

Uno de los atractivos que ofrecen las tierras de la Comarca Noroeste de la Región a quienes optan por el turismo de interior de jornada, de fin de semana o de temporada, es su gastronomía, por lo que me atreveré a proponer una ideal mesa en la que, a los manjares expuestos a continuación, sugiero al lector aportar sus propias propuestas en la seguridad de que, entre todos, podremos montar la MESA DEL NOROESTE y más concretamente la de Caravaca.

Sobre estera de esparto de las producidas hasta hace poco por la industria de Mula, y mueble fabricado en Yecla, colocaremos mantelería bordada por las bordadoras que los mayores aún recuerdan, como las hermanas Barreras, Isabelica "la Manca", las hermanas Valdivieso y más modernamente por las jóvenes bordadoras de las peñas caballistas. Sobre ella dispondremos la vajilla de loza "de Cartagena" de las ya desaparecidas fábricas de "La Amistad" y "La Cartagenera Industrial Cerámica", cuyos ejemplares formaron parte de los ajueres domésticos de nuestras abuelas; y también la cristalería de Cartagena, de la fábrica de Tomás Valarino y Cia, de las que aún hay vasos, copas y botellas de aquella industria también desaparecida, de la que nuestros antepasados adquirieron

Comer en el Noroeste

y guardaron, para que muchos ejemplares llegaran hasta nosotros. Como aperitivos presentaríamos embutidos derivados del "chato murciano", alguna verdura de la huerta de Cehegín y aceitunas de Cieza en sus diversas variantes, sin olvidar las "machacadas" durante el otoño a las puertas de las casas, en el mismo lugar que lo hicieron nuestras abuelas y también nuestras madres.

Si se opta por el pescado, a pesar de la lejanía de nuestra tierra al mar,

durante algún tiempo ha venido funcionando una piscifactoría en Calasparra a la que venían a pescar aficionados de toda la Región, sobre todo los fines de semana. Así mismo los ejemplares que ofrecen los pantanos de los ríos Argos y Quipar. Si optamos por la carne no nos equivocaremos con los productos elaborados a partir de la Oveja Segureña y el Chato Murciano que se crían y se alimentan en los pastizales y porquerizas de la tierra. Con ellos se elaboran platos como la célebre y nunca ponderada en su justa medida "tartera", así como las "migas" con tropezones, el "empedrado" o las múltiples variantes de "paella", eso sí, siempre con "arroz de Calasparra".

Si para desengrasar pensamos en la ensalada, no debemos despreciar, por su calidad, variedad, apariencia y sabor, las verduras y hortalizas de la huerta de Cehegín, bañada y regada con aguas de los ríos Argos y Quipar, en territorio al que con razón llamamos la "mesopotamia murciana". Y para condimentar dicha ensalada sabroso aceite de las almazaras de Cehegín y Moratalla.

En los postres hay mucho donde elegir. Si preferimos fruta no debemos despreciar los aromáticos "peros" de Cehegín, ya muy escasos (que nuestras abuelas no sólo utilizaban como postre sino para aromatizar la ropa guardada en las viejas arcas de madera, algunas de ellas decoradas con artístico herrajes exteriores), y los albaricoques y manzanas si es temporada.

Si optamos por el dulce, a nadie defraudarán las yemas y el alfajor de Caravaca, las torrijas de Bullas o el mazapán y el alajú de Moratalla entre otros productos de la repostería que ofrecen los obradores del Noroeste, trabajando a pleno rendimiento a lo largo de todo el año. La

variedad y abundancia de postres de las industrias Reina y Montero de Caravaca, y Marín Giménez de Moratalla completarán la mesa más exigente

En la mesa comarcana del Noroeste Regional no debe faltar el vino de la denominación de origen Bullas, en sus muy diversas variedades, graduación, aroma, color y sabor. Ni tampoco el Agua del Cantalar que mana cristalina, y con propiedades medicinales en las sierras de Moratalla. Si preferimos "agua del grifo" no debemos olvidar que ésta procede de los también moratalleros manantiales del Taibilla, a los que otrora vertían las aguas de la Fuente Mellina, la Fuente de Mairena y las Fuentes del Marqués.

Aunque el pan es un alimento un tanto denostado en nuestros días por quienes siguen regímenes alimenticios para mantener perfecta la silueta corporal, siempre este producto está presente en la mesa comarcana, sobre todo el elaborado a partir del trigo que crece en los secanos de las tierras altas, molturado en la "Harinera de Las Fuentes" de Caravaca, que abastece a toda la Región y a otros lugares de España, en solitario desde que desaparecieron los dos molinos que había en Calasparra.

No tenemos café propio, evidentemente, en el Noroeste Regional, pero sí dónde adquirirlo en los abundantes comercios de ultramarinos y coloniales diseminados por nuestra geografía autonómica. Sin embargo sí que tenemos sabrosos orujos de la caravaqueña marca "Villa Lucía", "licor café" de elaboración doméstica, fabricado en base a viejas recetas heredadas de madres a hijas en vísperas de la Navidad de cada año, y un no menos sabroso combinado de café, leche condensada y alcohol propio de la Región como es el "Asiático", elaborado a partir de los productos mencionados y el cartagenero "Licor 43", que pueden, a manera de "copa" servir para rematar nuestra particular comida.

A lo hasta aquí referido, el lector puede ponerle imaginación a la hora de comer en el Noroeste. Sirva la aportación del Cronista sólo como sugerencia a partir de la que, cada cual, elaborará su plato preferido. Eso sí, siempre a base de productos de la tierra, tan a mano y al alcance de todas las economías, en la seguridad de que nadie que opte por sentarse junto a nosotros y compartir nuestra mesa, quedará defraudado.



Tartera preparada por Carmen Montesinos. E.N.

José Antonio Melgares

Cronista oficial de la Región de Murcia, de Caravaca y de la Vera Cruz

