

**PEQUEÑO PASEO POR LA MEMORIA DE LA
GASTRONOMÍA EN CARTAGENA: EN DEFENSA DE LA
COMIDA LOCAL Y TRADICIONAL.**

*El placer de los banquetes debe medirse
no por la abundancia de los manjares,
sino por la reunión de los amigos y su conversación.*

Decía **Marco Tulio Ciceron** (106 aC)

Excmo. Sr. Presidente de la Academia de Gastronomía
de la Región de Murcia.

Excmo. Sr. Presidente de Honor.

Ilma. Sra. Secretaria.

Ilmos. Sres. Padrinos.

Ilmos. Sras. y Sres. académicos, autoridades que nos
acompañan.

Queridos compañeros del Club Gourmets de Murcia.

Queridos familiares y amigos,

Señoras y señores.

Sean mis primeras palabras, en este día tan importante para mi, de agradecimiento a los académicos Don Joaquín Pérez Conesa, Don Tomás Zamora Ros y Don Alberto Requena Rodríguez, que tuvieron a bien proponerme como Académico de número para el ingreso en la Academia de Gastronomía de la Región de Murcia, así como a todos los académicos que con su voto han hecho posible mi incorporación a la Academia, lo cual me compromete, y yo encantado de ello, en defender y promocionar nuestra gastronomía regional y local, sobre todo de esta Trimilenaria ciudad, donde nos encontramos.

Como comprenderán es para mí un honor el poder ingresar en esta docta institución y, sobre todo, al ver los componentes de la misma, donde hay profesionales que brillan sobremanera por sus conocimientos y actividades.

Mi único mérito, si es que lo hay, es ser un observador, a veces minucioso, de la sociedad y sobre todo de las personas. Por ese motivo en la columna dominical que escribo, desde hace 28 años en **La Verdad** y anteriormente en **La Opinión**, introduzco en numerosas ocasiones el comentario sobre algún establecimiento de

restauración, de los alimentos que elabora y, sobre todo, de las personas que hacen posible convertir los ingredientes, tras su mezcla y condimentación, en esa obra de arte que es la comida bien hecha.

En estos momentos la Gastronomía y la Restauración se han convertido en disciplinas universitarias, donde la investigación reglada y con metodología impone unas condiciones para extraer conclusiones, **hay que seguir recordando que dar de comer es un arte, donde los artistas realizan una obra efímera**, porque tras consumirla estaremos esperando que nos sorprendan con una nueva creación.

Además, debemos darnos cuenta que la gastronomía en nuestro país se ha convertido en uno de los elementos básicos de la imagen positiva que se da de España, ahí lo tenemos en la estrategia ***Alimentos de España*** del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, con el mensaje principal de ***El País más rico del mundo***.

También es preciso comentar ***1001 sabores- región de Murcia*** que es un programa para promover el patrimonio

culinario de la región y fomentar la excelencia en nuestra gran oferta gastronómica.

Gastronomía es salud, nutrición, economía, defensa de la naturaleza y del medio ambiente, turismo, educación, cultura de los pueblos, placer, disfrute y amistad. Lo que me lleva a recordar estas sabias palabras de Julián Marías: "**Comer poco y bueno.....Y de lo bueno mucho**".

La gastronomía de este siglo XXI tiene especial interés en la importancia de la alimentación, para que sea saludable, solidaria, sostenible y satisfactoria, desde cinco eslabones de la cadena alimentaria como son: la producción, la industria, la distribución, el comercio y el consumo final.

Nos centraremos en lo que nos trae hoy aquí, que es la defensa de la comida tradicional, ese patrimonio tangible. La comida local es extensa, increíble, de calidad, con muy buenos profesionales y con una despensa fruto del gran número de productores y productos de nuestros campos y nuestro mar, que la hacen ser una de las mejores de España y por ende del mundo.....

COMER PARA VIVIR. VIVIR PARA COMER

Comer es un instinto que nos garantiza que podremos sobrevivir. El ser humano tiene la necesidad de proveerse de alimentos para garantizar la supervivencia y donde, en principio, no le preocupa ni el sabor ni la apariencia del alimento. Hoy, satisfechas las necesidades básicas iniciales, al menos en países desarrollados, en ese proceso de alimentarse entran en juego otros sentidos.

Aunque antiguamente parece no era tan importante y se decía que fulano sólo comía por la vista; recuerdo a mi madre reprenderme cuando me negaba a comer algo porque no me gustaba su aspecto e incluso no había llegado a probar: **“Nene, parece que comes por los ojos”**; eran esos tiempos en que había que comérselo todo porque **“hay mucha hambre en el mundo”**.

Mis padres, como muchos de los padres de los presentes, llegaron a vivir la postguerra española y la falta de disponibilidad de alimentos que llevarse a la boca, que les hicieron comprender la necesidad de aprovechar los recursos de que disponían, porque **“más puñalás da el hambre”**; eran tiempos donde la basura solo llevaba

materia orgánica que se utilizaba para dar de comer a los animales, eran los tiempos de “**a buen hambre no hay pan duro**”.

Pan duro remojado era el que utilizaban hace un siglo para desayunar, a las cinco de la mañana, en la zona agrícola del campo de Cartagena. Pan duro que pasaban por la sartén con pringue de matanza y dientes de ajo. Lo acompañaban según la época con brevas, verdales o tajada de **melón de agua**, como entonces se le llamaba a la sandía, el otro melón era el **melón de año**.

La comida era a las doce y media, en invierno caliente y en verano fría. La tercera comida se producía cuando se quitaba el sol. Los hombres de la mar comían entre la una y las cinco de la tarde ya que dependía del estado de la mar, de la reparación de las artes de pesca y de lo que se había sacado ese día.

Eran los tiempos donde las familias llevaban una “**llanda**” en los días especiales, como las fiestas de Navidad, al horno del panadero para que hiciese el favor de hacerles ese asado de cordero tan típico de nuestra tierra, con su cebolla, vino blanco, manteca y sobre todo piñones.

También iban a la panadería en esa época para que la familia hornease los rollos caseros con la receta familiar.

Hoy, sobre todo en España, asistimos a un auténtico desbarajuste de la hora de la comida que dependerá de la empresa donde trabajamos; si tienes jornada partida puedes estar comiendo a las dos de la tarde, si tienes horario intensivo a las cuatro, si estamos ingresados en el hospital a las doce del mediodía.

Hay que darse cuenta que en el proceso de la alimentación hay una **parte cultural** que nos diferencia a unas poblaciones de otras y que tiene que ver también con la disponibilidad de alimentos que da el terreno.

La globalización nos está llevando a que disminuyan las formas de comer autóctonas y que, en muchos casos, se matengan gracias a peñas, asociaciones culturales y algunos establecimientos, ubicados más en el ámbito rural, que mantienen recetas y formas de cocinar, pero que corren el peligro de desaparecer.

Si defendemos nuestra cultura debemos defender nuestra forma de comer. Si además abogamos por la sostenibilidad, tan en boca de todos en estos tiempos,

debemos ir a comer el producto de temporada que garantizará la cercanía del proceso de producción.

En ese desarrollo de la comida como sustento, que antes comentaba, entra también en la ecuación lo que podíamos llamar **la economía popular** que, por la experiencia secular, sabía utilizar los pocos alimentos disponibles para hacer platos que, en muchos casos, podríamos denominar hasta como **comida de pobre**. Hoy muchos de esos platos están en lugares destacados en la carta de buenos restaurantes.

En estos tiempos en que se habla de la denominación de origen de la paella, recuerdo como en mi casa al arroz se le echaba lo que había disponible, incluso patatas; por cierto, un sabor que permanece en mi memoria y difícil de encontrar. Era seguramente parecido a lo que se le denominaba en Cartagena "**arroz del segador**", porque era el que comían de la misma sartén los segadores del campo de Cartagena que se iban a La Mancha, o los que aquí venían, y que además de las patatas y el arroz llevaba bacalao, tomate y ajos.

El **“arroz con boquerones”** o el **“arroz con pulpo”**, que siguen haciendo los pecadores del puerto de Cartagena, y el guiso más famoso de nuestra tierra que es el **“caldero”**, no dejan de ser **ejemplo patente de esa economía de subsistencia**.

También debía de ser de subsistencia **el mondongo**, en el que la utilización de la tripa tiene numerosas variantes en Latinoamérica y España, como la **“Olla podrida”** o los **“Callos a la Madrileña”**. En Cartagena era frecuente el **“Mondongo con garbanzos”** que se cocinaba con tripas de cordero, aunque también entre los mineros era conocido el **“Mondongo con arroz”**. En la zona de La Unión, entre los habitantes procedentes de Almería, el mondongo de cordero se acompañaba de las patas, que se quemaban previamente para quitarle los pelos de las pezuñas; se hervía todo con tocino y chorizo para, en una segunda cocción, añadir patatas a trozos y el caldo del mortero con ajos, azafrán y, lo que es muy importante, la hierbabuena.

Quiero manifestar en este contexto que **es preciso conservar nuestras formas de comer**, y por lo tanto

investigar y financiar, si es necesario, el mantener lo autóctono porque, si no es así, al final todos comeremos lo mismo, y resultará que en todas las pastelerías de todos los lugares nos ofrecerán la tarta *Red Velvee* o la *Tarta de Zanahoria*, que, estando buenísimas, no pueden ser la única oferta que tengamos.

SABIDURÍA POPULAR

Antiguamente era la cultura popular la que condicionaba la alimentación y también establecía pautas, muchas relacionadas con la salud, para que quedasen claros algunos principios como la necesidad de alimentarse para el buen funcionamiento: **“Tripa vacía corazón sin alegría”**; **“Pan, vino y sangre... crían buena carne”**; **“El buen alimento crea entendimiento”**. Y es que sabemos que, aunque uno no tenga hambre puede comer e ingerir más calorías de las necesarias para nuestro funcionamiento: **“Comer y rascar todo es empezar”**.

Refranes antiguos ya defendían posturas hoy recomendadas cercanas al ayuno intermitente: **“Desayunar como un rey, comer como un príncipe y cenar como un**

mendigo” o “El poco comer y el poco hablar nunca hizo mal”.

El conocimiento popular también reconocía la parte perjudicial de comer mucho o comer algunos alimentos a deshoras. **“De cenas están las sepulturas llenas” o “La naranja por la mañana oro, al mediodía plata y por la noche mata”.**

También el que hay alimentos beneficiosos: **“Un par de huevos a la semana hacen vida sana”, “Una manzana al día mantiene al médico en la lejanía” o “El aceite de oliva es armero, relojero y curandero”.**

BEBER Y COMER SOCIEDAD INDISOLUBLE

Santa Teresa de Ávila decía que **“entre los pucheros anda Dios”**, y aunque su afirmación tendría que ver con que al hacer las cosas tenemos que hacerlas mirando solamente al prójimo, debemos reconocer que siempre han tenido fama los conventos **en cómo se hacía de comer entre oración y oración**, y sobre todo los dulces típicos, así como algunos licores y vinos.

Por eso es preciso citar los vinos de nuestro campo de Cartagena, en el que quedan muy pocas bodegas artesanas, todas ellas con más de 150 años de antigüedad, y donde elaboran con una cepa autóctona de **uva Merseguera**, con la que se produce el auténtico **vino dorado** del Campo de Cartagena; un vino untuoso y atractivo que desprende aromas potentes con una agradable acidez. Perfecto para maridar carnes, arroces y pescados. Además de ser un placer para los sentidos, estos vinos forman parte de nuestra identidad, no se encuentran casi en ninguna carta de restaurantes de nuestra comarca, otro elemento que, como algunos de los que estamos haciendo referencia, ni se conocen, ni se disfrutan.

El vino está ligado a la cocina, no hay cocina sin vino, y a nuestra cultura mediterránea.

*"San Roque es el mejor santo
que hay en los cielos divinos,
y los cofrades lo honran
a puro trago de vino".*

Estos dichos populares muestran el pensamiento del pueblo y han sido transmitidos de forma oral generación tras generación. Como también es conocida la unión que existe entre los vinos y los monasterios. Sin ir más lejos disponemos de las **Bodegas Ara Pacis "Altar de la Salud"**, junto al Monasterio Cisterciense de Nuestra Señora de la Paz en La Palma, con sus viñedos y elaboración de vino; aunque es poco conocido.

LA VIDA ALGO MÁS DULCE

Pero hemos de reconocer que son los dulces uno de los elementos culturales más importantes en el reconocimiento patrimonial de los pueblos. Es una buena estrategia cuando llegamos a un lugar el preguntar por el dulce típico del sitio. Ha sido de destacar en Cartagena, mi patria chica, la fama que tuvo en la antigüedad por sus pasteles y sus pastelerías. Recuerdo cómo de niño iba un hombre en bicicleta con una canasta de anea en la parte posterior, y cubierta por un pequeño mantel blanco, vendiendo pasteles por las calles. Era el regalo excepcional, un pastel que solía ser una pelota con crema, las **pelotas de**

fraile, o un barquillo de hojaldre con merengue y/o crema, un *cuerno*; hacían las delicias de los niños que, de manera excepcional, eran regalados con tan dulce manjar.

La nómina de pastelerías que llegaron a coexistir en Cartagena es difícil de enumerar y teniendo en cuenta que muchas de ellas se publicitaban como “pastelería fina”, seguramente para diferenciarse de esos otros pasteles, algo más populares, que se hacían en las panaderías.

Tenemos referencia que en el siglo XIX en el desaparecido callejón de Campos número 5 existía la **Confitería Pomares**, después llamada **Albaladejo**, que realizaba un dulce popular denominado **Juanitos**, que eran unos bizcochos rellenos, que yo no he llegado a conocer. Por cierto, a comienzos del siglo XX se anunciaba en la prensa local que vendía en el establecimiento el mejor chocolate español, precisamente el *chocolate Pomares*.

También debía tener gran antigüedad la **Gran confitería de Fullea**, que en 1913 se anunciaba como fundada en 1770. Tenía sedes en la calle del Carmen y la calle Medieras, y en su publicidad expresaba que disponía

de un inmenso surtido en dulces finos, bombones y caramelos suizos, así como servicios para bodas y bautizos.

Cada una de las confiterías llegó a tener su especialidad y tuvieron épocas de esplendor. La **Confitería Vicente Sánchez** de la calle del Carmen fue un ejemplo de ello y fueron famosos por sus roscones, los hebreos o los *Marybrunys*. Mary Bruny era el nombre de un pastel que Vicente Sánchez creó hacia 1910 en honor y recuerdo de una popular cupletista, que así se llamaba, y que visitaba frecuentemente la ciudad para actuar en los teatros locales, por lo que tenía una gran popularidad.

Como anécdota he de contar que en 2022 la Cámara de Comercio de Cartagena tuvo la feliz iniciativa de realizar un concurso de *Marybrunys*, con la idea de que no se perdiese este dulce típico. Seguramente todos los participantes merecían el premio, pero lo curioso es que el bisnieto del creador del pastel, que dispone de la receta original y lo ha horneado cientos de veces, no quedó en un lugar destacado. Curiosidades de los concursos y de los jurados.

Se ha llegado a publicar informaciones inexactas de que era un pastel que se hacía con los restos de otros pasteles del día anterior; no conocían con exactitud la receta en poder de la familia del creador del pastel. Al final es preciso darse cuenta que, independientemente de los gustos, no basta con mantener el nombre sino tener en cuenta cuáles son las recetas originales.

Hace unos diez años cerró después de 84 años la **panadería-confitería La Espiga Dorada** de la calle del Aire con especialidades en empanadillas, pasteles de carne, dulces de Cartago, delicias de pregonero, sepulcros. Recientemente también echó la persiana en la calle Comedias la **Confitería Fulgencio Sánchez** famosa por sus hojaldres y por los exploradores. Hace muchos más años había sido el turno de la **Confitería Royal** de la Puerta de Murcia, y hay que recordar sus tartas de manzana y, sobre todo, la tarta de mandarina, que ya no se ha vuelto a ver en ningún establecimiento. La otra **Confitería Royal** de la calle Mayor, **Cañizares** en la calle del Duque, y otros muchos. Todos estos locales cerraron por jubilación de sus propietarios y al no querer sus descendientes seguir con la

profesión. Esas familias, lo sé en muchos casos, son depositarias de las antiguas recetas de las especialidades que despachaban en sus mostradores; tal vez sería el momento de que alguna institución, tal vez la Academia, pudiese ser archivo de ellas, con el fin de investigarlas y de que no se perdiesen esas especialidades con el paso de los años, lo que sucederá inexorablemente como le ocurrió a los *Juanitos* de la Confitería Pomares.

Señalemos que hoy en día no se ve en ninguna carta de restaurante de nuestra Trimilenaria, en el apartado postres algún pastel que denominaríamos autóctono, que, seguro, sería requerido por los comensales, por su singularidad en el nombre, por la imagen, sabor o presentación; pienso en los Suspiros, las Polkas, las Tortas de Chicharrones, los exploradores....

Pero añado **¿y los higos y las brevas de higuera de nuestro secano?** Siendo España uno de los principales productores de higos de julio a septiembre en sus variedades verdal, moscatel y añoral.

Y no olvidemos el **higo chumbo** o tuna, la espinosa y más deliciosa fruta del cactus, las chumberas, a menudo

creciendo silvestres en el secano cartagenero junto a caseríos y viejas viviendas, cada vez más escasos.

Los higos chumbos fueron antaño otro de los sabores del verano que muchos recordaremos con nostalgia. Poco agraciado y con arisca piel cubierta de molestos pinchos, pero una fruta muy rica en agua, fibra y vitaminas, con bajo contenido calórico y de diversos coloridos; muy atractiva en mesa y en boca.

AQUELLOS MARAVILLOS ESTABLECIMIENTOS.

En esta Cartagena Trimilenaria, donde nos encontramos, ningún templo resultará, a los ojos del historiador, tan enigmático y lleno de pasiones como el del vetusto edificio que es Santa María La Mayor, Santa María la Vieja o catedral antigua de Cartagena.

No es un monumento notable por su belleza, ni tiene un estilo definido, pero representa el templo más importante de España por su notable antigüedad. Antigüedad que aún no ha quedado constatada oficialmente, porque es una ciudad que no se ha

caracterizado, precisamente, en instigar y poner en valor nuestro pasado, pero los ciudadanos sí lo han establecido en su imaginario colectivo.

Santa María la Mayor, erguida sobre su dolorosa ruina, en la que anidan las gaviotas, sigue en pie, acaso esperando que nuevamente el viejo Mediterráneo haga arribar a nuestra costa, como hace cerca de dos mil años, a Santiago Zebedeo, "el hijo del Trueno", trayendo a la Hispania Romana la "Luz del Evangelio".

Y desde nuestra catedral, que se eleva sobre la ciudad, descendiendo por las calles que la rodean y se unen en una perfecta trama urbana, desde el puerto pasando por el Molinete, callejeando por el magnífico casco histórico que fue, hasta las puertas de San José, para llegar al barrio pesquero de la Villa y Condado de Santa Lucía, para terminar rodeando el Arsenal Militar y por la Alameda hasta el castizo barrio de San Antón.

En estas calles la gastronomía de la ciudad fue elemento fundamental en aquellos años en que la restauración era otra cosa, que prestigió aquellos locales, algunos ya más que olvidados.

Fueron **los restaurantes y casas de comida**, y por supuesto los **cocineros** que elaboraban con los productos del momento, los que practicaron una **cocina autóctona** y a la que todo el cliente valoraba como muy buena.

Hoy, sin embargo, todo ha cambiado, la sociedad ha evolucionado y el tipo de establecimientos para comer y beber ha ido variando y evolucionando con el paso de los años, y **la franquicia se ha establecido en todo el mundo**, llevando a que cada vez comamos de forma similar en todas las partes; **son los efectos de la globalización**.

Comprobamos cómo van surgiendo nuevos espacios que no dejan de ser un lugar donde la gente puede ir a alimentarse y a beber con determinados condicionantes culturales y sociales.

Ahora, si queremos estar a la moda, ya no vamos a un restaurante sino a un **gastrobar**, en el que se sirven comidas y bebidas, pero combinando la alta cocina con pequeñas raciones y precios asequibles. También podemos ir a un **bistró** que podríamos definir al estilo francés, como un pequeño establecimiento en el que se sirven bebidas

alcohólicas y otras bebidas pudiendo tomar café y quesos. Seguramente sería lo más parecido a una antigua bodega.

Fue Cartagena una ciudad donde abundaron las bodegas, **lugares donde se vendía vino a granel**, pero donde también se servían los **“chatos”** de vino peleón a una clientela, fundamentalmente obrera, que, tras salir del duro trabajo, optaba por acomodarse en la barra del lugar. Hasta hace pocos años hemos visto este tipo de establecimientos como la **Bodega Los Tanques** en la Serreta, y la **Bodega El Túnel** en la calle del Parque.

Permanece en el tiempo reconvertida, y es una gran satisfacción, **La Uva Jumillana** fundada en la calle Jara en 1919 por los hermanos Guardiola de Jumilla, en lo que fueron las caballerizas del palacio Molina del siglo XVII, y que hoy es un establecimiento que cuida la tradición.

También permanece la popular **Bodega Nicolás** de la calle del Carmen que fue fundada en 1939 por José Nicolás, Saturnino San Leandro y Ginés García, en la época en la que la **plaza de Alcolea** se conocía por la **plaza de los Carros**, porque en ella estaban dispuestos los carreteros para hacer sus portes.

Era la época en que la bodega no tenía barra y era una venta de vinos, **reparos y láguenas**, además de distribuir a otros establecimientos.

Pero en Cartagena han coexistido gran número de establecimientos de hostelería desde hace más de cien años, siendo referente culinario por su calidad y originalidad en toda España.

La calle Mayor es posiblemente la que ha tenido más establecimientos, algunos de ellos ejemplos gastronómicos.

Hasta hace unas décadas los miércoles era el día en que agricultores y ganaderos del campo de Cartagena venían a hacer sus tratos y gestiones bancarias y se congregaban en la céntrica calle. Era uno de los motivos por lo que **los establecimientos hosteleros los miércoles tenían el pescado en sus cartas**, además de los sábados.

Podríamos citar los nombres de algunos de esos establecimientos como el mítico **Gran Bar** o el **Restaurante Cartagena** que tuvo al gran cocinero Pepe Díaz, Pepe “*El Melva*”, y su comida selecta, con unos escaparates de carne, pescados y verduras extraordinarios; se anunciaba

en 1960 con *“todo lo que viene del mar exquisitamente condimentado para usted”*.

El café bar **Mastia**, el bar **Americano**, el **Taibilla** y sus inolvidables bocadillos de magra o calmares con tomate, el bar **Julio**. Fundado en 1931 El **Restaurante Columbus** de la familia Díaz-Manresa, con su gran cocina y los mejores asiáticos, que afortunadamente sigue existiendo, y que desde hace 44 años regenta Félix Sánchez.

Con anterioridad hubo algunos establecimientos que fueron referentes en la vida social de la ciudad como el **Gran Café Suizo** que disponía de un quinteto musical que daba conciertos, el **café Imperial** que disponía de billares, o el **Café de la Marina y Salón Horchatería de José Torregrosa Miralles**, que en 1913 anunciaba que *“se sirve vermout a la americana y lunchs, en condiciones inmejorables invitando a visitar el establecimiento”*.

Tal vez el más recordado es el **Gran Café España** por ser el lugar donde se compuso el célebre pasodoble *“Suspiros de España”*.

En 1920, tras su reforma, se reabre el **Gran Café Nueva España** y se anuncia en el Periódico La Tierra que

será atendido por elegantes señoritas, así como que intervendrá la **Orquesta Detziganos** “*que ha actuado largo tiempo en el Palace Hotel de Madrid*”. Es curioso el anuncio porque indica que “*Esperamos nos favorezca la buena Sociedad de Cartagena y el público en general*”, lo que nos indica claramente a quién estaba dirigido este establecimiento.

En la calle mayor existía un **Restaurante Inglés** y en el *Eco de Cartagena* anunciaba que su cocinero era el afamado cocinero del Hotel Embajadores y Fornos de Madrid.

Curiosamente tenemos conocimiento que, en 1903, cerca de la calle Mayor, en Príncipe de Vergara, en el edificio Cassiano, estuvo ubicado la **Pastelería Restaurante Francés**.

También cercano a la calle Mayor, en Puerta de Murcia, se ubicó el célebre **Café El Tranvía** de Ángel Solano.

Por cierto, en 1918 el propietario de El Tranvía adquiere el **Bar Cervecería La Eritaña**, con el cocinero Bonache, en Plaza del Sevillano, siendo de destacar su arroz con leche y flanes.

En 1917 en **La Taurina Gran Casa de Comidas**, de Bartolomé Hernández, en Plaza de Risueño, tenía como platos del día: Sopa y cocido de ternera, Estofado de ternera, Judías a la Madrileña, Mondongo de cordero y Arroz con carne o pescado; y como fritos los Huevos, Asadura, Costillas, “Bistet” todos ellos con tomates o patatas, cabezas de cabrito y pescados de varias clases.

Según el Noticiero de 1895, en la **Española** de la calle la Aurora, en el barrio del Molinete, se servían cenas y estaba abierto toda la noche.

El gran **balneario de San Pedro del Mar**, con sus lanchas de vapor para llevar a los bañistas su excelente cocina de su singular restaurante. La Casa de Comidas **El Primero de Mayo**, ofrecía tres platos, pan, vino y postre por 2,50 pesetas del año 1934.

Mas cerca de nuestra memoria, por la edad que tenemos, es preciso rescatar aquellos locales que ya han desaparecido y dejaron una huella que nos acompañará mientras vivamos, como el rico tapeo de la **Cantina del Campo de Recreos y Deportes** de los Juncos, el **Restaurante del antiguo Real Club de Regatas**, el

Merendero del Bar Esteban en el Paseo del Muelle, que tenía su sede central en la Serreta, **Casa Félix “el Marrano”**, situado junto a la Casa del Mar, la **Patatera de Magdalena Beltrán**, con las mejores patatas y churros junto a los tinglados de las obras del Puerto, la **Marisquería Restaurante Mare Nostrum** de Establecimientos Román, con vivero propio, A su lado el **Miramar**, y en Cala Cortina los arroces de **Mares Bravas**, que continúa en nuestra playa más urbana.

La **Bodega Hernández**, más conocida como **Bodega de Paco el Macho**, a los pies de la catedral, donde Francisco Hernández, gran forofó del Atlético Bilbao, tenía las mejores bravas de la ciudad.

Muy cerca **La Manchega** y sus patatas asadas, y el **Bar San Miguel**, con su rico tapeo. El **Bar La Parra** (Mesón Militar) de la calle del Ángel. **Restaurante El Puerto** en la Plaza José María Artes, con su cocina casera y económica al igual que **La Obrera**. El gran **restaurante Artés**, en la plaza del mismo nombre. En la calle Beatas los mejores pulpos en el **Bar Taurino**.

En la calle Bodegones los reglamentos, camperos, fronterizos, sajonias y malasombras que de niño preparaba José Luis Mendoza, fundador de la UCAM, junto a su padre y su hermano Vicente en **El Rincón de Pepe**. Su eslogan era *"Con Ud. no podrá el viento, cuando pida en esta Casa un Reglamento"*.

El **restaurante Aníbal** en el Callejón de la Parra. La **Bodega Amorós** en la calle del Carmen con sus vinos y tapeo. Las famosas croquetas del Bar **Plaza de España**. En la calle Comedias la **Cafetería Delicias** con su quisquilla frita, el **Nido** con sus champiñones y angulas y el **Sandokán** con sus catalanes, eran el triángulo del buen tapeo.

La **Marisquería Barlovento** en Cuatro Santos con Abelardo al frente. La **Pizzería Don Pepino** con cinco mesas y donde nuestro actual Rey venía a cenar desde San Javier, en su etapa en la Academia General del Aire.

La mejor marisquería de la región fue sin duda **Bahía**, con sus lebrillos de marisco en la barra y donde doña Rosa hacía las mejores paellas de la ciudad y los hermanos Cesáreo y Pepe servían un excelente marisco.

La **Cervecería Baviera**, con un tapeo basado en pescados y mariscos. En la Plaza López Pinto, **Casa Tomás**, completos y bocadillos y su eslogan "*Comiendo en Casa Tomas, ahorrará para un cubata mas*".

El **Puerto Rico** en el Lago con su café y su lema "*Rico, rico el Café del Puerto Rico*", frente al **Ideal**, que sigue en la brecha; **El Mesón del Bocado**, **La Cabaña del Lago**, la **Bodega de Mariano**.

No podemos olvidarnos de **Denver**, en la Puerta de Murcia, que en su última etapa la dirigió el gran cocinero cartagenero **Alfonso**, que posteriormente con su nombre abrió local en el Hotel Alfonso XIII.

El **Restaurante Chamonix**, con Pepe Román a la cabeza, que fue escuela de infinidad de empresarios. Los restaurantes **Dimo**, **Apolo** donde trabajaba el gran aficionado a los toros Ginés Martínez, la **Bodega El Pinacho** en Santa Lucía, El **Parador del Camino** y sus michirones.

Otros establecimientos tenemos la suerte de seguir disfrutándolos, como el **Bar Sol en la plaza de San Ginés**, fundado en 1927, por Francisco Inglés con, entre otras muchas especialidades, su famosa tortilla de patatas.

La **Posada Jamaica** con su especialidad en completos, solomillos y comidas económicas en la calle Huerto del Carmen. El **Restaurante Los Habaneros**, que tuvo su origen en una Posada y que Gregorio Morales y su familia lo hizo referente en las décadas 50 a 70 del pasado siglo, convirtiéndolo en una catedral del buen comer, siendo muy típica su ensalada cantonal, realizada con salazones y encurtidos; nunca la han podido mejorar en otros locales. Hoy continúa en activo con otra dirección. Sigue existiendo los **Techos Bajos** con su frituras de pescados. **El Zamorano** con sus vinos y chacinas echó la persiana este año.

También continúa, aunque es más reciente su creación porque sólo tiene 46 años, el restaurante **Los Churrascos**, que se fundó en un chamizo de El Algar, y que es exponente de un concepto de cocina familiar y genuina que, José María Alcaraz, lo llevó en su día hasta conseguir una estrella Michelin; hoy un referente de la buena cocina tradicional.

También es preciso recordar aquellas ventas del seco cartagenero unas en la ruta de la Azohía, tras pasar Canteras, como la **Venta del Lirio**, la **Venta entre dos**

fuegos, embrión del hoy **Restaurante Sacromonte**, y la **Venta Moya**, donde degustábamos los arroces con leña, el conejo al ajillo, el pollo frito con tomate y bolas, las tortillas de patatas y el tomate, con sabor a tomate, y con su aceite y olivas “*partías*”.

Otras en la zona de la Palma como la **Venta El Abasto** con su guiso de pelotas y el arroz con verduras y bacalao, o en los Camachos, **Venta los Camachos**, con su guiso ferroviario, que siguen activas después de más de cien años con las recetas transmitidas de sus abuelas

REIVINDICANDO EL ORIGEN DE ALGUNOS PRODUCTOS

Gran parte de la cocina del Campo de Cartagena solo se mantiene en núcleos familiares y curiosamente no es conocida por la ciudadanía. Por eso no podemos tomarnos en un establecimiento el **zarangollo cartagenero** que, además de llevar los componentes tradicionales como cebolla, calabacín y huevo, lleva tomate; también es original que se cocina en una cazuela de barro que se tapa

con una fina lámina de masa de pan antes de meterla en el horno. Lo mismo que se hace con el **zarangollo de collejas**.

El **molondrosco** se comía en las matanzas ya que se utilizaba la masa de la morcilla para freír con trozos de hígado.

Los alcaciles eran muy utilizados en distintos guisos como la **tortilla de alcaciles y ajos tiernos**, o el **guiso de alcaciles con patatas y huevos duros**.

Pero hay algunos otros que sí son conocidos por el gran público como los **michirones** que es un guiso de legumbres propio del Campo de Cartagena, de la huerta murciana, así como de la Vega Baja alicantina, su tradición de uso se extendió a las provincias próximas de Albacete y Almería.

Eugenio Martínez Pastor, plantea en su libro *Gastronomía de Cartagena* que este plato típico es originario de Cartagena ya que el célebre y denostado **“rancho” militar constituye el origen de la mayoría de guisos en España**.

Consistía en hervir huesos, tripas, carne de baja calidad para constituir un fondo donde luego se hervirían las judías, garbanzos, lentejas, arroz.

Es probable que en el siglo XIX cuando en Cartagena estaban asentados diversos destacamentos militares, a los que se les había de dar de comer, **alguien pensase en guisar, en ese fondo, las habas**, que hasta entonces sólo se utilizaban como forraje de la caballería en los cuarteles.

Los **exploradores** son una empanadilla que contrasta el salado del interior con el dulce del exterior. Es un contraste similar al del Pastel de Cierva, cuyo origen se establece entre Cartagena y San Javier,

El **crepillo** es una masa de pan horneada de harina de trigo, salada, en la parte superior lleva sal, y crujiente, de un grosor inferior a medio centímetro, es típico de Cartagena y Lorca, aunque en esta última el crepillo es rectangular, más fino y con pimentón lo que le da un color más rojizo, mientras que en la zona de Cartagena es de color similar al pan, redondo y algo más grueso, En su composición lleva, en las proporciones necesarias, harina,

aceite de oliva, vino blanco, pimentón dulce, pizca de pimienta, cerveza, sal y huevo.

La **marinera**, rosca crujiente y alargada cubierta con ensaladilla rusa y un filete de anchoa. Tiene otras versiones como el **marinero**, que sustituye el filete de anchoa por uno de boquerón. Y la **bicicleta**, solo con ensaladilla, no lleva anchoa ni boquerón.

La expansión de la marinera, no sólo en la región sino en toda España, ha ocasionado una gran controversia en Cartagena al haberse calificado en algunos sitios como marinera murciana, ya que se alega que surgió en la ciudad de Murcia.

Diversos autores datan el origen de la marinera en los años setenta del pasado siglo en un bar llamado **Casa Ginés** de la Plaza del Rey, y cuando la mujer no estaba aún incorporada al ejército. Unos marineros que estaban haciendo la mili en la base de submarinos iban a “**convidarse**”, como hacían habitualmente, al caer la tarde; uno de los marineros llegó tarde y al preguntarle el camarero qué deseaba le respondió “**una marinera**”, lo que llevó a la risa de sus compañeros. El camarero de broma le

puso ensaladilla en una rosca con una anchoa encima y le dijo: “**aquí tienes tu marinera**”. No sabemos si fue exactamente así, pero está bien contado.

En estos momentos es difícil saber quién es el primero que hace un tapa o comida, lo importante es hacerlo bien y satisfacer al cliente, pero recientemente en la televisión regional un hostelero explicaba como original que la marinera se servía en un crespillo.

Curiosamente, hace años que **Pablo Guardiola** en su restaurante de Los Belones, sirve una magnífica marinera en un suave y sabroso crespillo; restaurante de comida casera española y que por cierto tuvo su origen en 1934 en el Casino de Los Nietos.

EL LÉXICO Y LA COMIDA

Se está perdiendo la forma de hablar en Cartagena, sobre todo en la utilización de palabras autóctonas o que son compartidas con otras regiones; no olvidemos la repoblación con personas procedentes de la corona de Aragón.

Posiblemente haya quien se avergüence de utilizar esos vocablos o de la pronunciación característica por considerarla demasiado vulgar. Tal vez deberíamos comprometernos a fomentar, a abrigar el amor a la palabra y el orgullo por nuestra Cartagena entrañable.

Es en la genuina, fértil y entrañable habla de la amplia comarca del Campo de Cartagena, donde descubriremos o nos encontraremos con lo vernáculo y curioso del léxico, de las tradiciones, de las costumbres, de nuestra cocina, de nuestros personajes de nuestra tierra, que nos hará revivir un cúmulo de vivencias aderezadas con mucho cariño y nostalgia, aunque esto sea innecesario explicárselo a un cartagenero.

Nuestro acervo lingüístico y cultural está integrado en parte por los vulgarismos: esos dichos y expresiones que nos muestran la originalidad y la perspicacia de los cartageneros.

Palabras como "**Agrura**" en nuestra gastronomía cartagenera, manera de aderezar ciertos alimentos cocidos con aceite de oliva, ajos o piñones, perejil, limón y pimienta. "**Ajo colorao**" guiso de pescado de Cabo Palos.

"**Aladroque**" el boquerón. "**Almendrao**" caramelo que contiene almendras picadas. "**Añiura**" Añadidura, trozo de pan que completaba el peso cuando este se vendía por kilos. "**Aromar**" aromatizar un plato. "**Arrope calabazate**" mosto cocido convertido en un jarabe, que contiene trozos de calabaza y frutas, típico de nuestro campo. "**Arroz y piola**" comida de plato único. "**Atacazon**" atracón a comer. "**Bajoca**" judía verde. "**Biberón**" quinto de cerveza. "**Boquinegro**" especie de boquerón de tamaño grande. "**Chambi**" que es el helado, y por lo tanto "**Chambilero**" el que lo vende o fabrica. "**Jibia**" sepia. "**Láguena**" bebida alcohólica compuesta de vino dulce y anís. "**Paloma**" bebida compuesta de anís seco y agua. "**Péssoles**" guisantes. "**Torraos**", garbanzos fritos con yeso.

Esos Torraos se decía que eran buenos para la diarrea, seguramente por el yeso que debía hacer una pared. No son exclusivos del Campo de Cartagena ya que se pueden ver en distintas localidades españolas, pero hoy lo traigo aquí porque **Néstor Luján** afirmaba en su **Historia de la Gastronomía** que el humilde garbanzo, entró en Hispania precisamente por Cartagena. En el municipio de la

Unión existe una diputación que se denomina el Garbanzal, seguramente porque en ella se cultivaba el garbanzo. Hoy nos es difícil comprar el torrao, pero seguro que debería ser un producto típico.

FINAL

Y para finalizar la lectura de este discurso, expresarles que está escrito con más ilusión que grandes conocimientos, pero eso sí, con mis vivencias de niño en unos tiempos difíciles, en una familia modesta de agricultores, y con las posteriores, desde mi juventud y hasta nuestros días, al haber podido disfrutar al recorrer rincones y lugares gastronómicos de este exquisito mundo de los alimentos.

Hoy, en esta trimilenaria ciudad, me comprometo como miembro de la Academia de Gastronomía de la Región de Murcia, de la que orgullosamente paso a formar parte, en potenciar nuestra gastronomía como un elemento importante en la forma de vivir y sentir, y como elemento esencial para la atracción de turismo, que tiene un enorme potencial por la extraordinaria gastronomía de todos los rincones de nuestros 45 municipios,

consolidándose nuestra región como uno de los grandes activos de nuestro País.

Y termino.

Termino agradeciendo **a todos los profesionales** que han trabajado con esfuerzo, a lo largo del tiempo, en mejorar cómo hacer una buena comida, un buen alimento, dejando su legado a los nuevos profesionales.

Pero como la memoria gastronómica tiene que ver con nuestro pasado, y dándonos cuenta que los olores y sabores que nos producen satisfacción tienen que ver en gran medida con nuestros primeros años de vida, y **yo añoro el olor a rollo de pascua, a cocido con un hueso con tuétano, a leche recién ordeñada**, quiero expresar también mi recuerdo y admiración, en estos tiempos de la comida rápida y preparada, a las **madres, abuelas, bisabuelas y tatarabuelas** que vivieron para cocinar y alimentar a sus familiares; se levantaban poniendo el caldero, le aplicaban todo su cariño para todos nosotros, y con su esfuerzo diario supieron enseñarnos a comer y a disfrutar de la comida, muchas veces en tiempos difíciles.

Gracias. Muchas gracias.