

Cuarenta fábricas o fabriquillas de helados hay en la provincia

No es en julio y agosto cuando más se consume

De los tiempos en que se fabricaba a mano en plena calle, en el Arenal, estamos pasando a la plena industrialización

En veinte minutos, la crema pasa de cien grados sobre cero a veinte bajo cero

MURCIA trabaja

Cuarenta fabricantes de helados, horchatas y "palos" hay en la provincia. En la capital, doce más o menos, de los que un tercio ofrecen productos de cierta calidad. El reto es pura artesanía y discreta materia prima o es casamente bien doificada.

Aparte están las tres o cuatro marcas nacionales que dan la batalla —y no acaban de ganarla— a los elaborados "made in Murcia".

Evoca nuestra memoria aquellos infables cafés del Arenal. Los chiquillos contemplábamos, con avidez y admiración, los ritmicos manejos de una decena de hombres en mangas de camisa que, en plena calle, hacían girar una y quinientas veces las clásicas garapieras. Partían primero el hielo y le echaban luego grandes pufas de sal. Concluida la operación pregonaba un camarero: —Al rico maníreado...!!

LA FORMULA "NÚMERO UNO"

Desaparecieron del Arenal, la decena de hombres y las garapieras. Fabricar helado es ahora una desde luego fría, mecánica y eséptica manipulación. Se prepara —igual que antes— la crema, a base de leche, huevos, azúcar y frutas: fresas, almendras, avellanas... La crema se deposita en una máquina totalmente automática, heladora y tránsitora al tiempo. Aquella venía horvada a cien grados sobre cero y a los veinte minutos justos sale de la máquina a dieciocho o veinte grados bajo cero. De ahí va la crema a un mostrador frigorífico. Y del mostrador directamente a las reseñas gargantas.

A los murcianos nos gustan los helados con el mayor porcentaje de azúcar. Es una vieja y repetida tendencia.

—El azúcar regalamentaria— nos dice Francisco Iborra Moncris, jijomás establecido en Murcia desde muchos años—, la fórmula número 1. Es la que nosotros empleamos.

Los jijonencos fueron de siempre los propagadores por toda España del turron nádido. Espíritus comerciales bien por cién se dieron cuenta al poco de establecerse lejos de la Patria chica que sólo con el turron —un mes a lo sumo de venderlo— no sacarían ni para los gastos. Buscaron otra actividad complementaria que acabó siendo la básica del negocio: los helados y los líquidos.

EN JULIO Y AGOSTO PRIVAN MÁS LAS HORCHATAS Y EL LIMÓN

Una gama surtida de los primeros. De mantecado, turron, fresa, chocolate, crema tostada, nata, por orden de preferencia consumida. Por lo menos dos de estas fábricas con tienda incluida despachan la gélida mercancía prácticamente el año entero. Hasta el quince de diciembre y, de nuevo, a partir —es curioso— del día de los Inocentes. Pero en Murcia son poquísimo los que piden una crema tostada en el mes de enero.

Uno creía que la curva económica de la venta de helados alcanzaba su apogeo en los meses de julio y agosto. Nada de eso. A finales de junio —precisamente cuando el calor hace más de las suyas— declinan las "copas" y los "cucuruchos" y dejan paso a las horchatas de chufa y almendra, a las leches granizadas o simplemente frías y el limón.

Las tartas heladas, con bizcochos y adornos de frutas, son la "nueva ola" de la in-

dustria. Falta todavía ese exquisito repertorio tan al uso en otras capitales donde, aunque parezca extraño, la cafetería bien entendida y el res-

taurante-barra han impuesto el helado como manjar de los 365 días del año. Despues de almorzar, en la merienda y hasta como postre de la cena.

Para ello se creó el arte de la heladería. Qualquier de esas cafeterías exhiben una carta de lo que pudieramos llamar "helados de fantasía".

El sirope, las conservas vegetales, el "pur kirsch" o el licor de lima combinan excelentemente con la crema y el bizcocho helados. La presenta-

ción es magnifica y el "copete", generoso.

Nada de esto —y creímos aquello que no conocen estas

espectaculares fruslerías el

éxito y el favor de que gozan— se hace hoy en Murcia. Y es una lástima, porque esa "fórmula número 1" vendría como anillo al dedo a una más renovadora utilización de las gratas propiedades de los helados, que son, principalmente, vehículos de una buena digestión.

Las cuarenta fábricas y fabriquillas existentes en la provincia poseen un carácter familiar. En la temporada, sus dueños hacen venir de Jijona a primas y sobrinos para que celebren una mano. Los obreros —dos o tres, a lo sumo, en cada industria— llevan trabajando en la misma empresa veinte o treinta años y su parla "valenciano" es indicio de su mayor o menor grado de parentesco con los Sirvent, los Moncris, los Miralles o los Chancles que dominan el mundo murciano.

Hemos dejado para el final los "carros" ambulantes que trabajan el "corte", el "chambí" y el "polo". Algunos "chambileros" son independientes y otros pertenecen a "cadenas" de fabricación y venta callejera. A los nombres tradicionales anteriormente dicho... han incorporado otros como "tres gustos", "negritos", "bombones", etc.

La Murcia del helado, la Murcia que lo consume con prodigalidad en los meses de calor debe a partir de ahora tomarlos en todo tiempo. Los heladeros venderán mucho y harán vender a esos empleados de bares y cafeterías que se asombran de que alguien les pida, en noviembre o febrero, unas "tortitas de caramelo" y, a continuación, una "Copa Alaska".

ISMAEL GALIANA



Al rico... y trabajoso... helado! —(Foto Tomás.)

JUAN XXIII, PROBABLEMENTE EL PRIMER PAPA que recibió en audiencia particular a unos toreros

A Antonio Ordóñez y Manolo Vázquez les dijo que bendecía especialmente su corazón y sus manos, "los miembros más esenciales de un torero"



ANTONIO ORDÓÑEZ

"El Gallo" sentía especial devoción por el Papa de su época, San Pío X, del que tenía una bendición en lugar especial de su casa

firó una grosera blasfemia. «Lagartijo» paró la operación de su tocado y le habló así a su subalterno:

—¿Qué te parecería si esta tarde te enganchara bien un toro y te tuvieras que presentar delante de ese Señor a quien tan cobardemente acabas de insultar?

El banderillero en cuestión pidió perdón a su maestro, y este lo replicó:

—Encomiéndate a El y arrepíntete de veras.

«Lagartijo» muy afectado por la escena, siguió viéndosese para salir poco después para la plaza.

Cuentan que Rafael Molina, «Lagartijo», aquella tarde, logró uno de los éxitos más grandes de su vida torera.

S. S. PIO X Y RAFAEL «EL GALLO»

A todos los sucesos y anécdotas sobre la religiosidad de los toreros, vieron a fijar nuestra atención, en primer lugar, en uno de los diez más famosos de los tiempos antiguos: Rafael Molina, «Lagartijo».

LA BLASFEMIA DE UN BANDERILLERO

Rafael Gómez Ortega, «El Gallo», era también muy creyente y, no digamos nada, de su espléndida vez con todos los que pedían su ayuda.

El gran Rafael sentía mucha admiración por S. S. Pío X, hoy San Pío X, de tan feliz memoria. En el mejor sitio de su despacho, en su casa de Sevilla, tenía enmarcada una bendición apostólica con indulgencia plenaria concedida por el Santo Padre al famoso torero.

EL PRIMER CONTACTO DE S. S. JUAN XXIII CON LOS TAURINOS

El primer contacto que tuvo S. S. Juan XXIII con los taurinos fue en La Camarga, la Andalucía francesa. Ocurrió la efeméride en la época en que Su Santidad cría nuncio en París. Visitó La Camarga, en donde fue recibido con extraordinario entusiasmo, pasando por la abanderada fila de los «guardianes» —nuestros vacueros— con sus caballos audiosos aún de correr los toros bravos».

AUDIENCIA A ANTONIO ORDÓÑEZ Y MANOLO VAZQUEZ

Creemos que fue S. S. el Papa Juan XXIII el primer Papa que recibió a unos toreros en audiencia particular. Fueron éstos, Antonio Ordóñez y Manolo Vázquez, quienes iban acompañados de sus respectivas esposas, Antonio y Manolo, por separado, habían hecho la promesa de peregrinar a Roma. Puestos le acuerdo hicieron el viaje juntos. La audiencia tuvo lugar el sábado, día 18 de febrero de 1961.

Su Santidad Juan XXIII, el Papa bueno, concedió a Ordóñez y Vázquez una audiencia de cerca

de veinte minutos. Le dijo que él creía que en la profesión de torero lo más importante era el corazón. Y que, por tanto, les daría una bendición especial para el corazón y las manos.

—Sí, nos dijo S. S. —contaba de vuelta a España Ordóñez a nuestro admirado compañero Gonzalo Carvajal— los élogios más encantadores en vuestra tarea frente a los toros.

Su Santidad, al enterarse de que tanto Antonio como Manolo eran

andaluces, tuvo palabras de elogio para Andalucía.

TAMBIEN SU SANTIDAD PIO XII...

También los taurinos admiraban y querían a Su Santidad Pío XII. El Círculo Taurino «Nicanor Villalba», de Madrid, organizó en la capilla del coso madrileño una misa de requiem por el alma de Su Santidad Pío XII, a la que asistieron los más destacados aficionados de la villa y corte.



LOGOS

MANOLO VAZQUEZ

Con este modesto trabajo hemos querido rendir nuestro más sentido homenaje a Su Santidad Juan XXIII, el Papa bueno, a quien siempre tendremos presentes en nuestras oraciones.

Una carta para Ud. señora

... y pensando en ayudar a Pepe a que compre una máquina "ERKA" de hacer punto, con la que gano unas 3.000 pts. todos los meses, trabajando sólo por las noches. Además, con gran facilidad, confección prendas estupendas para nosotros y para los chicos. ¡Estoy contentísima con la maravillosa "ERKA"!

Si quieras más detalles, puedes preguntar en los acreditados establecimientos



Ferreterías
V. y J.

GUILLAMON

Ferretería, 15 * Teléfonos 15612-12979 * MURCIA



Una gama surtida de los primeros. De mantecado, turron, fresa, chocolate, crema tostada, nata, por orden de preferencia consumida. Por lo menos dos de estas fábricas con tienda incluida despachan la gélida mercancía prácticamente el año entero. Hasta el quince de diciembre y, de nuevo, a partir —es curioso— del día de los Inocentes. Pero en Murcia son poquísimo los que piden una crema tostada en el mes de enero.

Uno creía que la curva económica de la venta de helados alcanzaba su apogeo en los meses de julio y agosto. Nada de eso. A finales de junio —precisamente cuando el calor hace más de las suyas— declinan las "copas" y los "cucuruchos" y dejan paso a las horchatas de chufa y almendra, a las leches granizadas o simplemente frías y el limón.

Las tartas heladas, con bizcochos y adornos de frutas, son la "nueva ola" de la in-