

## ¿A QUÉ SABE ARCHENA?

Patricia Fernández López<sup>1</sup>

Mario Alcaraz Mármo<sup>2</sup>

Encarnación Rojo Campuzano<sup>3</sup>

Rosario Navarro Guillén<sup>4</sup>

### Resumen:

¿A qué sabe Archena?...sabe a huerta, a verduras frescas,... que son regadas por el Río Segura, con un complejo y acertado sistema de acequias y cequetas trazadas en época medieval y por norias de reminiscencia morisca, sabe a árboles frutales donde el albaricoque “*variedad búlida*” tiene un protagonismo especial, que se consume fresco o se “conserva”. Nuestra villa también sabe a embutidos, elaborados de forma artesanal, herederos de las tradicionales matanzas que se llevaban a cabo en las casas, durante los últimos años ha habido una puesta en valor de los *embutidos artesanales*, recuperando la especie autóctona del *chato murciano*.

Son varios aspectos los que posicionan a nuestra villa como un referente turístico-gastronómico. La *gastronomía*, es una de las grandes aliadas en el desarrollo turístico y cultural de nuestra villa es heredera de algunos platos como, los guisos de antaño, la elaboración de dulces. Por otra parte, el *turismo* adquiere importancia a través de nuestro Balneario romano, poseedor de unas excelentes aguas minero medicinales, uno de los más conocidos tanto nacional como internacionalmente.

El **Ayuntamiento de Archena**, a través de sus diferentes concejalías, sobre todo Turismo, Cultura y Comercio, ha apostado por el auge de la gastronomía como sinergia para fomentar el turismo, a través de diferentes iniciativas municipales con proyectos como: “**Ruta de la Tapa**”, el impulso de la plaza de abasto con “**Mercado Activo**” y la participación de Archena en “**Murcia, Capital Gastronómica, 2020**”, con dos ferias una dedicada a “*Albaricoque*” y la otra al “*Embutido Artesanal*”. Programaciones como “**Archena, gusta**”, donde se han elaborado unas rutas marinadas con vinos de la tierra, embutidos caseros y la degustación de recetas inspiradas en las “tres culturas” más importantes en nuestro municipio, ibera, romana y árabe.

---

<sup>1</sup> Alcaldesa del Ayuntamiento de Archena (Murcia). [alcaldia@archena.es](mailto:alcaldia@archena.es)

<sup>2</sup> Concejal de Presidencia y Turismo. [marioalcaraz@archena.es](mailto:marioalcaraz@archena.es)

<sup>3</sup> Directora del Centro Cultural. [encarnarojo@archena.es](mailto:encarnarojo@archena.es)

<sup>4</sup> Técnico cultural y turístico, auxiliar de Biblioteca. [tecnicoarchena@gmail.com](mailto:tecnicoarchena@gmail.com)

**Palabras clave:** turismo gastronómico, huerta, albaricoque, embutido artesanal, conservas, Valle de Ricote.

## WHAT DOES ARCHENA TASTE LIKE?

### Abstract:

What does Archena taste like? It tastes like an orchard and fresh vegetables watered by the River Segura, through traditional irrigation ditches, which dates back to the Middle Ages, and water wheels inherited from ancient Moorish culture. Archena tastes like fruit trees where apricots “*bulida variety*” fresh or canned, are the protagonists. Our town also tastes like hand-made cold-meat elaborated by following traditional pig slaughter processes. Our local cold-meat has recently gained national relevance thanks to the recovery of “*chato murciano*”, a local pig variety.

Several aspects have turned our town into a tourist and gastronomic reference. Local *gastronomy* is one of the great allies in the tourist and cultural development of our town. It shows off traditional dishes like stews, cakes and bakes. On the other hand, tourism gets its importance through our Roman-age Spa and its excellent healing mineral water, one of the most famed thermal spas, both nationally and internationally.

The **Town Hall of Archena**, through its different councillorships, especially Tourism, Culture and Commerce, has opted for the rise of gastronomy as a synergy to promote tourism, through different municipal initiatives. Projects such as “**Ruta de la Tapa**”, the boost of our local street market with “**Mercado Activo**” and the participation of Archena in “**Murcia, Capital Gastronómica, 2020**”, with two fairs, one devoted to local apricot and other to traditional hand-made cold-meat. Other programmes such as “**Archena gusta**”, where local wines and home-made cold-meat were offered in different tour routes allowing participants to try recipes inspired in three cultures which left a legacy in this area: Iberian, Roman and Arabic.

**Keywords:** tourist gastronomy, orchard, apricot, home-made cold-meat, canning, Ricote Valley.

### INTRODUCCIÓN:

Archena está situada en la Región de Murcia, rodeada por las montañas del Valle de Ricote, comarca natural a la que pertenece, la temperatura media suele rondar los 18°C, por lo que es un buen destino para visitar en cualquier época del año. Actualmente rondamos los 20.000 habitantes aproximadamente, contando con una única pedanía, La Algaida, tiene una superficie de 16,4 km<sup>2</sup> y dista unos 24 km. de la capital murciana. La Villa Termal de Archena, tiene el agua como protagonista, es sin lugar a dudas, la que ha conformado su devenir en la historia. Lugar de importantes yacimientos arqueológicos, junto con los demás pueblos del Valle es uno de los últimos reductos moriscos de nuestra península.

La zona es muy conocida, tanto nacional como internacionalmente, por su Balneario, elegido mejor Balneario de España y Portugal en 2019, por las propiedades curativas de sus aguas y los servicios que ofrece, al Balneario se unen los agradables parajes naturales que posee Archena, su paseo fluvial por la ribera del río Segura, en otro tramo del río destaca su sendero ecoturístico con vegetación y fauna autóctona, el paraje del “Río Muerto” en La Algaida, “El Ope”, etc., la mayoría señalizados para disfrutar de ellos a través de unas rutas donde se unen naturaleza e historia.

En cuanto al turismo, entre todos los alojamientos turísticos existentes en la localidad, podemos constatar la existencia de 844 plazas hoteleras, destacando los hoteles del Balneario y el resto en diferentes tipos de establecimientos (hostales, apartamentos, casas rurales), cuenta con gran número de restaurantes, bares, Museo, Teatro, un importante tejido comercial y empresarial, Plaza de Abastos, varios mercadillos semanales,..., por lo que posee el Certificado de Excelencia Turística, del Instituto de Turismo de la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia.

Uno de los principales proyectos turísticos, que desde el Consistorio se han realizado, ha sido el incorporarse a la Sección de Municipios con Aguas Minerales y Termas de España, de la Federación de Española de Municipios y Provincias (FEMP), siendo Archena seleccionada por la Secretaría de Estado de Turismo, junto con otras 45 ciudades y pueblos de toda España para participar en el Proyecto de Calidad Turística en Destino (SICTED).

**Figura 1.** Réplica del Patio de los Leones de la Alhambra de Granada, en Hotel Termas del Balneario de Archena.



Fuente: Balneario de Archena.

## **1. ANTECEDENTES HISTÓRICOS. TRILOGIA MEDITERRÁNEA, TRIGO, OLIVO Y VID.**

Nuestras tierras han sido pobladas desde la Edad de Bronce, como lo atestiguan los restos de un importante asentamiento argárico, sito en “Cabezos Viejos”. También, al igual que muchas zonas del suroeste español por íberos, se conservan los restos de un poblado, con una importante necrópolis, ubicado en el Cabezo del Tío Pío, que incluso da nombre a un estilo decorativo de cerámica, “*el nombre de Elche-Archena, aplicado a un estilo decorativo en la cerámica ibérica, aparece citado por primera vez en el artículo*

de Obermaier y Heiss, «Cerámica Ibérica de lujo del tipo Elche-Archena». Esta denominación utilizada para las escenas que decoran algunos grandes vasos de Archena y de La Alcudia (Elche) fue acuñada en 1929”.<sup>1</sup>

Más tarde romanos y árabes, hicieron que las tierras fuesen fértiles, a pesar de estar entre secas montañas, debido al sistema de cultivo utilizado, el regadío, todos estos moradores han dejado su huella en nuestra cultura y como no, en nuestra gastronomía, sobre todo en los guisos y en la repostería.

En 1462 se firmó la «Carta Puebla» o «Carta de Población» que supuso el nacimiento de Archena como municipio, a principios del siglo XVI los Reyes Católicos deciden unificar religiosamente sus reinos, obligando a los seguidores del Islam a convertirse al cristianismo o exiliarse del país. Tras el bautismo masivo, los mudéjares de Archena y el Valle de Ricote pasan a convertirse en moriscos, este siglo conoció un aumento demográfico y un desarrollo de la superficie cultivada, destacando la producción de arroz, panizo, aceite y cebada.

Durante el siglo XVIII, se produjo un incremento de las tierras cultivables y se convirtieron algunas zonas de secano en regadío, destacar la producción de cereales y la morera (producción de seda), destacar que será durante esta época cuando se produzca la expansión de los árboles frutales.

En la segunda mitad del XIX, con la llegada del ferrocarril y el comienzo de la explotación de los productos agrícolas archeneros, comienza una producción industrial basada en la conserva, que tendrá un gran auge durante el siglo XX, el archivo municipal nos informa que “*las profundas transformaciones socioeconómicas de los últimos cincuenta años han posibilitado un cambio fundamental en las formas de vida y en las costumbres que tienen su principal exponente en el hecho de que por primera vez en la historia de Archena, la población no vive mayoritariamente de la agricultura*”.

La trilogía mediterránea: trigo, olivo y vid, caracteriza los primeros tiempos huertanos y prevalece en los siglos medievales. Aunque parezca una obviedad, “*la dieta de los murcianos ha estado en función de la materia prima que ofrece el territorio: suele comerse lo que se produce*”.<sup>2</sup>

<sup>1</sup> F. García Hernández. La Cerámica Ibérica. Decorada de estilo Elche-Archena. Catálogo de la Exposición. Excma. Diputación provincial. Museo Arqueológico. Alicante. 1987.

<sup>2</sup> Luis Álvarez Munárriz. Historia Antropológica de la Región de Murcia. Colección Monográficas Regionales nº 5. Murcia. 2005.

El **trigo** con el que se hace la harina, el uso de este cereal es muy habitual, sobre todo para la elaboración de pan con el grano molido. El grano de trigo sin moler, es típico cocinarlo en esta zona sobre todo en días de Cuaresma, “guiso de trigo”, se cocina el grano, teniéndolo en remojo, con muchas verduras frescas, legumbres, destacar que se le ponen habas enteras troceadas sin pelar o sólo la semilla, así como hinojo en rama tierna.

El ajo, al que se denomina “alioli”, en su versión original consistía en un majado de ajos y **aceite de oliva** ligado hasta formar una crema. Según las crónicas locales, zonas como Valencia, Alicante, Murcia y Albacete, eran consumido por los íberos. Actualmente se utiliza, para aderezar muchos platos y sobre todo para acompañar a “*las crillas cocias*”, se prepara ajo en un mortero con aceite de oliva, una pizca de sal y unas gotas de limón, se emulsiona al gusto, después con el paso de los años se le introdujo el huevo para hacer mahonesa. El cultivo del olivo, muy común en la zona mediterránea posee

diferentes variedades, en la comarca destacan la variedades de arbequina, picual, cornicabra, cuquillo, ..., debido a la escasez de agua, siempre ha servido a las familias para su autoabastecimiento, el aceite de oliva es imprescindible en nuestra cocina, así como su uso en crudo para diversas utilidades.

En cuanto al cultivo de la **vid**, en nuestra comarca se planta en Ricote, en tierras más de secano, el vino, se utiliza para maridaje pero también para postre, como los “rollos de vino”, de tradición morisca, hay mucha tradición en la zona de preparados con vinos dulces conocidos como “mistela”, en otros tiempos Archena tuvo una importante destilería de anises y licores, con licores propios como “El beso de novia” o “Anís Archena”.

Debemos de exponer la gran relación que existe entre la actual “dieta mediterránea” rica en aceite de oliva, frutas y verduras, pescado y poca carne y la trilogía mediterránea, basada en el pan del trigo, aceite del olivo y vino de la vid, que era el sustento diario de la mayoría de la población añadiendo legumbres y algo de carne y pescado pocas ocasiones.

## **2. ARCHENA, CORAZÓN DE LA HUERTA DE EUROPA.**

El cronista de la villa, Medina Tornero, M. E., en su “Historia de Archena”, nos relata que *“el huertano archenero, (romano, árabe o cristiano, después mudéjar, medieval o moderno) fue saneando, con el tiempo, un valle que en el pasado fue pantanoso debido en parte a las crecidas del río Segura, ha conseguido que el agua sea una fuente de riqueza para este laborioso pueblo de artesanos del riego”*. Durante siglos, el cultivo de secano predominó al de regadío. La administración y uso del agua en estas sedientas tierras fue la construcción de azudes, estacadas, presas, y acequias; la utilización de artefactos para el riego, muchas norias inundan nuestro paisaje *“existe una cultura de agua propia Valricoti”*<sup>3</sup>, durante siglos, la principal ocupación de los vecinos de Archena fue la agricultura; en sus tareas se empleaban casi la totalidad de los habitantes.

Había una agricultura de subsistencia, siempre supeditada a los productos obtenidos, (alubias, arroz, patatas, acelgas, tomates). Así, dependiendo de la estación del año en que se encontraban, serían tanto las comidas como los postres, ya que se veían obligados a la disposición de frutas y verduras de la temporada.

<sup>3</sup> Los Regadíos Históricos y Tradicionales del Valle de Ricote, Tesis Doctoral de D. Mario Pastor Campuzano, 2018, UMU.

### **2.1. Albaricoque, Archena conservera.**

La agricultura en la Vega Media del río Segura (Murcia), está dedicada sobre todo a frutales y hortalizas, a principios del siglo XX, hubo un desarrollo de esta agricultura donde destacó el cultivo del melocotón y el albaricoque, la demanda de “pulpa de albaricoque” para elaboración de dulces, sobre todo para mermeladas, durante la Primera Guerra Mundial por parte de los aliados (sobre todo Inglaterra), produjo un despegue económico muy importante en el sector conservero hasta la llegada de la Guerra Civil española, por lo que pronto surgió la necesidad de “conservar” estos productos o incluso su comercialización fuera de la región. Surge así, una incipiente industria conservera, que en Archena, al igual que otros municipios del Valle de Ricote, comienza a primeros del

siglo XX, con la fábrica de Antonio Gómez H.H., (procedente de Abarán, donde en torno a 1900 se construye la primera fábrica de conservas), la segunda construcción industrial bajo el nombre de “Resurrección Industrial Levantina” fue en 1915.

En nuestro pueblo, hubo un boom de las denominadas “fábricas de conservas” para la manufacturación de fruta de hueso y hortalizas frescas de nuestra huerta, llegaron a construirse más de nueve fábricas, la conserva fue uno de los pilares de sustento en la economía de centenares de familia durante muchas décadas, en la actualidad todavía ejercen una importante actividad varias fábricas del municipio, funcionando sus “antiguas chimeneas” que hoy día lo hacen con gasoil, son los testigos de nuestro pasado industrial que hoy día dibujan nuestro cielo.

Actualmente, el Ayuntamiento, considera como prioridad la salvaguarda de las chimeneas existentes en nuestro pueblo, declaradas Bien de Interés Cultural, por lo que representan y para poder difundir a nuestros ciudadanos y a generaciones venideras, un importante legado sobre la historia industrial de nuestro municipio.

**Figura 2.** Chimenea de los Basilius, NIC 19436/2009, inventario 9026, sita en la Calle Maestro Pepe, Archena.



Fuente: Ayuntamiento de Archena.

En cuanto al albaricoque, durante décadas, debido al buen clima, la calidad de las tierras y el sistema de regadío empelado, en Archena, la explotación de los árboles frutales ha sido una constante entre sus vecinos, como gran parte del sustento diario, debido a la poca extensión de nuestro término municipal, los agricultores han ampliado sus “fincas” a los pueblos limítrofes, mejorando sistemas de abono, optimizando el sistema de regadío y demás innovaciones que hoy día permite la agricultura. Las variedades más cultivadas son:

- “búlida”, destacar que esta variedad está considerada como típicamente murciana, en proceso de recuperación ya que otras variedades al ser más tempranas tienen un mayor valor comercial sobre todo en los mercados europeos y han sustituido a esta variedad. Su recolección se inicia a primeros de mayo y termina en junio, la recolección se realiza con “perigallos”, debido al gran tamaño en alcanzan los árboles. Las fechas citadas suelen coincidir con la celebración de nuestras fiestas patronales en honor al “Corpus Christi y la Virgen de la Salud” tal era la importancia de la recolección y manufacturación (fresco o en conserva) de estos albaricoques que la mayoría del pueblo estaba implicada en ello. En 1910 se otorgó una “Bula Papal”, a la población para que el Santísimo pudiera desfilar por la tarde, siempre que estuviese dentro de la Iglesia antes de anoecer, así los feligreses y devotos podían realizar por la mañana las tareas relacionadas con el albaricoque, sin tener que dejar de asistir a la procesión del Corpus Christi, que en todos los lugares se celebra por la mañana, considerándose así una de las pocas poblaciones del mundo católico occidental, donde la realizamos por la tarde. La “cogida” de estos albaricoques se realiza con “perigallos”, debido al gran tamaño en alcanzan los árboles, aunque esta variedad es la más utilizada para la conserva, en Archena dada su precocidad por el clima y por las técnicas de cultivo empleadas, es cada vez mayor la producción que va destinada a los mercados europeos.
  
- “mauricio” se destina exclusivamente para consumo en fresco y cuando se recolecta el búlida pierde gran parte de su valor comercial.
  
- “valenciano” que debe su nombre a que esta variedad temprana se cultivaba en la región de Valencia, fue introducida en nuestra región en los años 70 del pasado siglo, son los más precoces, pudiéndose decir que los albaricoques procedentes de Archena y su comarca son los primeros que llegan a los mercados europeos, este albaricoque se destina exclusivamente al consumo en fresco a igual que el Mauricio

### **3. ARCHENA EMBUTIDOS “CASEROS”.**

En Archena, como en la mayoría de los pueblos de la comarca la tradición de hacer embutidos es muy antigua, la mayoría de ellos son elaborados con carne de cerdo, procede de las antiguas denominadas “matanzas” que se elaboraban en las casas, normalmente antes de la llegada de la Navidad, de ahí viene el refrán popular “*A cada cerdo le llega su San Martín*”, que aparece en nuestra obra más universal, en la segunda parte de *El Quijote*, de Cervantes, “*Su San Martín se le llegará como a cada puerco*”, o en *La vida del Buscón*, de Quevedo, “*A cada puerco le viene su San Martín*”. Este refrán tan popular en nuestro país, tiene su origen en la festividad de San Martín que se celebra el 11 de noviembre (por San Martín de Tours, un obispo católico del siglo IV). Por estas fechas, se solían realizar las matanzas del cerdo que habían estado criando, para que cuando

llegase el invierno tuvieran los embutidos y las carnes preparadas, así se dice que a todos nos llega el momento de ponerle fin a algún asunto, relacionado con algo temido o doloroso, como lo era la matanza del chino.

La forma de elaborar los embutidos, los ingredientes y sobre todo el uso de especias, ha ido pasando por muchas generaciones, que sólo se ha visto afectada por la introducción de algunos elementos, para adaptarse a las nuevas normativas sanitarias o la demanda de los consumidores, se buscan productos más saludables, también es importante la recuperación que se está haciendo de la especie de “chato murciano”, que algunas carnicerías de nuestro municipio cada vez utilizan más.

En Murcia, al igual que algunas zonas del resto del levante español, a principios de siglo XX se introdujeron sementales de razas mejoradas de cerdo para cubrir a nuestras cerdas que dieron lugar a la aparición de unos nuevos cerdos que se denominaron por su perfil ultra cóncavo 'chatos', que tenían un mayor crecimiento que los autóctonos y tenían camadas más numerosas, pero en la década de los años cincuenta, de nuevo se introdujeron nuevas razas mejoradas 'americanas', que tenían un crecimiento muscular todavía más rápido que hicieron que casi desaparecieran nuestros chatos murcianos. *“Afortunadamente, en los últimos años, los chatos murcianos han pasado de estar en peligro de extinción a encontrarse en fase de franca recuperación merced al interés que han despertado las posibilidades que atesoran en su genética como portadores de caracteres mejorantes de la calidad de la carne, principalmente de su engrasamiento y jugosidad o de su resistencia a las enfermedades”*.

Dentro de este capítulo dedicado al embutido, cabe destacar como en nuestro valle de Ricote, se prepara un plato, similar o intenta “imitar” al embutido de la morcilla, elaborada con carne de cerdo, cebolla y especias, la llamada “morcilla de guerra” en aquellos años o también “morcilla de verano”, por ser más refrescante y menos calórica que la morcilla tradicional.

La “morcilla de guerra”, utiliza la berenjena, aceite de oliva, cebolla, piñones, cebolla y especias (pimienta, canela y clavo), para simular a la morcilla de cerdo, nos cuenta el botánico Segundo Ríos, *“que una vez cocinada, su apariencia sea la de la morcilla de cerdo en su textura y sabor”*. Los moriscos del valle, primero y mudéjares gran parte de la población que se convirtió al cristianismo, debían adquirir los usos y costumbres de los cristianos ya que eran a menudo vigilados por las distintas Ordenes a las que los pueblos del valle pertenecían, así que les daban a probar este plato, a los cristianos para hacerles creer que consumían cerdo y por otra parte, cumplían con el precepto musulmán de no consumir esa carne.

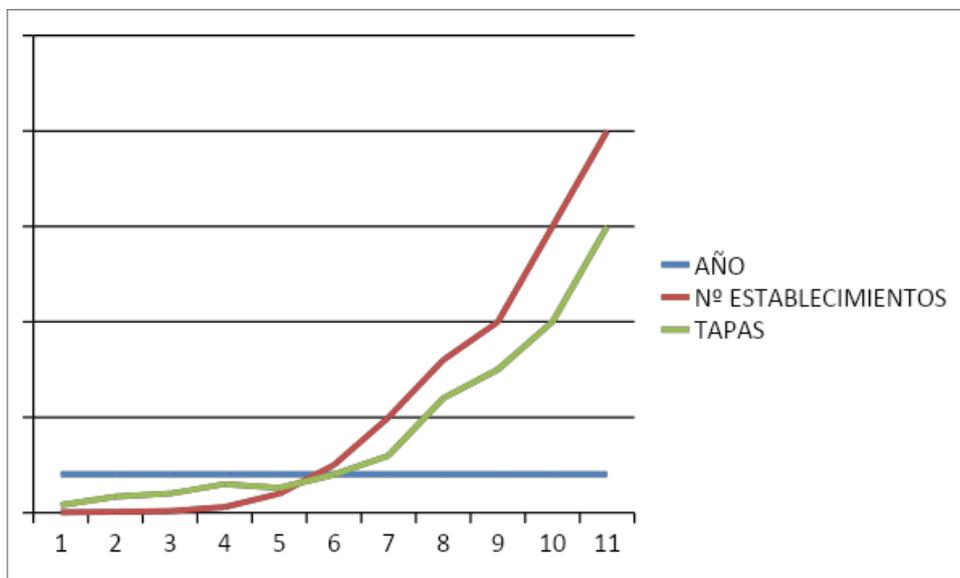
#### **4. LA ARCHENA ACTUAL, TURISMO GASTRONOMICO Y PLATOS TÍPICOS.**

Muchas son las iniciativas que se han puesto en marcha desde el Ayuntamiento de Archena, para la dinamización del turismo gastronómico. La primera de ellas, el Concurso Gastronómico de Tapas ‘Villa de Archena’ en 2007, celebrado en el Balneario, en la que participaban profesionales de la restauración, al lograr gran repercusión se abrió el concurso a toda la hostelería del municipio, donde participaban restaurantes, bares cafeterías, heladerías, así comenzó la Ruta de la Tapa, en 2009, también como alternativa

de ocio que fomenten a su vez la participación de los vecinos, turistas y visitantes para apoyar al sector de la hostelería. En un principio, estas actividades se organizaban a través de la Concejalía de Turismo y poco tiempo después son organizadas por la Asociación de Hosteleros de Archena (ATHA).

Tras todos estos años de celebración, la “**Ruta de la Tapa**” de Archena se ha consolidado como una cita casi obligada para números vecinos y visitantes del resto de la región en su mayoría, atrayendo también a personas de otras comunidades limítrofes, puesto que goza de una inmejorable reputación y repercusión y disfrutan de la variada y amplia oferta gastronómica que sirven los diferentes establecimientos que participan en cada edición.

**Figura 3.** Gráfica de la evolución de los establecimientos y número de tapas consumidas anualmente en la “Ruta de la Tapa”.



\* El número 1 corresponde al año 2008 hasta el 11 que es 2018.

Fuente: Oficina de Turismo de Archena.

Por todo lo expuesto anteriormente, el Ayuntamiento de Archena, ha sido seleccionado para que participe en “Murcia, Capital Gastronómica, 2020”, con 2 ferias una dedicada a Albaricoque y la otra de Embutido Artesanal que se celebrarán en la localidad durante la primavera y el otoño respectivamente.

Archena, al igual que la mayoría de los pueblos tienen la “costumbre murciana” de comer los domingos diferentes formas de arroz, especialmente el de conejo, preparado a la lumbre con sarmientos, también gachasmigas siempre que llueve, plato que se prepara con harina de trigo, agua, aceite de oliva y sal, a la que se le añaden otros ingredientes como carne de cerdo, verdura o pescado. Mencionar que las “gachas”, son hechas sólo con harina, aceite, agua y sal o los gurullos, también de harina, que en otros tiempos fue el sustento de la mayoría de los hogares humildes, otra variante serían las “migas”, que se elaboran con pan duro, ajos y aceite de oliva acompañadas de patatas a lo pobre y huevos fritos.

También tiene gran tradición el “guiso de trigo” con hinojos o alubias, especialmente en época de Cuaresma, los michirones, “el pebre” que consiste en sopas de pan con codillo de cordero y las típicas “sopas de ajo”. Buena parte de los pueblos de la Región de Murcia disfrutaban de una huerta rica en productos como los tomates, las judías o la calabaza. Antiguamente las legumbres también formaban parte de sus cultivos, y tal vez este detalle haya hecho perdurar en la cocina tradicional esta clásica receta. En cuanto al boniato, se prepara de diversas maneras, es un tubérculo que también se utiliza como postre, anunciaba la llegada del otoño en vísperas al día de Todos los Santos.

El guiso de la “olla gitana” es sencillo pero abundante en productos de la huerta que en la mayoría de ocasiones se prepara sin carne. Junto a los potajes, el arroz y habichuelas han constituido por muchos años la base gastronómica de muchos pueblos murcianos. Muy consumidos por obreros o jornaleros, pues una vez preparados sólo necesitaban recalentarse a la hora de comer, como se nos relata en uno de los versos de nuestro reconocido poeta Vicente Medina, “Irse al tallo” de la Segunda Parte de CANSERA, recopilado en Aires Murcianos:

Contra un márgen recostäos,  
Ginés y Pepita s’fallan.  
algo mustios y calläos,  
comiendo can pocas ganas,  
por más que trasciende a gloria  
aquella oïlica gitana,

Vicente Medina, *Aires Murcianos*, 1929.

En cuanto a la repostería, la confección de mermeladas caseras elaboradas de forma artesanal, especialmente las de albaricoque y melocotón, es una tradición aún vigente. Para navidades son muchas las casas donde se siguen haciendo, de forma artesanal, mantecados y rollos de manteca, además de los cordiales y pastelillos de cabello de ángel con anís; y en la Pascua de Resurrección son típicas las monas con huevo. La mayoría de confiterías preparan cuernos de merengue y hojaldre, los pitisú de crema y los negritos con merengue y chocolate.

Pero el postre estrella y más típico es sin lugar a dudas, son los “paparajotes” elaborados con huevos, leche y harina con la que se realiza una masa, en algunos pueblos se prepara sin hoja de limonero, en forma de anillo que se parecen a los buñuelos, también muy típicos en la zona, pero la mayoría de las veces, la masa es untada con hojas de limonero y se fríe con aceite de oliva, luego se espolvorean con una mezcla de canela y azúcar, no olvidar quitar la hoja de limonero antes de comérselos, normalmente se acompañan de café de olla o puchero, también de vino viejo o mistela.

## 5. CONCLUSIONES

La exposición de este artículo, nos hace analizar como el Ayuntamiento de Archena, con el objetivo de fomentar y seguir apoyando al sector de la hostelería (bares y

restaurantes), alojamientos turísticos, tejido comercial y demás sectores relacionados con el turismo, desde el punto de vista gastronómico, ha apostado por la dinamización de todos los sectores implicados con iniciativas municipales organizadas por diferentes Concejalías.

A través de todo lo expuesto en el artículo, la puesta en valor de los productos de la huerta, productos conserveros, embutidos artesanales y los platos más tradicionales, se han promocionado con diferentes eventos y actividades como ferias, rutas, degustaciones, diversas programaciones durante todo el año, como "Mercado Activo", "Archena, gusta", entre otras, han hecho que nuestra villa tenga un mayor número de turistas y visitantes asegurados durante todas las actividades que se organizan y que la mayoría están consolidadas. Por otra parte, se ha conseguido una potente Asociación de la Hostelería, que reúne gran número de socios, para mejorar la calidad y servicios de los establecimientos, apostando por la innovación gastronómica respetando las recetas tradicionales, cuidando el medio ambiente y la puesta en marcha de una "agricultura ecológica" saludable y sostenible, en sus platos.

La participación de Archena en las jornadas "Murcia, Capital Gastronómica, 2020", dejarán constancia del potencial que tiene nuestro municipio no sólo en el sector turístico sino también en lo referente a la gastronomía.

## **BIBLIOGRAFIA**

- García, F. (1987). La Cerámica Ibérica. Decorada de estilo Elche-Archena. Catálogo de la Exposición. Excma. Diputación provincial. Museo Arqueológico. Alicante.
- Pastor, M. (2018). Los Regadíos Históricos y Tradicionales del Valle de Ricote, Tesis Doctoral. UMU.
- Díaz Ortín, R. Estudio del Paisaje Cultural del Valle de Ricote-Murcia.
- García J. M. y Page, E. (1990). La necrópolis ibérica de Archena. Revisión de los materiales y nuevos hallazgos. *Verdolay*, 2, págs. 109-147.
- Medina, M. E. (1990). "Historia de Archena. De los primeros pobladores al siglo XIX". Murcia.
- Medina, V. (1991). Aires Murcianos. Murcia: Real Academia Alfonso X el Sabio.

## **WEBS CONSULTADAS**

<https://cvc.cervantes.es/lengua/refranero/ficha.aspx?Par=58048&Lng=0>

[www.archena.es](http://www.archena.es)

<https://www.archena.es/web-de-turismo>

[https://www.regmurcia.com/servlet/s.S1?sit=c,543,m,2717&r=ReP-10422-DETALLE\\_REPORTAJESPADRE](https://www.regmurcia.com/servlet/s.S1?sit=c,543,m,2717&r=ReP-10422-DETALLE_REPORTAJESPADRE)

<https://medomed.org/es/2018/morcilla-de-guerra-patrimonio-cultural-andalusi/>