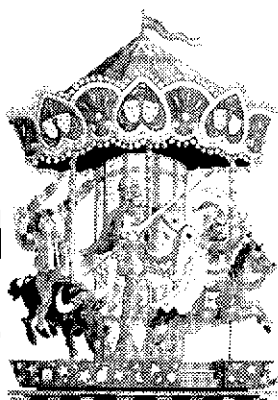


# Feria de Murcia '94



La verdad

MIÉRCOLES, 7 DE SEPTIEMBRE DE 1994

COORDINA: MARÍA JOSÉ MONTESINOS

## Bellezas de bandera

Las kábilas moras y mesnadas cristianas presentaron anoche a sus Abanderadas en el campamento medieval del jardín de San Esteban

*En el recinto de San Esteban tuvo lugar anoche la presentación de las Abanderadas de los distintos grupos que integran la Federación, en un brillante acto, cuya coreografía fue montada por Luis Liberto, director de la compañía de teatro Juan de Ibarra. Bellezas de bandera fueron las protagonistas de la noche en el campamento medieval, en el que hubo un grato ambiente hasta la madrugada y donde el público pudo tapear y tomar una copa.*

M. DE LA VIEJA  
MURCIA

Primero subieron al escenario las Abanderadas del pasado año, con las insignias de sus respectivos grupos, y después fueron convocadas las de la presente edición que desfilaron al ritmo de marchas moras y cristianas, con donaire, como firme promesa de que van a representar muy dignamente su papel en los grandes desfiles del sábado y lunes próximos.

Este año, como novedad, se ha incorporado a la Fiesta la figura de abanderadas infantiles, ya que tanto en los grupos como en la Federación ese papel era asumido por festeras jóvenes.

Las Abanderadas de este año, María Dolores Hernández Sánchez y Manoli López Peláez, infantil y mayor, respectivamente, son mora y cristiana. María Dolores ataviada como una bella bailarina musulme, realizó un brillante papel en la toma de posesión de su cargo festero, dejando muy alta su procedencia, la kábila de Abenmardenix, el Rey Lobo.

Manoli, lució esplendorosa como dama cristiana. Perteneciente a la mesnada de los Caballeros y Damas del Infante don Juan Manuel, se mostró en todo momento digna sucesora de Sonia, la abanderada del pasado año que dejó con cierta tristeza el cargo.

Las abanderadas de la Federación fueron elegidas por un jurado en el transcurso de los festejos que conmemoran el Medio Año festero, mediante un concurso al que concurrieron todas las abanderadas de los distintos grupos.

### El mejor campamento

Tras la inauguración del campamento medieval, en la noche del pasado lunes, por las autoridades, el presidente de la Federación de Moros y Cristianos, Vicente Serradell, se mostraba satisfecho del as-



Un momento de la entrega de insignias entre Abanderadas. / JUAN LEAL



En el campamento medieval se pueden degustar platos árabes. / J. LÓPEZ

pecto de las instalaciones, y hubo quien aseguró que era el «mejor campamento de la historia de Moros y Cristianos en la ciudad», pues realmente la remodelación a la que ha sido sometido, le hace resultar abierto y acogedor para el público, y éste no dudo en compartir con «moros y cristianos» algo más que el pan y la sal, pues las sillas y mesas de los doce bares que los grupos han instalado, enseguida se abarrotaron de gente.

En un extremo del Campamento, el que queda a la derecha si se entra por el acceso abierto en San Esteban al callejón de Burruezo, están las instalaciones de la kábila de Abeniyad y las de los Caballeros de San Juan de Jerusalén, con las tiendas de los reyes Aben Hud y Alfonso X el Sabio, adosadas, ya que Francisco Melgar y Manolo Jiménez, que son los que representan al rey moro y al rey cristiano, respectivamente, pertenecen a dichos grupos.

Después, esparcidas por el recinto, aparecen las barras de los bares instalados en San Esteban, y que han sido revestidas con toldos y bambalinas de ambientación morisca, presentando un acogedor aspecto.

Los grupos han contratado con distintos bares y restaurantes de la ciudad el servicio de las barras instaladas en el Campamento, con el fin de evitarse cualquier tipo de problemas, como los suscitados el pasado año. Son profesionales de hostelería los que regentan, prácticamente, todas las instalaciones, con alguna salvedad como la de los Caballeros del Temple que tienen a los de la Peña El Pimiento.

Los de la Mesnada Caballeros de Don Jaime I, han hecho algo curioso, pues comparten sus instalaciones con Nagid, propietario del bar Don Mustafá de Alcantarilla, que en el Campamento funciona como restaurador, ofreciendo diversos platos de la cocina popular árabe, condimentados con especias traídas expresamente de Alejandría. Como el cuscús, plato preparado con una pasta especial, hervida durante tres horas, con el vapor de un caldo en el que se cocina carne de cordero, ternera, pollo y abundantes verduras. Finalmente se adereza todo con una salsa, resultado un plato muy completo, pleno de sabor.

También ofrece Nagid el famoso «pan árabe» consistente en una masa de harina que se cubre de carne picada fina, cebolla, ajo, perejil y especias, para después ser horneado.

**Tortas de 'falafel'** Son muchas las especialidades gastronómicas que se pueden degustar en el campamento medieval. Como las tortas de «falafel» cocinadas con harina de garbanzos aderezada con especias y fritas. Salsa «tajima» realizada con la pulpa de berenjenas asadas, el «sisca-kabab» o pincho moruno de carne de cordero, son otras de las especialidades que se pueden degustar, aderezadas por Nagid. Los «Amigos del Pueblo saharahui» han instalado una gran jaima, típica del desierto, en la que se puede degustar auténtico té árabe, con azúcar de pilón. Té verde del que el ritual marca tomar tres vasos, «el primero como la mujer, el segundo como las hurís y el tercero como el Paraíso», pues en cada toma la concentración de azúcar es mayor y resulta más dulce. Por su parte, el Centro Cultural Hispano Egipcio, por tercera vez, ha instalado en el Campamento de San Esteban una tienda en la que se expenden todo tipo de indumentarias y objetos típicos de la cultura árabe. «Es una buena oportunidad que se ofrece al público de Murcia, para que puedan adquirir a buen precio ropa o aderezos con los que arreglarse, para participar en la Fiesta con mayor integración» asegura el presidente de la Federación Vicente Serradell.