

Tomás García Martínez¹

La gastronomía murciana en el calendario festivo anual

Resumen: A través de las fuentes documentales, queremos dar a conocer los rituales gastronómicos que tienen lugar a lo largo del año en la Región de Murcia. acontecimientos festivos en los que la gastronomía, siempre está presente desde hace siglos.

Palabras clave: gastronomía, etnografía, historia, ritos, fiestas.

Abstract: Through documentary sources, we want to publicize the gastronomic rituals that take place throughout the year in the Region of Murcia. festive events in which gastronomy has always been present for centuries.

Keywords: gastronomy, ethnography, history, rites, parties.

1. Introducción

La comensalía² representa un ritual en sí mismo, pero además forma parte secuencial de otros muchos ritos. Esta presente en los de tránsito, en los estacionales y en los anuales, en la fiesta y la cotidianidad³. El *Diccionario de la Real Academia*⁴ Española del año 1992, registra las palabras comensal y comensalía. Comensal deriva del latín (*cum*, con, y *mensa*, mesa), reseñando de esta forma dos acepciones, la primera como “persona que vive a la mesa y expensas de otra, en cuya casa habita como familiar o dependiente”. Y en segundo lugar “cada una de las personas que comen en una misma mesa”. El término comensalía queda registrado como “compañía de casa y mesa”. Por otro lado, en el *Diccionario Ideológico*⁵ de Julio Casares del año 1971, el término comensalidad se presenta como la “obligación del ordenado para compartir mesa y casa de su prelado”. Finalmente, si revistamos la obra de Carlos Delgado *Diccionario de Gastronomía* (1988)⁶, presentaba

la figura del comensal como “cada una de las personas que componen en la misma mesa”. Siguiendo las palabras de Amando Millán, la comensalía pone de manifiesto múltiples aspectos socioculturales, entre otros, el proceso de socialización, las técnicas corporales, el nivel técnico de una sociedad, la estructura y organización sociales, la normalización ritual de la interacción, los valores, los símbolos, las creencias, el cambio social, las variaciones intra e interculturales, etc. Por ello, el acto de alimentarse es una vital necesidad común de los seres vivos, de la especie humana, de esta forma nos lo indica Service⁷ “*el alimento (y el agua naturalmente) es la única necesidad material común a toda humanidad*”. Compartir la comida y la bebida es actualizar, materializar, hacer patente al grupo, formar un grupo concreto y simultáneamente a nivel simbólico, construir y mantener la sociedad.

Tal y como nos indica Amando Millán alrededor del Mediterráneo encontramos diferencias con respecto a la comensalía. De esta forma la

(1) Documentalista. Correo electrónico: huertano21@gmail.com

(2) RODRÍGUEZ BECERRA, S.: *Las fiestas de Andalucía. Una aproximación desde la Antropología cultural*. Sevilla: Andaluzas Unidas, 1985.

(3) GONZÁLEZ TURMO, I.: “Rituales alimenticios y ocasiones festivas”. *El Folk-lore Andaluz*. Sevilla: Fundación Machado, 1992.

(4) REAL ACADEMIA DE LA LENGUA ESPAÑOLA.: *Diccionario de la Lengua Española*. Madrid: Espasa-Calpe, 1992.

(5) CASARES, J.: *Diccionario Ideológico de la Lengua Española*. Barcelona: Gustavo Gili, 1971.

(6) DELGADO, C.: *Diccionario de Gastronomía*. Madrid: Alianza, 1988.

(7) SERVICE, E.: *Los cazadores*. Barcelona: Labor, 1979.

composición del grupo comensal varia, con respecto al género y a la edad (exclusión/inclusión de las mujeres, niños, etc.), el empleo de utensilios y de técnicas corporales diversos (mesa/sene-yé, cubiertos/dedos, etc.), la pluralidad de normas y valores alimentarios (tabús relacionados con las creencias religiosas), etc. Sin duda, existen también semejanzas tanto en la manifestación de la jerarquía social, como en el consumo de ciertos alimentos que llegan a representar simbólicamente el entorno mediterráneo⁸, como el trigo, el aceite, el cordero, similitudes extensivas al consumo de otros alimentos como pescado, verduras, hortalizas. Otras divergencias conciernen a las bebidas (vino).

2. Gastronomía y ritos del calendario festivo

A partir del esquema elaborado por el antropólogo Manuel Luna⁹ en los años 80, presentamos de forma ampliada nuestro esquema (tabla 1), base fundamental para realizar el recorrido etnográfico por los rituales gastronómicos disfrutados a lo largo del año en el calendario.

Tabla 1: Ritos y fiestas celebrados durante el año.

RITUAL / FIESTA	FECHA
OCTUBRE: MES DEL ROSARIO	Novenas del Rosario Salves del Rosario
NOVIEMBRE: MES DE LAS ÁNIMAS Y DIFUNTOS	Baile de Ánimas (todo el año) Salves de difuntos
DICIEMBRE-FEBRERO: LA NAVIDAD	reparativos a la Navidad Purísima Concepción: La noche del 7 al 8 de diciembre Misas de Gozo: Desde la Purísima hasta Nochebuena Misa de Gallo: 24 de diciembre La Carrera: Durante los días de Navidad Los Santos Inocentes: 28 de diciembre Los Adagios: 31 de diciembre PMisa de Pastores Día de Los Reyes: 6 de enero San Antón

(8) En un interesante artículo sobre la vida y las fiestas en la población de El Palmar fechada en los primeros días del mes de enero del año 1900, se describía el alimento que los habitantes de estas tierras de la Huerta ingerían a lo largo del día. *Lectura Dominical*. 28 de enero de 1900, página 60, “y es cosa que maravilla como habiendo tantos jornaleros hay tan pocos pobres que pida limosna, siendo de advertir que allí los jornaleros no exceden de cinco reales en invierno y seis en verano, con cuyo mezquino salario se mantienen familias numerosas. Tan extraordinario prodigio solo se explica con otro mayor y es el que tales gentes trabajan mucho, duermen poco, disfrutan de buena salud y... no comen. Un tomate o unos higos por la mañana bastan para el desayuno; la misma ración adicionada con una sardina o arenque o un poco de mojama forman la comida del mediodía y por la noche, cuando comen caliente, unas patatas guisadas forman la cena. Y con esta alimentación, cuya base es el pan y el agua abundante, un hombre trabaja todo el día a lomo caliente, amen de andas en ocasiones un par de leguas para llegar al tajo, lo que les impone la necesidad de dormir tan poco como comen”.

(9) LUNA SAMPERIO, M.: *Las cuadrillas del sureste*. Murcia: Trenti Antropológica, 2000.

RITUAL / FIESTA	FECHA
	San Fulgencio La Candelaria: 2 de Febrero San Blas: 3 de Febrero
TIEMPO DE PASIÓN	Cuaresma Ritos de Semana Santa
PRIMAVERA FESTIVA	La cruz de mayo La ascensión del señor San Isidro Corpus Christi
FIESTAS MAYORES, FIESTAS POPULARES, ROMERÍAS	Encuentros de cuadrillas Romerías tradicionales Participación en festivales, fiestas y acontecimientos en Murcia, Andalucía o Castilla-La Mancha

Fuente: Elaboración Propia.

2.1. Entre el Rosario y Difuntos

El 1 de noviembre es tradición degustar deliciosos postres típicos de este día como los huesos de santo, los buñuelos de viento, boniatos asados o calabazas al horno. La comensalía viene a ser un elemento de relevada importancia en los diferentes periodos festivos distribuidos en el calendario festivo anual. Todas las regiones cuentan con platos gastronómicos representativos e identitarios de su comunidad o zona en la que les hacen característicos de ella. Podemos encontrar en cualquier pastelería que se precie los buñuelos de viento (cuenta la tradición que cuando te comes un buñuelo sacas un alma del purgatorio) y los huesos de santo, son dulces de azúcar y huevo que fingen el canibalismo sacro, si uno se come a los muertos simbólicamente es porque los quiere y no les tiene miedo; o las gachas de difuntos o de santos, hechas con harina anisada endulzada con arropo y calabazate. La costumbre de comer castañas asadas con motivo de la festividad de la fiesta de Ánimas, ha sido común en toda la zona norte de la Península. Hay que tener en cuenta que en las zonas en donde no había castañas se comían los frutos de la zona.

En la Región de Murcia, al llegar el tiempo de difuntos, en multitud de casas particulares o comunes y plazas de calles, se elaboran productos

propios de este tiempo. Castañas asadas¹⁰, arrope calabazate o calabazote, huesos de santo, gachas con arrope.

Lo más característico al igual que económico eran las castañas, aún consumidas en este siglo XXI, hacía 1908¹¹ una noticia publicada en el diario *El Tiempo* contaba lo siguiente respecto a las castañas en la ciudad de Murcia: “Lo típico en el día de Todos Santos son los puestos de castañas. No aparece la castañera hasta que no asoma noviembre. En su primer día en las plazas y en las calles veréis la consiguiente mesa con su manta, en medio de la cual, guardando su calor, están las <<castañicas calientes>>, y en el suelo, la cocina portátil donde se coloca la agujereada sartén donde ha de asarse. Es lo típico, lo que dá más carácter al día, una de las cosas sin la cual estos días resultarían de gran sosería. Completa el día las gachas con su arrope. Pocas serán las casas donde no se compra su <<medio>> de castañas asadas y un poco de arrope para hacer una buena fuente de gachas. Ambas cosas las llevan consigo estas fiestas y hay que ir con la corriente”.

Así mismo los anuncios publicados en prensa local, informaban al lector sobre los productos elaborados por confiterías ubicadas en la ciudad, en muchas ocasiones, postres o dulces destinados a gente de la alta sociedad murciana ya que no todos podían acceder a su coste.

El arrope calabazate ha sido durante miles de años un producto natural elaborado artesanalmente hasta nuestros días. Cuando llegaba el tiempo de difuntos, los artesanos, subidos en bicicletas, carros o motocicletas viajaban por todas las poblaciones de la huerta de Murcia vendiendo este producto al son de su bocina diciendo: “arrope calabazate, al rico arrope”. Una muestra de su consumo hacía principios de siglo XX¹², nos la

describe un breve anuncio: “CALABAZATE Y ARROPE. Lo vende la Martina, á seis perros gordos la libra, en la Posada del Malecón”.

En el Campo de Cartagena, según una entrevista realizada a María Meroño¹³, para el día de “Tosantos” se hacían tostones¹⁴ o palomitas de maíz con azúcar en las casas y también en las tabernas donde se juntaban dos o tres amigos a comer tostones con un poco de anís después de haber visitado el cementerio. Por lo que como todas las fiestas tiene una convocatoria de asistencia y encuentro entre familiares que se le hace un tipo de invitación preestablecida.

2.2. Tiempo navideño

El interminable catálogo de dulces y productos distribuido por toda la Región de Murcia, aparece bañado con usos árabes¹⁵ y cristianos. En Murcia, la Navidad entra a las casas con la realización de los dulces propios de este tiempo, elaborados con los ingredientes, amasados y confeccionados con el trabajo incansable de hombres y mujeres, para ser horneados en los maravillosos hornos morunos a fuego lento durante los días de invierno. En los albores del día 8 de diciembre, tiempo dedicado a la festividad de la Purísima, con la casa deshollinada¹⁶ de inicio a fin y la matanza del cerdo concluida, comenzaban a fabricarse¹⁷ los dulces con los que obsequiar a la familia o vecinos y a los músicos de la cuadrilla que, tras su visita con el rito petitorio del aguinaldo eran agasajados por los inquilinos del hogar a realizar una parada gastronómica obligada. Aún en nuestros días, en las casas de la huerta y del campo, encontramos hogares que aguardan con cariño y emoción auténticas recetas transmitidas de padres a hijos desde hace siglos, entre las que encontramos los cordiales, los suspiros, los mantecados, las tortas de *recao* o de pascua¹⁸. La visita al

(10) En la localidad de Benavente (Zamora) se celebra el magosto benaventano en el que al llegar los primeros días del mes de noviembre las castañas toman protagonismo como en Murcia cuando llega su temporada.

(11) CAMPOY, F. Nota del día: el día de difuntos. Las Castañas y otros requilorios. *El Tiempo*. 2 de noviembre de 1908, página 1.

(12) NOTICIAS LOCALES. *Diario de Murcia*. 1 de noviembre de 1902, página 2.

(13) María Meroño Pedreño, natural del Estrecho de Fuente Álamo, de 83 años de edad. Entrevista realizada en julio de 2008.

(14) Se echaban panochas morunas para hacer los tostones.

(15) Tal y como indica Antonio Botías, si el azúcar fue introducido en Europa por los árabes, quienes también añadieron a nuestros dulces especias exóticas, los judíos fueron grandes consumidores de miel, y es muy probable, extendieran su uso. En: Antonio Botías. Mil años de historia de un bocado. *La Verdad*. 5 de diciembre de 2010.

(16) Hollín es la parte negra sólida adherida a la chimenea, ocasionada por el humo de elementos ricos en carbono con el benceno, ocasionando una cama como si fuera betún.

(17) Cabe decir que las tortas de Pascua no estaban solamente distribuidas en tiempo de Navidad. Hornos como el de la Fuensanta en el mes de octubre anunciaban en la prensa la elaboración del pan casero, bollos para chocolate y las conocidas tortas. *El Tiempo*. 9 de octubre de 1912, página 3.

(18) Este dulce, si estaba bien amasado aguantaba durante varios meses. A pesar de endurecer y ponerse como una piedra, con acercarlo al fuego volvía a ser degustado.

mercado en los primeros días del mes de diciembre era de obligado cumplimiento. Los huertanos y la gente de la ciudad visitaban el gran mercado de Murcia para comprar todo lo necesario para estas fiestas, sobretodo el pavo. Algunos años su elevado precio era comentado entre los clientes que se acercaban a los puestos o por los propios periodistas del *Diario de Murcia*¹⁹ “el mercado de ayer descorazonó a los que no cuentan con grandes recursos para comerse el pavo.

Parece que estos animalitos tuvieron ayer un precio muy subido, y que se presentaron en la plaza de Palacio diciendo que se llamaban cuarenta y cincuenta rs. Malas pascuas se presentan por este lado”. Al igual que ocurría con los cerdos y su enfermedad de triquinosis, a finales de los años 80²⁰ la prensa informaba a los lectores que en algunos pueblos de la provincia morían bastantes pavos por viruela. La alarma social influía de forma negativa en los huertanos que todos los años por tiempo de Navidad llegaban a Murcia a vender en el mercado. En los días de Navidad las casas de la huerta ofrecían un dulce abanico en repostería navideña y alimentos propios del tiempo que se vivía.

En la ciudad de Murcia las pastelerías o confiterías más conocidas como la Pastelería del Progreso, Pastelería de Santa Catalina, Confitería de Sanz Hermanos, la Espiga de Oro u otras tantas distribuidas por las principales calles de la ciudad, ofrecían un amplio abanico de productos. Con motivo de la vigilia de Nochebuena, la Pastelería el Progreso²¹, ubicada junto al comercio de Visado, despachaba empanadas²² de pescado fresco y sabrosas empanadas Valencianas de atún, pimiento y tomate. Por otro lado, con la llegada

del nuevo año, aún quedaba la festividad de los Reyes²³ para este tipo de establecimientos. En la confitería de los Sres. Sanz hermanos, situada en la plaza de San Bartolomé, se hacían vistosos escaparates donde eran expuestos al público artículos propios del establecimiento, cajas preciosas, juguetes con dulces o caprichos del mejor gusto con adornos de los Reyes²⁴.

Por otro lado, estaban las tiendas de ultramarinos en las que se despachaban toda clase de comestibles. Surtidos de vinos y licores, Jerez, en botellas y por cuartillos, Manzanilla, Aguardiente del Mono, Anís escarchado. Aceitunas sevillanas en cuñetes, en barriles mayores. Manteca de vaca. Embutidos de todas clases se ofertaban en estos establecimientos entre los que destacan las tiendas de Juan Mercader²⁵, Frenería 9. En la pastelería de Santa Catalina a cargo de Francisco Lechuga hacía 1879²⁶, se ofrecía vinos, Jerez, Pedro Jiménez, Pajarate, Albillo, Oporto, Madera, Burdeos y Champagne, a precios arreglados. Otra reconocida casa era la que estaba ubicada hacia 1883²⁷ frente a las Monjas Isabelas, antigua de las Callejas, distinguida por los vinos y licores traídos expresamente para los días de Pascua (vino blanco dulce, Jerez, Manzanilla o Aguardiente). En el acreditado establecimiento de vinos de Valdepeñas, plaza de San Pedro, frente a la puerta lateral de dicha iglesia en 1885²⁸ se vendía a dos pesetas el kilo de carne de pavo, y 80 céntimos el cuarto de gallina superior.

Dentro de los aguardientes que llegaban a las tiendas de ultramarinos, confiterías, bodegas o droguerías de Murcia se ofertaba la venta de uno realizado en Murcia. El célebre *Anís Murcia*, estaba elaborado con alcohol puro de vino por Loren-

(19) *El Diario de Murcia*. 10 de diciembre de 1880, p. 3.

(20) *El Diario de Murcia*. 13 de diciembre de 1888, p. 3. “En algunos pueblos de la provincia tenemos noticia de que se mueren muchos pavos de viruela. Seguramente que aquí el veterinario municipal se encargará de pasar revista a esas aves, cuando vengan los vendedores de la pascua”.

(21) Pastelería del Progreso. *El Diario de Murcia*. 23 de diciembre de 1900, p. 3.

(22) Características eran las noticias que aparecían en la prensa regional anunciando las empanadillas de la Pastelería del Progreso. *El Diario de Murcia*. 24 de diciembre de 1897, p. 2. “Con motivo de la vigilia del día, hoy se sirven empanadas de pescado fresco en dicho establecimiento. Esquina a la calle de Bodegones”.

(23) A nuestros días ha llegado la superstición o la costumbre de tener que pagar el roscón de reyes si eres el desafortunado en “sacar el haba” del roscón. Pues bien, al respecto desde antiguo este alimento ha llevado dentro una monedita o figurilla de porcelana en representación de cualquier cosa denominada “haba”. Con el paso del tiempo, esta se fue sustituyendo por otros objetos más bonitos e interesantes. Tal y como indica Julio Caro Baroja, en la *Saturnalia* romana parece que ya se hacían pasteles o tortas con formas especiales que pudieran relacionarse con lo que se ha denominado con el paso del tiempo roscón de Reyes. En la misma Edad Media, los musulmanes festejaban el primero de año confeccionando uno semejante. En: CARO BAROJA, J.: *El Carnaval*. Madrid: Taurus, 1965.

(24) Para Reyes. *El Diario de Murcia*. 4 de enero de 1899, p. 2.

(25) Tienda de ultramarinos. *El Diario de Murcia*. 18 de diciembre de 1879, p. 4.

(26) Cosas de Pascua. *El Diario de Murcia*. 23 de diciembre de 1879, p. 3.

(27) Vinos tintos secos. *El Diario de Murcia*. 20 de diciembre de 1883, p. 3.

(28) Pavo y gallina. *El Diario de Murcia*. 3 de diciembre de 1885, p. 1.

cio de Cehegín, siendo uno de los aguardientes mas conocidos según la opinión que por aquellos años realizaban los entendidos. Un aguardiente que hacía 1888²⁹ se expendía en la sección de comestibles de la Droguería Ferrer Hermanos, plaza de San Julián. La conserva era otro producto muy consumido en tiempo de Navidad. Melocotón, albaricoque, pera o uva se presentaban en cajas para su venta en las tiendas de la ciudad. A finales de los años 80³⁰, los Sres. Museros y Peña vendían de forma especial para los días de Pascua cajas de diferentes botes a los precios siguientes: una caja con 12 botes, de melocotón, albaricoque, pera y uva, al natural, que pesa unas 16 libras, a 30 reales. De 24 botes, 58. Caja de 12 botes de las dichas frutas, en almíbar, 32. Pudiendo realizar los pedidos a la casa del Sr. Museros, ubicada por aquel entonces en la plaza de Ceballos, o en la Fábrica.

También en la ciudad de Murcia los hornos, tahonas, confiterías, pastelerías y pequeños comerciantes instalados en posadas o casas particulares ofrecían un abanico inmenso de dulces navideños (tabla 2):

Tabla 2: Listado de dulces y precios a finales del siglo XIX.

TIPO DE DULCE	PRECIO
Alfajor Lorca en hostias	1,25
Cordiales de almendra rellenos	1,30
Mantecados de almendra	1,10
Mantecados de almendra fina	1,10
Mantecados de leche	1
Mantecados de naranja	1
Mantecados de vino	1
Mantecados del país	1
Mazapán fino	1,30
Pasteles de Mazapán	1,50
Polvorones sevillanos	1,10
Rollos de aguardiente	0,90
Rollos de Vino	1
Rollos de Yema	1,50
Tortas Bastas	2,50

TIPO DE DULCE	PRECIO
Tortas Finas	3
Tortas de Pascua abrillantadas	0,90
Tortas de Pascua bañadas	0,70
Tortas de Pascua escaldadas	0,90

Fuente: Elaboración propia.

En los días de Navidad, las confiterías brindaban exquisitos manjares, tentación para los padres y para los golosos de tal exposición casi artística e hispano ultramarina de cuanto se confecciona con la base del azúcar por las manos de los artesanos pasteleros. Amplio era el catálogo de dulces, pastas, mazapanes, turrone, mantecados de todas clases, tortas finas, dulces escarchados y sin escarchar, cordiales o rollos. En 1892³¹ la pastelería «La cartagenera» ubicada en la Calle San Pedro, N.º 23, anunciaba al público un rico y exquisito surtido de tortas finas, mantecados de todas clases, turrone, mazapanes y una amplia gama en diferentes clases de pastas. El mazapán representaba un producto de “lujo” para los ambientes de la acomodada sociedad murciana. En ciertas confiterías de la ciudad de Murcia, y muy lejos de aquellos ambientes navideños vividos en las casas y barracas de la huerta, se recibían surtidos variados de mazapán con figuras de anguilas y de corazón en la acreditada y antigua confitería de la Ezequiela³². Las tortas y los mantecados eran unos productos extendidos en la sociedad, elaborados en confiterías, panaderías o depósitos de pan como el de la fábrica de San José, ubicada en la calle de la Acequia, casa de la viuda de Cárceles.

Allí, en 1889³³ sus maestros artesanos elaboraban para los días de Navidad un surtido y delicioso repertorio de tortas y mantecados. La viuda de Avencilla tenía su negocio en 1897³⁴ ubicado³⁵ en la calle Vidrieros N.º 6. En ella ofrecía tortas bastas (de almendra y piñón), tortas finas, rollos de aguardiente, mantecados de varias clases, pastelillos, rollos de manteca, polvorones y cordiales. Dentro de los productos que ofrecía esta acredi-

(29) Atrás todos los licores. Indispensable para Navidad. *El Diario de Murcia*. 19 de diciembre de 1888, p. 1.

(30) *El Diario de Murcia*. 17 de diciembre de 1887, p. 3.

(31) *El Diario de Murcia*. 19 de diciembre de 1882, p. 2.

(32) *El Diario de Murcia*. 12 de diciembre de 1886, p. 2.

(33) *El Diario de Murcia*. 22 de diciembre de 1889, p. 2.

(34) *El Diario de Murcia*. 25 de diciembre de 1897, p. 4.

(35) Viuda de Avencilla ubicada en el año 1893 en la Calle de Victorio número 14 y en el año 1888 en la Calle del Zoco. Para Pascua. *El Diario de Murcia*. 15 de diciembre de 1889, página 2. “La viuda de Avencilla, que vivía en la Calle de Zoco, esquina a la de Zambrana, habitan actualmente, en la calle del Pilar, num. 31. frente a la iglesia, en donde expenderá este año, las tortas, mantecados, cordiales y demás acreditadas y exquisitas pastas que ya conocen sus parroquianos; y a los precios de costumbre”.

tada artesana estaban³⁶ “las ricas tortas bastas a 2 reales y medio y a 3 reales libra castellana; mantecados de varias clases y pastelillos a 4; tortas finas y rollos de aguardiente, a 8 y medio y rollos de yema, a 5”.



Flor de novia. El Albuñón (Cartagena).
Fotografía: Tomás García.

En las distintas posadas se instalaban los turroneiros que llegaban a la ciudad a vender sus productos, al igual que aquellos negociantes que, dentro de sus habitaciones, ofrecían el servicio de venta particular. La propia posada ofrecía un surtido no solo en forma de dulce, sino ingredientes para su realización. Este era el caso de la posada del Malecón. En la Navidad de 1898³⁷ ofrecía a sus clientes Mazapán de Alhama, Higos pajareiros, Mosto para amasar tortas, Alfajor en hostias y en bollos, Tortas de mosto, Ollicas de calabazate, Panes de higos pajareiros, etc. Dentro de las posadas distribuidas a lo largo de la ciudad de Murcia, en la Posada del Malecón en el interior de sus habitaciones algunos huéspedes ofrecían surtido de dulces variados. En 1895 la conocida Marita, especialista en mazapanes, se anunciaba en la prensa local con la venta de Tortas de mosto, panes de higos, higos pajareiros y ollitas de calabazate y mosto para realizar tortas. En la Navidad de 1911³⁸ la Tahona de San Nicolás de Jerónimo Bautista vendía a sus clientes para los días de Pascua exquisitas tortas de Pascua, mantecados de varias clases, cordiales y cuantas pastas son propias de los días navideños a un precio corriente. La confitería de Alonso se fundó en el

año 1848, su propietario D. Juan Bautista Alonso trabajo durante mas de cuarenta años al frente del acreditado establecimiento siendo restaurado en 1889³⁹ “anoche estuvimos admirando la nueva tienda-confitería del señor Alonso, y la encontramos verdaderamente artística, una filigrana toda ella, ligera, airosa y alegre, como traje de novia, como mantilla blanca sobre cabellos rubios”.

En el establecimiento de La Mallorquina ubicada en la plaza de Díaz Cassou (antigua Carnicería) para los días de Navidad de 1911⁴⁰ anunciaba un extenso repertorio de dulces. Para la realización de estos, en los que la almendra representaba la mayor parte de sus recetas. En la prensa se anunciaban establecimientos que ofrecían servicio de molienda a todos aquellos que estaban interesados en disponer de almendra molida. Uno de ellos era la Confitería de la Calle de Santa Teresa, 34, esquina a la de Cadenas, la cual molía almendra a maquina a 15 céntimos libra⁴¹. De igual forma ocurría con la harina, para la realización de las tortas o los dulces de Pascua en general. La preferida y la mejor era la harina del trigo del país. Dicha harina se vendía en la Espiga de Oro calle de San Nicolás, N.º 4. establecimiento que estaba ubicado junto al *Diario de Murcia*⁴².



Cordiales. Rincón de San Antón (Llano de Brujas). Fotografía Tomás García.

Más de una veintena de lugares existían entre los años 1878-1903 en la ciudad de Murcia encargados de elaborar durante los días navideños los mejores dulces. Los espacios alimenticios más se-

(36) La Pascua. *El Diario de Murcia*. 14 de diciembre de 1893, p. 2.

(37) *El Diario de Murcia*. 24 de diciembre de 1898, p. 4.

(38) *El Liberal*. 17 de noviembre de 1911, p. 4.

(39) Lo del Día. La confitería de Alonso. *El Diario de Murcia*. 17 de abril de 1889, p. 1.

(40) *El Liberal*. 5 de enero de 1911, p. 4.

(41) Se muele almendra. *El Diario de Murcia*. 14 de diciembre de 1898, p. 4.

(42) Harinas superiores. *El Diario de Murcia*. 11 de diciembre de 1880, p. 3.

lectos traían de otros puntos de España los productos más demandados por los vecinos de la ciudad.

2.3. La rifa de productos navideños

Con la redacción de los Consejos suprimidos⁴³ se prohibía el uso y disfrute de las ermitas fuera de los núcleos de población, ya que estaba considerado como un lugar de abrigo para ladrones, homicidas, contrabandistas o desertores acogidos con el nombre de ermitaños o santeros. Espacios religiosos descritos como dormitorios, caballerizas y gallineros a los que la gente de la comarca acudía los días de la fiesta para derrochar y gastarse de lo que no disponía en las distintas romerías que se llevaban a cabo por aquellos lugares. En el texto de los Consejos suprimidos se afirma que las imágenes religiosas distribuidas por estos templos rurales debían estar en las iglesias para rendirle su verdadero culto y no en aquellos espacios solitarios y alejados de la ciudad.

De la misma forma se hace alusión a las fiestas que en los barrios o calles de la ciudad se conmemoraban a las diferentes imágenes o a los pequeños altares construidos en forma de cuadro colocados en las esquinas, a las que los vecinos de zona con el pretexto de ponerles luz de noche “estafan los pueblos, y degenera el culto divino de vanidad de una fiesta nocturna con mucha pólvora, música y concurrencia, que solo sirve de encenderlos en la crítica y cotejo de los gastos de un barrio con otro, y así lo reclama la ciudad de Murcia en su relación”. En la actualidad en la ciudad de Murcia aún existe en uno de los laterales de la Iglesia de San Bartolomé un “nicho de ánimas” dedicado a las Ánimas Benditas⁴⁴ con la siguiente copla:

“A las ánimas benditas
no te pese hacer bien,
que sabe Dios si mañana
serás ánima también”.

En este contexto rural con las ermitas de los pueblos de Murcia y todo lo que acontecía en los barrios de la ciudad, encontramos dentro de es-

tas romerías y fiestas un enorme nivel de superstición y diversas rifas de comestibles. Entre estas rifas públicas se hallan desde la venta de una rosa, una flor, un pollo “o cualquiera otra cosa despreciable de valor de dos, o tres cuartos se rifa, y beneficia para las Ánimas, en seis, ocho o más Reales, persuadiéndose ciegamente a que este torpe medio les asegura muchas indulgencias, y sirve de sufragio a las penas del Purgatorio”. De igual forma se llevaba a cabo la venta o beneficio de flores, y otras cosas que los Animeros realizaban. La rifa de productos constituía para la hermandad un ingreso para sus arcas. En tiempo de Navidad, pavos, cerdos, pollos, gallinas, conejos, piezas de dulce o fruta enconfitada se rifaban durante los días de fiesta más importantes. Así ocurría en la población de Espinardo el día 28 de diciembre de 1847⁴⁵ en el baile de inocentes, en el que “una voz chillona anuncia a guisa de pregón la subasta de una pera enconfitada”. Voces potentes la de los hermanos de las ánimas, encargados de rifar en voz alta todo tipo de productos.

Característica era la subasta de productos en forma de dulce elaborados durante la Navidad en la población de Espinardo⁴⁶ (Murcia). Dentro de su baile de inocentes solían rifarse todos los años “magníficas piezas de dulce cuyo producto se destinará a las fiestas religiosas de la Virgen del Carmen”. Durante los días de Pascua en las iglesias de la ciudad las hermandades religiosas encargadas de organizar sus fiestas no cesaban año tras año en el intento por realizar diversas rifas y pujas de productos navideños. Esperada era la tortada que en la iglesia de San Andrés se rifaba⁴⁷. En otras ocasiones eran pequeñas cajas de dulce, que al igual que ocurría con la tortada, volvían a rifarse para obtener más beneficio o se donaban a los asilos⁴⁸.

Así ocurría en la parroquia de San Antolín en el año 1892⁴⁹, donde una caja de dulce con serpiente de mazapán y era agraciado con la papeleta de la rifa N.º 1.116 “el agraciado puede recogerla en la confitería de Vidrieros, previa comprobación de la papeleta”. No todo lo que se recaudaba a través de

(43) A.H.N. *Consejos suprimidos*. Leg. 7.094, exp. 4. En: ABBAD, F.: “La confrérie condmanée ou une spontanéité festive confisquée: un autre aspect de l’Espagne à la fin de l’ancien régime”. *Mélanges de la Casa de Velázquez*. Tomo 13, 1977.

(44) *El Diario de Murcia*. 21 de febrero de 1884, p. 3. “Habiendo sido denunciado como ruinoso el tejado el nicho de Ánimas de San Bartolomé, se han mandado proceder a su reparación”.

(45) R. Romero. Cuadro de costumbre. El baile de inocentes en Espinardo. *La Palma*. 22 de julio de 1849, p. 462

(46) *El Diario de Murcia*. 30 de diciembre de 1886, p. 3.

(47) *El Diario de Murcia*. 30 de diciembre de 1884, p. 2. “La tortada que se rifo el segundo día de pascua en San Andrés, fue regalada por su dueña para una nueva rifa”.

(48) “La caja de mazapán que se rifo hace días en San Antolín, ha sido regalada al Asilo de Huérfanas, por no haberse presentado el poseedor del número premiado”. *El Diario de Murcia*. 16 de enero de 1892, p. 3.

(49) *El Diario de Murcia*. 12 de enero de 1892, p.3.

las donaciones de los feligreses o compra de la hermandad para su posterior rifa eran dulces propios de la Navidad. Animales como el cerdo o el pavo⁵⁰ aparecían siempre entre la lista. Popular era la rifa que todos los años se realizaba por San Antón.

En 1891 y conmemorando su festividad en la ciudad de Murcia se rifaba un cerdo de 16 arrobas⁵¹, ocurriendo un acontecimiento curioso, ya que el agraciado no aparecía⁵² con su papeleta afortunada “el cerdo rifado ayer en San Antón ha tocado al núm. 443. si dentro de tres días no se presenta el agraciado a recogerlo, se venderá y su importe se le entregará al agraciado”. La Hermandad de la Aurora de la Virgen del Rosario, establecida en la iglesia de San Antón, era la encargada de organizar el Auto de los Reyes Magos a celebrar en 1902⁵³ en el conocido como Huerto de las Bombas. Para ello los hermanos organizaban una rifa con productos navideños para costear los gastos que ocasionaba la fiesta y obtener un superávit en las arcas de la hermandad.



Rosco de San Antón. La Luz (Murcia).
Fotografía: Tomás García.

El calendario navideño acaba con la festividad de La Candelaria, por este tiempo la tradición culinaria marca la degustación de los rollicos de San Blas o la popular tortada murciana degustada y rifada en diversos puntos de la geografía murciana (romerías en Lorca o en Puebla de Soto). En esta localidad de la huerta de Murcia, las tortadas se colocan a los pies de la Virgen para pasear por la localidad en procesión. De igual forma en La Hoya de Lorca, los mayordomos de las fiestas presentan una enorme tortada de varios pisos para ser pujada a última hora de la noche.

2.4. Entre la Pasión y las fiestas del Estío

Dentro del Calendario festivo señalamos en rojo el 18 de marzo, inicio del tiempo de la Pasión para los hermanos de la Aurora. Durante esa noche, se efectúa la salida de los hermanos cantores por los caminos y veredas de pueblos huertanos (Patiño, Rincón de Seca, Javalí Viejo, etc.) para rezar las salves propias de este tiempo. La víspera de San José es tradicional en algunas localidades, como Rincón de Seca, degustar buñuelos y chocolate, acompañado de alguna copa de licor.

El tiempo de Pasión se caracteriza de igual forma por la degustación de guisos y platos elaborados con motivo del tiempo de Cuaresma. Los cristianos creyentes – practicantes, guardan determinados días de la Cuaresma para abstenerse de carne y elaborar platos tales como el trigo, el potaje, albóndigas de bacalao, tortilla de harina o las tradicionales torrijas.



Migas de harina. Guadalupe (Murcia).
Fotografía: Tomás García.

(50) *El Diario de Murcia*. 27 de diciembre de 1891, p. 3. “Los tres pavos rifados por la comisión de festejos de la Puerta Nueva, en la Merced, han correspondido respectivamente, a los números 820, 813 y 299”.

(51) En otras ocasiones llegaban a pesar hasta 28 arrobas. *El Diario de Murcia*. 1 de enero de 1893, p. 3. “El cerdo de 28 arrobas que se rifaba en Espinardo ha correspondido al núm. 344. El agraciado podrá recoger tan gran rifa en el dicho pueblo”.

(52) *El Diario de Murcia*. 18 de enero de 1891, p. 3.

(53) La fiesta de Reyes. *El Diario de Murcia*. 2 de enero de 1902, p.2.

Entre los últimos días de Pasión, con la degustación de las monas con o sin huevo y las efemérides a los santos patronos celebrados en verano, el calendario gastronómico va cambiando poco a poco, ya que los habitantes de la Región de Murcia dejan de comer guisos de cuchara, propios del invierno, para dar paso a ensaladas variadas, pescados, frutas, etc.

3. Conclusiones

La Región de Murcia guarda y custodia un rico patrimonio gastronómico a lo largo de su calen-

dario festivo anual. En cada una de las estaciones del año, en cada momento festivo o en cualquier etapa de las edades de la vida, murcianos y murcianas elaboran ricos platos para agasajar a la familia, amigos y vecindad. A pesar de los cambios radicales que se están produciendo en los últimos años con las grandes cadenas de alimentación, no debemos perder el horizonte y seguir elaborando aquellas ensaladas, guisos o postres que nuestros antepasados elaboraron durante siglos.