



LA MURCIA QUE NO VEMOS

ANTONIO BOTÍAS
Cronista Oficial de Murcia

Cuando Murcia fue la cuna de la gastronomía mundial

El recetario del sabio Ibn Razín prueba que la cocina murciana era durante el siglo XIII la más respetada y sabrosa

Cuatrocientas veintiocho recetas. Esas son las que compiló, hace más de siete siglos, un célebre murciano que, aunque acabó sus días en un triste exilio, nos legó en su obra los gustos culinarios de nuestros remotos antepasados musulmanes.

Ibn Razín Al-Tugibi nació en Murcia en torno al año 1227. Emigró de su amada ciudad tras la conquista castellana alrededor de 1248, se estableció en Ceuta y falleció en Túnez en 1293. Su obra cumbre fue un exquisito recetario de cocina titulado 'Relieves de las mesas, acerca de las delicias de las comidas y los diferentes platos'. También conocido como 'La virtud de la mesa'.

A Ibn Razín lo educó su primo Ahmad, respetado juez murciano que se encargó del pequeño tras la muerte de su padre. Fue él quien le procuró una espléndida educación que lo convertiría en médico, aparte de gran compilador de recetas. Además, escribió obras poéticas y epístolas, otras históricas o literarias, aunque solo las conocemos por referencias.

Su recetario, en cambio, inmortalizó curiosos detalles de la época. Por ejemplo, que la calidad del trigo candéal de Sangonera y Lorca era tan preciada como el oro. Solían transformarse en suculentos panes que los panaderos cocían en sus hornos a cambio de una poya, que así se llamaban aquellos pequeños panecillos.

Aquellos hornos de poya

De ahí el nombre de hornos de poya que existieron en Murcia durante la Baja Edad Media. No le iba a la zaga el pan de panizo, cuyas tortas recomendaba Ibn Razín que se espolvoreasen con anís, sésamo e hinojo. El mismo autor describió otros panes más del gusto (por la necesidad) de los pobres: con ha-

bas, lentejas, alubias, algarrobas, mijo, frutas...

Las comidas, como en todo, iban por clases sociales. Las más bajas habrían de contentarse, cuando había, con sopas de harina y sémola, a veces con verduras y especias, así como con purés de lentejas, habas y garbanzos. Estas recetas simples, en cambio, eran secundadas por las elites.

Existió también la llamada harisa, una papilla de trigo y carne picada, y el inevitable cuscús, hoy plato estrella de la cocina marroquí. De entre las verduras, como apunta la catedrática María Martínez en su obra 'Murcia andalusí (711-1243)', la berenjena era la estrella, empleada en suculentas recetas como la alboronía, un pisto que incluía hortalizas y que aún hoy se degusta en Murcia. Hasta 22 recetas le dedicó Ibn Razín.

Patria de las almojábanas

Cada tiempo tenía sus propios platos. Como cada fiesta. De hecho, los andalusíes celebraban algunas fiestas cristianas o cristianizadas, como era la de San Juan. O la entrada del Año nuevo. En esta ocasión, según el autor, el plato estrella era una sopa desmigada con ajo. Más tarde, en el siglo XIII, la Navidad cristiana fue sustituida por la natividad de Mahoma.

La repostería y la pastelería alcanzaron espléndidas cotas de sabor en Murcia. Y cada Navidad les rendimos homenaje, acaso no conscientes de ello. Árabes son, en algún caso tamizados por la tradición judía,



De la época. Detalle de una representación de una comida árabe en el tiempo del gastronómico murciano.

Nuestra. La única azafea que se conserva en España y que fue construida por un murciano. La pieza está en la Real Academia de Ciencias y Artes de Barcelona.



nuestros polvorones, buñuelos, turrónes, almendras garrapiñadas, suspiros y cordiales.

En esa época, sin embargo, eran las almojábanas las más apreciadas por los murcianos. Se trata de tortas fritas rellenas de queso blanco, bañadas en miel y espolvoreadas con canela.

Originales de Murcia, aunque incluso se extendieran más tarde a América, por ejemplo a Colombia. Tal era la fama de estas delicias que Ibn Razín incluyó en su recetario hasta ocho maneras de prepararlas. Tampoco olvidó la leche frita.

Para regar semejante despliegue culinario siempre había a mano leche, agua con esencias de flores, como el azahar o la rosa, jugos de frutas, horchata y vino, que mucho se consumía a pesar de estar prohibido. O acaso por ello.

A lo largo de las 428 recetas que compiló Ibn Razín, divididas en 12 capítulos dedicados a cada uno de los ingredientes principales, encontramos desde pescados y huevos a carnes,

conservas y verduras, en incluso «langostas de tierra», camarones y caracoles.

Había platos para todos los gustos. Hasta alguno afrodisíaco. Se trataba del caldo de carne frita de oveja al que se añadía sal, pimienta, cilantro, aceite y cebollas. El siguiente paso era ver-

terlo sobre migas pequeñas de harina y taparlas con la carne cubierta de mantequilla.

El valor del recetario es evidente para los historiadores. Por ejemplo, destaca un plato autóctono murciano y desconocido en el resto de Al-Andalus. Era el arroz, que solía consumirse en puré. «Este puré no es común, excepto en mi ciudad, Murcia, o Valencia», escribió el sabio, quien también aportó la razón: «Se caracterizan por el cultivo y abundancia de arroz».

Esa aletría sabrosa

También era muy del gusto de aquellos murcianos los garbanzos, de los que daban cuenta haciendo puré, como guarnición e incluso los molían para elaborar unos polvos que se usaban como jabón para lavarse las manos.

De ese tiempo proviene otra sabrosa comida que aún disfrutamos los murcianos. Sin contar que es una de las más bellas palabras que poseemos. Se trata de

la 'atriyya', de donde deriva aletría. Cuenta la inigualable en estas lides María Martínez que Ibn Razín consideraba los fideos como comida de mujeres.

No podía sobrar, claro, el cerdo. Aunque buena cuenta daban del resto de carnes. Tonotos no eran. Pongo por caso el 'tafaya' o guiso de cordero con jengibre, sal, cilantro seco y cebolla a rodajas. El aceite de oliva, los encurtidos, la mojama y el prestigioso azafrán murciano, otra industria que perdimos porque así somos de descuidados, se sumaban a los productos más demandados.

Y no podían faltar las empanadas rellenas de carne y huevos, origen en parte de los actuales y sabrosos pasteles de carne. Ni tampoco las habas, ya entonces afamadas y que, según la tradición, las introdujeron los militares egipcios que llegaron a la cora de Todmir en el siglo VIII.

Y más ilustres

La lista de murcianos musulmanes es tan amplia como el olvido al que fueron sometidos con el paso del tiempo. Por ejemplo, la única azafea que se conserva en España la diseñó un murciano. Una azafea es un instrumento astronómico que permite con facilidad conocer la duración de los días o la visibilidad de estrellas. Muhammad ibn Muhammad ibn Hudhayl la confeccionó en 1252 en Murcia.

Otro de ellos fue el médico, lingüista y matemático Muhammad Ibn A mad, quien dirigió la universidad fundada en Murcia por Alfonso X. Sin contar, claro, a Ibn Arabí. O a Abu al-Abbas al-Mursi (El Murciano), cuya mezquita en Alejandría quita el hipo.