

GASTRONOMÍA DE LA REGIÓN DE MURCIA



DE MURCIA AL CIELO

CARMEN CELDRÁN
@carmenceldran

Hace muchos milenios que la elección y procesamiento de los alimentos dejó de ser una mera cuestión de supervivencia para convertirse en parte de la cultura de una sociedad. Los paleontólogos lo saben y por eso, al estudiar los grupos de homínidos de la prehistoria, tratan de encontrar evidencias sobre la dieta de nuestros antepasados. Somos lo que comemos. Pero comer es un placer.

En contra de lo que pueda parecer, la Región de Murcia es una entidad cultural y social bastante más diferenciada que otras comunidades autónomas. Resulta difícil negar una "identidad regional" cuando comparamos a un murciano (de Lorca, Caravaca, Jumilla o La Unión) con nuestros vecinos valencianos, andaluces o castellanos. Es cierto que compartimos muchísimas cosas con el resto de España, y especialmente con nuestros vecinos de Almería, Albacete y Alicante, pero también lo es que nuestro devenir histórico (fuerte romanización, importante presencia musulmana, conquista y repoblación aragonesa e incorporación a la Corona de Castilla) hace que la cultura y forma de ser de esta tierra sea distinta a otras, incluso con los matices que se quieran añadir entre cartageneros, yeclanos, bullenses y aguilenses.

La gastronomía actual de la Región de Murcia combina elementos de reciente creación como la marinera y sus variantes (el marinero y la bicicleta), los

caballitos, los matrimonios o el asiático, con otros de antigüedad constatada, como el pastel de carne -cuya receta conocemos desde el siglo XVII- y muchos platos de origen incierto cuya antigüedad podemos suponer: caldero, michirones, zarangollo, migas... platos que por su elaboración e ingredientes podemos remontar hasta la época romana.

Uno de los apartados fuertes de nuestra gastronomía son los guisos, platos de olla compuestos de

aletría, a la que se podría asimilar los gurullos y los gazpachos del altiplano, que combinan -maridan- perfectamente con los estupendos vinos de la Región. En el capítulo de postres la variedad es infinita, desde los paparajotes hasta las yemas de Caravaca, pasando por los libricos de Yecla o el original contraste del pastel de Cierva.

Aunque donde más se aprecia la diversidad gastronómica propia de la Región, probablemente, es en las tradiciones culinarias de Todos los Santos (buñuelos, huesos de santo) y de Navidad -Pascuas, para entendernos- donde resaltan las tortas en todas sus variantes, los cordiales, los mantecados (nada que ver con los polvorones andaluces), etc.

Y tampoco olvidemos que Murcia llegó a controlar el 90% del pimentón a nivel mundial, y que siempre ha sido un producto de primera calidad, por algo nuestro equipo de fútbol se llama pimentonero.

Con toda razón y merecimiento, la ciudad de Murcia ha sido designada "Capital gastronómica de 2020". Los 45 municipios tendrán jornadas en exclusiva. A las jornadas yo las llamaría #SiUstedesGustan, preparemos los paladares más exigentes porque vamos a disfrutar de un año muy especial lleno de sabor murciano y huerta. Pero la huerta de Europa ahora se siente amenazada; no quiero dejar de decir la preocupación absoluta que existe con el agua. Ahora que el Ministerio solo ha aprobado un trasvase para uso urbano, la pregunta es: ¿cómo va a sobrevivir la huerta? Y por supuesto, no nos olvidamos del Mar Menor, de sus pescadores y hosteleros. La ruina nos acecha.

La ciudad de Murcia ha sido designada "Capital gastronómica de 2020"

ingredientes de fácil adquisición, que se convierten, por obra del procesado tradicional, en verdaderas obras de arte culinarias: olla gitana, guiso de trigo, mondongo, potaje, arroz y habichuelas, olla fresca...

La influencia levantina ha hecho que la Región comparta con nuestros vecinos del norte la afición por los platos de arroz, creando variantes de la universal receta valenciana, pero también -quizás por la importante relación con Italia de la época de esplendor de la seda- tenemos platos de pasta originales, como la



Caballitos.



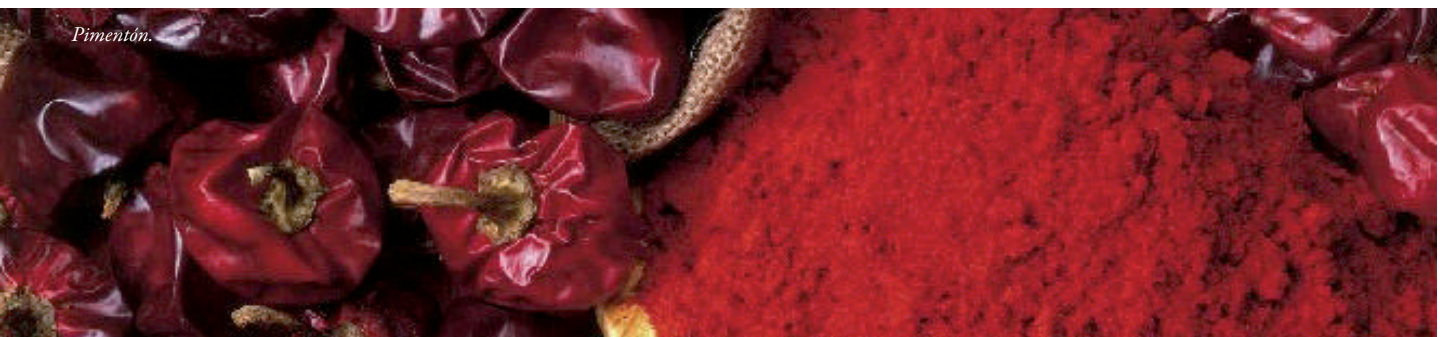
Cordiales.



Migas.



Paparajote.



Pimentón.



Caldero.



Michirones.



Mondongo.



Olla gitana



Pastel de cierva.



Zarangollo.