

# DE TAPAS POR MURCIA

FRANCISCO CANO MARCO

Magistrado del Juzgado de lo Mercantil nº 2 de Murcia.

Salir de tapas por la ciudad de Murcia es una experiencia muy recomendable, que combina una rica gastronomía con el disfrute de sus calles y plazas, y de su inmejorable clima, mientras se realiza una inmersión en la cultura local. Es una buena oportunidad para conocer a su gente y descubrir los sabores del mar y de la huerta.

Si bien en este artículo propondré un concreto recorrido, en cualquier bar, tasca o taberna de la ciudad, a partir del mediodía, y con muy buen ambiente si es viernes o fin de semana, se pueden degustar las típicas tapas murcianas, como la marinera (rosquilla con ensaladilla y anchoa), los caballitos (gambón rebozado y frito) o el matrimonio (anchoa en salazón y boquerón en vinagre). Y muchas otras, que iré desgranando en estas líneas, sin perjuicio de que se pueda preguntar al camarero de turno, o avistar lo que pide el personal autóctono en la mesa más próxima.

Las tapas se suelen acompañar sobre todo con cerveza, normalmente Estrella de Levante, o, si se quiere, con un vino de la Denominación de Origen Jumilla, ambos

productos de la zona que complementan perfectamente la gastronomía murciana.

En pleno centro de Murcia, a mitad de la Gran Vía, se encuentra el sitio de tapas por excelencia, la Plaza de las Flores. Esta plaza peatonal, rodeada de edificios antiguos y adornada con puestos de flores, alberga un gran número de bares y restaurantes que ofrecen una muestra importante de la gastronomía murciana, como unas verduras de la huerta a la plancha o el pulpo al horno (pulpo de gran calibre asado con laurel, pimienta y cerveza rubia). Lugares como La tapa, El Parlamento Andaluz y La Esquina de las Flores son plenamente recomendables.

Pero la Plaza de las Flores se ha quedado pequeña, y su entorno, la Plaza de Santa Catalina, de San Pedro (Gran Bar Rhin), o los alrededores del mercado de abastos de Verónicas (Bar Verónicas), está lleno de locales con buenas tapas y animación constante. En el interior del mercado, que ofrece todo tipo de productos murcianos para la venta, existen varios establecimien-



tos que siguen la costumbre de cocinar a la plancha, o permiten acompañar con un quinto de cerveza, cualquier producto que hayamos comprado en sus puestos.

También próxima se encuentra la Calle Ruipérez, conocida popularmente como la calle de las Mulas, donde, siguiendo con las tapas tradicionales, se puede probar el zarangollo (revuelto de huevo con calabacín y cebolla) o los michirones (habas secas guisadas con chorizo, jamón, laurel y pimentón), y otras delicias (ternera en salsa, croquetas de bacalao, caldo con pelotas, acelgas fritas, pisto, patatas cocidas o asadas con ajo). Todo esto nunca falta en Las Mulas o en Pepico del Tío Gines.

Podemos continuar desde allí, por la Calle del Pilar, hasta el cercano barrio de San Antolín, donde son imprescindibles el Mesón Guinea y Luis De Rosario. En este último se debe pedir el mítico vermú helado, y en ambos, cualquier tapa, como el bacalao rebozado o los tigres (mejillones rellenos con una bechamel picante, empanados y fritos). Muy próximo, siguiendo por la calle Sagasta, en la calle Arrixaca, se encuentra La Viuda, en donde, además de unas marineras o unos matrimonios, se puede probar muy buen pescado fresco y marisco, como unos langostinos del Mar Menor.

Imprescindible, a cinco minutos andando, se llega a la Calle Alfonso X, donde no podemos de dejar de entrar en el Café Bar Gran Vía, a tomar un plato de hueva o mojama con almendras y, sobre todo, la mejor ensaladilla rusa del mundo, en marinera o sola, con una caña de cerveza bien tirada.

Propongo desde allí ir camino de la Catedral de Murcia, a admirar su fachada barroca o su torre campanario. Si vamos por la calle Trapería, una de las arterias principales del casco antiguo de Murcia, a la izquierda podemos detenernos en la barra de El Hispano, y pedir un buen tomate murciano con salazones o unas berenjenas laminadas, y a la derecha, en la Calle Sociedad, en La Bien Pagá, donde las alcachofas con crema de parmesano merecen mucho la pena.

Si todavía queda hambre, estaría bien terminar en la cercana plaza de San Juan, y, ya con mantel y cubiertos, en locales como La Parranda, La Pequeña Taberna, los Navarros o Pura Cepa, podemos seguir disfrutando de la tapa, la cerveza, los vinos de Jumilla, de Yecla o de Bullas, y de platos más elaborados, como las alcachofas de la abuela, la paletilla de cabrito a la murciana, la dorada a la sal o unos salmonetes fritos. Y de postre, como no, unos paparajotes (hoja de limonero rebozada en harina y huevo que se sirve con azúcar y canela espolvoreada, y en algunos lugares con helado).

En fin, esto y mucho más, es salir de tapas por la ciudad de Murcia. Como decía al principio, una experiencia muy recomendable.

