae consigo un confite. En primavera es la mona, bollo azucarado con huevo duro que el padrino regalaba a su ahijado el Domingo de Resurrección. Mona es derivación de Munda, que así se nombraban las cestas de pasteles que en Roma se ofrecían a la diosa Ceres en primavera. En el Levante español pervive la tradición de salir al campo a comer la mona y romper la cáscara del huevo golpeando la frente de los acompañantes, lo cual constituye un rito de fertilidad.

En otoño, cuando alborea noviembre, vuelven las ollas de arrope y las gachas, en los obradores se huele a huesos de santo y a buñuelos de viento, preámbulo del cordial navideño, el mantecado, el turrón, el polvorón, el pastel de Gloria, la torta de



boniato y la de Pascua, elaborada con harina, almendras picadas, piñones molidos, azúcar, aceite, pasas y anís. Otras dulcerías, como la evocadora almojábena y las picardías, no suelen elaborarse, pero queda el bizcocho

Arrope  
Leche frita  
Monas



de serení, en forma de lengüeta impregnado en papel, las pelotas y las orejas de fraile, el merengue relleno de dulce de fruta y suelo de oblea, las tortas de naranja, la tortada, el pastelillo de cabello de angel y los orejones.

La relación es interminable. La huerta, santo y seña de nuestro acervo culinario, nos ha regalado una despensa y una cocina excepcional, plena de matices, nutritiva, laboriosa, equilibrada. Responsabilidad de todos es preservar y enriquecer tan valioso legado. Un tesoro irrenunciable.

