



EL
sexto
SABOR

PEPE IGLESIAS

MARIDAJES CON
COCINAS
REGIONALES

MURCIA

» En mi juventud, decir Murcia era evocar una voluptuosa huerta, con mil aromas y colores. Por desgracia, hoy día decir Murcia, es hablar de una de las especulaciones urbanísticas más despiadadas del país, empezando por la terrible y ya casi moribunda Manga del Mar Menor, y siguiendo hacia el interior hasta Archena, donde han plantado un campo de golf, el Altorreal, una aberración en la que las calles limitan con bloques de casas. Un páramo desértico donde, entre la macro urbanización y el golf, consumen los recursos acuíferos propios, y hasta la traída completa del Segura.

Pero vamos a la mesa que es lo nuestro. Sin duda empezaremos por un plato de sabrosa mojama y hueva de mújol, servidas con almendras recién fritas y rociada de aceite de oliva virgen extra. Lo propio es acompañarlos de algún tipo de generoso, como amontillado, palo cortado, etcétera, pero aquí no producen nada parecido, así que podemos optar por uno de esos rosados de Monastrell de Yecla, por ejemplo de bodegas Castaño, u optamos por las cervezas heladas, que tan bien tiran en algunos locales de tapeo.

Entrando ya en cocina, no puede faltar el zarangollo, una especie de pisto de calabacín y cebolla. Muy rico y sano, y revuelto con huevo, todo un primer plato. Si estamos en verano, antes del zarangollo podemos disfrutar de una ensalada murciana, en otras partes llamada moje o *mojete*, y que consiste en tomate de la huerta picado, con cebolla, huevo duro y atún en aceite. Si estamos en invierno, la cambiaremos por los *michirones*, una especie de haba

seca que se prepara en guisote con hueso de jamón, chorizo y laurel. Una bomba, yo lo probé en verano y casi me da algo.

Y ya de plato estrella, un arroz de Calasparra, por ejemplo con conejo y caracoles, mi preferido, aunque quizá el más famoso sea el caldero, un arroz caldoso de pescados, generalmente mújol o dorada, aunque previamente se prepara un *fumet* con morralla, que se desprecia. Todos estos platos funcionan bien con ese rosado del aperitivo, o con algún blanco, que ya los hay de buen nivel. Tienen buenos pescados, aunque los mejores, que procedían del Mar Menor, ya han sido esquilados, pero en algunos bares de Cartagena, he probado frituras realmente notables, sobre todo de salmonetes pequeños.

Como anécdota les comento que el antiguo puerto de Escombreras no debe su nombre a que fuese un vertedero, sino a un pescado, el *scombrus*, el pez empleado para fabricar la salsa *garum* por los romanos, y allí estaban sus principales instalaciones de producción.

Una especialidad tan rica como curiosa es el pastel murciano de carne, que tiene nada menos que un origen chino, el *RouJiaMo*. Consiste en una base de pasta quebrada, sobre la que va la carne picada (ternera, jamón, chorizo y panceta), y cubierto de masa de hojaldre en espiral. Muy rico, aunque sin chorizo estaría más fino, pero los murcianos... Aquí si entra bien uno de esos tintos de

nuevo cuño que se elaboran en Jumilla. Y de postre, paparajotes, una broma que les provoca la risa cada vez que ven a un madrileño roer las hojas de limonero. Se trata de una masa, en la que se moja una hoja de limonero que rápidamente se fría y se come, pero solo el rebozado, la hoja es solo para perfumar.

Hay otros dulces, todos muy dulces, como las almojábanas, unas rosquillas de claro origen árabe, la calabaza con arrope, las picardías de Murcia, un caramelo, generalmente de avellana y el tocino de cielo.

Para los postres hay un tinto dulce de Castaño, interesante.

De los ingredientes estrella, están el ya citado arroz de Calasparra, y el más famoso, el pimentón murciano, diferente al de la Vera porque se elabora con pimientos rojos secos al sol durante días, pero sin ahumar, de ahí su sabor dulce.

Y abrimos otro capítulo, el de los vinos, con tres denominaciones de origen, Bullas, Jumilla y Yecla. Al proceder de viñedos situados a gran altitud y con un sol de justicia, se obtienen vinos de graduación muy alta y sabores muy intensos, aunque carentes de elegancia. Hay bodegas nuevas que trabajan en cambiar este perfil, sobre todo en Jumilla y Yecla, pero la gran producción sigue siendo de combate. Los jóvenes han demostrado que la uva autóctona, la Monastrell, puede dar vinos elegantes y perfumados. En Jumilla destaco dos, Carchelo y Juan Gil, ambas presentes y muy bien tratadas en la Guía Proensa. En Yecla destaca hace tiempo, bodegas Castaño, con productos muy interesantes y variados. ■



Michirones.



Zarangollo.