



ORIHUELA
DULCE PATRIMONIO

TEXTOS: **Julia Valoria Martínez**

FOTOGRAFÍAS: **Gaspar Poveda Grau**

EDICIÓN Y MAQUETACIÓN: **DC Departamento Creativo**

EXCMO. AYUNTAMIENTO DE ORIHUELA




ORIHUELA
Historia del Mediterráneo



ÍNDICE


- 01 INTRODUCCIÓN
- 02 CRUCE DE CULTURAS
- 03 LOS INICIOS DEL LEGADO
- 04 TIEMPO DE RENACER
- 05 EL GREMIO DE LOS PASTELEROS
- 06 TIEMPOS DE CAMBIO
- 07 EL GRAN TOUR DE LOS ORIOLANOS
- 08 EL SECRETO DEL ÁNGEL
- 09 ESPECIALIDADES TRADICIONALES
- 10 ORIHUELA Y COMARCA
- 11 CINCO RECETAS ORIOLANAS
- 12 GUÍA GASTRONÓMICA





Orihuela posee un centro histórico-artístico protegido desde el año 1969, que alberga cinco monumentos nacionales y numerosos bienes de interés cultural. Todo este conjunto inmueble cobra mayor relevancia al estar ubicado en un espacio urbano pequeño y de fácil acceso. En él llama la atención la proliferación de Iglesias, conventos y casonas nobiliarias, fruto del peso político que la ciudad desempeñó tras la conquista cristiana y que se mantuvo hasta la reforma administrativa del siglo XIX. El escenario encierra un patrimonio oculto, heredero de las órdenes religiosas que desde la segunda mitad del siglo XIII se asentaron en la ciudad; este precioso legado es el arte de la repostería conventual, que con el paso del tiempo ha abandonado los gruesos muros que lo cobijaban para materializarse en las actuales pastelerías y hornos tradicionales que jalonan el entramado urbano.

El conocimiento acumulado de los sabores dulces de nuestra tierra, guardados celosamente en el silencio de los obradores, forma parte del patrimonio etnológico inmaterial impreso en la memoria papilar de la sociedad del Bajo Segura, cuya capital his-



tórica es Orihuela. La finalidad de esta guía es ofrecer al visitante una experiencia gastronómica única, teniendo como telón de fondo la atmósfera mística de la Orihuela monumental.





CRUCE DE CULTURAS

EDAD MEDIA

El perímetro urbano de la Orihuela medieval es el que conforma el centro histórico protegido, que se adapta al meandro del río Segura y a la escarpada ladera de San Miguel, caracterizado por un trazado de calles irregulares y estrechas que favorecen la cercanía entre las personas que transitan, así como la contemplación de sus monumentos y el lento discurrir holgando en los rincones recoletos de sus plazas.

El punto de partida de esta andadura se inicia con la presencia musulmana en nuestro territorio, a ellos se debe la implantación del regadío, origen de una huerta de agricultura intensiva que garantizaba la subsistencia pese a las adversas condiciones climáticas de la zona. La puesta en explotación de la





tierra exigía la presencia continua de la población en sus inmediaciones, lo que determinó un poblamiento disperso. Ello explica la aparición de hornos morunos, también diseminados por la huerta, para cubrir las necesidades básicas de los habitantes (todavía es frecuente observarlos en las casas huertanas). Entre otras aportaciones que nos dejaron encontramos sus recetas, en las que se empleaban básicamente: harina de trigo, flor de almidón, frutas, almendras, arropes y azúcar; este último, producto muy caro e importado, lo llamaban Sal de la India, y se utilizaba solamente como especie. El edulcorante fundamental era la miel, cuya importancia ya queda plasmada en las cartas de población del siglo XIII, donde los mudéjares satisfacían un dinero anual por colmena, cantidad que con posterioridad aumentó a la par que su consumo. Otra de las mejoras introducidas por la cultura musulmana fue el procedimiento de obtener azúcar en cantidad, con lo que disminuyó el precio y, de esta manera, pasó de ser condimento a generalizarse como ingrediente, con una mayor proporción en la elaboración de los productos.



Más tarde, bajo control cristiano, los hornos emplazados en la huerta mantuvieron su función doméstica; si bien, en el ámbito urbano, proliferaron los públicos de uso colectivo y función comercial, así como los ubicados en los conventos para atender las necesidades particulares de la comunidad. En el año 1265



fueron los frailes Mercedarios los primeros en asentarse en la ciudad; tras ellos vinieron Agustinos, Franciscanos, Dominicos, Trinitarios, Carmelitas y Alcantarinos, estos en los albores del siglo XVII. Posteriormente llegaron Capuchinos y Hospitalarios; y, a finales de esa centuria, Jesuitas. Con el amparo de la rama masculina de estas congregaciones llegaron las hermanas Clarisas y Agustinas en el Siglo XVI; y, en el XVII, las Dominicas. Estos monasterios femeninos recogieron la tradición gastronómica de la época anterior, en lo que se refiere a los dulces y confites. Las novicias, al ingresar en la orden, aportaban sus conocimientos culinarios familiares, que iban incrementando el recetario conventual; allí se fusionaron las tradiciones reposteras árabe, judía y cristiana y, como siempre que hay intercambio y contraste de pareceres, se mejoraron las recetas. Éstas, transmitidas de unas hermanas a otras, se han conservado hasta nuestros días: zamarras, chatos, tortas de calabaza, almohábanas, pasteles de gloria, carne de membrillo y pellas, entre otras, que siguen teniendo el mismo sabor de entonces. Es casi un milagro poderlos probar. La tranquilidad y el aislamiento físico y espiritual de los conventos de clausura,

han ayudado a perpetuar una tradición secular y un oficio artesanal.

◆ LOS INICIOS DEL LEGADO

A finales de enero de 1488, Juan Rocamora, propone a la autoridad de la ciudad “que sería de gran utilidad, que se pusiera cañamiel para azúcar y suplicó al Consejo diese algunos dineros para experiencia del plantel, como ha hecho el Cabildo del Salvador”. Fruto de esta petición se ordenó dar una cantidad razonable para este fin, pero que no fuera superior a 200 sueldos. Por otro lado, el gremio de colmeneros ya estaba arraigado en la villa, pues existe una ordenanza, fechada el 2 de enero de 1432, por la que se condena con pena de muerte a los que hurtaran colmenas o las deteriorasen. Años más tarde existieron otras demandas de los apicultores con el fin de proteger el monte, ya que los carboneros, para obtener madera, provocaban el deterioro de sus industrias, que quedaban arrasadas por fuegos incontrolados. Se imponían penas de 1.000 ducados. También se cita la necesaria protección que debía procurarse a los em-






balses, pozos y aljibes frente a la invasión de los rebaños guiados por sus pastores. Por lo que suplicaban dar límites y términos a cada colmenar de 300 pasos alrededor.

La miel, bienpreciado, era objeto de frecuentes robos, por lo que el gremio de colmeneros y cereros suplicaba al Consejo “prohibir la venta en público o en oculto, en grueso o en menudo o revendedor a otro, ni sacarla fuera de la ciudad sin que antes la haya manifestado a los veedores y diputados, dando razón de dónde y cómo ha habido dicha miel”. Además, se pedía fueran elegidos por los munícipes dos colmeneros, con el encargo de hacer los mani-

fiestos de la miel y de la cera, con el fin de controlar el origen de las mismas; y, si se demostraba venían de procedencia dudosa, no se les otorgaba el sello, es decir, el correspondiente permiso o licencia de venta. Estas ordenanzas se divulgaron en forma de pregón, dado que este colectivo era muy importante al controlar producción, manufactura, venta y precio final, pues dos de sus productos -miel y cera-, eran fundamentales en la tradición religiosa de la ciudad. En la actualidad todavía subsiste en la zona de Montepinar una cerería encargada de proveer de velas de excelente calidad para las procesiones actuales.



TIEMPO DE RENACER

EDAD MODERNA

Durante este período tres acontecimientos van a influir decisivamente en la vida ciudadana, como fueron: la constitución del Obispado de Orihuela en 1564, desmembrándose del de Cartagena; la expulsión de los moriscos en 1609, lo que conlleva una pérdida demográfica pero no del saber culinario propio transferido a la población y, por último, la creación en 1646 de la Universidad Literaria de Orihuela, obra del ilustre oriolano Fernando de Loazes, Arzobispo de Tarragona y Valencia, quien consiguió elevar a la categoría de Universidad el Colegio-Convento de Santo Domingo, por bula del Papa Pío V el 29 de julio de 1568.

Unos años más tarde, se procedió a regularizar las panaderías para controlar mejor los ingredientes y evitar el fraude. Así, hay cons-

tancia de que se cerraron más de 40 de las 64 existentes, con la recomendación: “Cómprase el pan que lleve señalades les armes de la ciutat”. En esta época las preparaciones de masa, fueran dulces o saladas, eran la especialidad de los pasteleros, pues los gofres y barquillos eran obra de los barquilleros; por otra parte, los confiteros se ocupaban de las mermeladas, los jarabes, amén de la elaboración de licores. De todos estos oficios, el pastelero era el artesano más especializado, al ser el alma del banquete y el que hacía quedar bien al anfitrión, ya que los otros no presentan un trabajo tan lucido. En este momento ya encontramos unas recetas muy parecidas al pastel de carne hojaldrado: que podían ser dulces, salados o mixtos; por lo general, en España se denominaron fruta de sartén. La cos-





tra que lo envolvía permitía conservar los jugos de las carnes más delicadas en su interior, al impedir la acción directa del fuego; de esta forma, el contenido recibía un calor moderado y las farsas quedaban jugosas, siendo los antecedentes de los renombrados pasteles y agujas que se pueden encontrar en los hornos y confiterías de la ciudad.

También se consumía agua y horchata de cebada, caldo blanco con leche de almendras, salsa de membrillo con zumo de naranja y el manjar blanco, antecedente de las pellas (golosina elaborada con leche, azúcar, flor de almidón, que solía venderse por las calles, siendo por ello muy populares), uno de los productos típicos de la repostería oriolana. Esta mezcla dulce será la base de muchos pasteles, al utilizarse como capa intermedia en bizcochos (concejales, pezuñas o pellas propiamente dichas). Todo ello completado con la venta que se hacía en las tabernas de la ciudad de pasas, almendras, peladillas, azúcar esponja-



do, confites ordinarios de anís fino, confitura parda (arroke), tortadas y diferentes dulces de las monjas de clausura. Por Navidad, se vendía “turróns de sucre i turróns de mel”. Las bebidas heladas eran posible gracias al servicio de aguadores y vendedores de nieve. Constituían un gran aliciente en las fiestas religiosas la ofrenda de “pans beneits”, antecedente de nuestras monas de pascua, que realizaban las doncellas casaderas pertenecientes a la Cofradía del Salvador, con sede en la Catedral.

El gremio de horneros y panaderos nació en Orihuela en 1519, fruto de la asociación de mercaderes, artesanos y trabajadores que ejercían este oficio y que, además de estar sujetos a una misma ordenanza o estatuto, tenían una clara connotación religiosa, al adoptar como patrón a San Honorato, al que le rendían culto en una de las iglesias de la ciudad. Por estas fechas ya hay censados en la ciudad 22 hornos de cocer pan y 16 gremios de las restantes artes y oficios, lo pone de manifiesto la importancia comercial e industrial que Orihuela alcanzaba entonces. Todo ello en un ámbito espacial reducido, en el que destacaban los sólidos edificios de las tres parroquias y los siete conventos.





EL GREMIO DE LOS PASTELEROS

S.XVIII

La Orihuela barroca representó para la ciudad un fuerte empuje constructivo, coadyuvado por el crecimiento demográfico, la usencia de epidemias y el incremento de rentas que supuso la ampliación del regadío, que se tradujo en un proceso de renovación urbanística y arquitectónica. Una serie de notables edificios religiosos subrayaban el carácter sacro de la urbe, de un modo mucho más evidente que en ninguno otro centro levantino. Aspecto éste que da singularidad a Orihuela y que ha llegado hasta nuestros días. Cabe destacar la apreciación que se hizo la sesión de plenos del ayuntamiento celebrada el 22 de noviembre de 1738, en la que se expuso que existían diez conventos de religiosos y tres de religiosas,

5 ermitas, 3 parroquias y un número indeterminado de oratorios públicos y privados. El carácter levítico del núcleo urbano quedó definitivamente reforzado con la construcción del Seminario Conciliar en el Llano de San Miguel, obra del Obispo Gómez de Teherán en 1743; su ubicación responde a una idea escenográfica y posee connotaciones simbólico-religiosas, generando un perfil tan característico por encontrarse en un plano superior al del entramado ciudadano.

El desarrollo económico se plasma igualmente en la actividad gremial. Muchos de ellos conocen nuevas ordenanzas para el buen funcionamiento del oficio; éste es el caso de los capítulos elaborados en 1756 para el de panaderos y horneros de Orihue-



la, donde se observa la organización, formación y promoción profesional, así como la defensa de los intereses de los agremiados y el cumplimiento de unas normas de ética profesional. Además, se exigía la pertenencia a la Cofradía del Santo Patrón antes de acceder al grado de maestro y participar activamente en las procesiones tras el estandarte que identificaba a su asociación; aspecto éste muy cuidado, ya que al ser convocados a las distintas celebraciones mediante pregón debían asistir todos los miembros con sus banderas, pendones y cirios; en caso de incumplimiento se apercibía con una sanción. El cortejo se organizaba por orden de antigüedad, precedían los más modernos y cerraban los veteranos; tras ellos, las comunidades religiosas.

Esta presencia gremial se hacía patente también en las procesiones de Semana Santa. En 1772, reunida la Junta de Oficios y Gremios a fin de nombrar a los representantes para el reparto del real equivalente, cada oficio se hacía cargo de las insignias para portar en los desfiles procesionales de Viernes Santo por la tarde, siendo el gremio de panaderos y horneros los encargados de acompañar la Oración en el Huerto. Y

en la ese día, pero por la mañana, hacían lo propio con la Verónica. La presencia de los gremios era también importante en las conmemoraciones civiles, como son los casos de las fiestas que se organizaban con motivo de las proclamaciones reales y, todos los años, en la procesión del Caballero Cubierto, una de las señas de identidad de la Semana Santa Oriolana que ha mantenido su importancia hasta el presente. La importancia de estos festejos de alto coste nos da una idea de un comercio e industria muy aceptable para esta época, así como unos oficios que estaban en auge.







TIEMPOS DE CAMBIO

EDAD CONTEMPORÁNEA

En los albores del XIX, Orihuela continuaba abrazada al monte y comprimida a él por la presencia benefactora y a la vez amenazante del río Segura. Esta parte de la ciudad gozaba de todas las ventajas inherentes al “centro”, aspecto que ha conservado casi hasta la actualidad. Ahí se localizaban la mayoría de las instituciones religiosas, amén de los establecimientos comerciales, al amparo de las principales vías de comunicación que atravesaban la ciudad por las calles Mayor y de la Feria, a ambos flancos de la Catedral. A diferencia del siglo anterior, el ochocientos se caracterizó para la urbe por un proceso de

paralización de la transformación urbana. Este declive se pone también de manifiesto en la pérdida de identidad cultural, tras la primera clausura de su universidad en 1807, que fue suprimida definitivamente en 1824. Los estamentos privilegiados sufrieron un duro revés a raíz la abolición del Antiguo Régimen, con la promulgación de la constitución elaborada en las Cortes de Cádiz. Este hecho supuso el progresivo debilitamiento de la clase nobiliaria, al perder influencia política y económica.

Entre los cambios introducidos en la etapa constitucional cabe destacar la última disposición en contra de los gremios

promulgada en 1836, en virtud de la cual quedaron aquéllos reducidos a simples agrupaciones voluntarias de profesionales, acabando con el monopolio y liberalizando el sector. Como resultado de las nuevas normas, se incrementó notablemente la presencia en el entramado urbano de confiterías y hornos, como se desprende de los Libros de Matrícula del Subsidio Industrial y de Comercio elaborados para la ciudad, que arrojan un total de 10 confiterías en 1861 y 21 panaderías en 1898. En la segunda mitad de esta centuria también observamos la implantación de 13 molinos de chocolate, siguiendo los gustos de la época. Actualmente, muchas pastelerías y hornos de Orihuela permanecen ubicados en las mismas calles donde se emplazaban los antiguos establecimientos.

24

Hasta la llegada del proceso desamortizador (Mendizábal, 1837), la actividad repostera conventual tenía el fin del consumo propio y como regalo a las familias benefactoras de cada institución, o personas muy allegadas tanto civiles como eclesiásticas. La abolición de las órdenes religiosas privó a Orihuela de ocho comunidades religiosas y la subasta de sus bienes. Años después, con la vuelta a la



normalidad, las religiosas de los conventos de clausura se vieron obligadas a vender sus dulces, para procurarse una fuente de ingresos adicional. La tranquilidad y el aislamiento físico y espiritual de los monasterios que se respira en el interior de estos edificios han ayudado a perpetuar una tradición secular y un oficio artesanal, por cuanto han sido las protectoras de los recetarios de postres con almendras, desde su introducción por los musulmanes, y de las técnicas artesanales de elaboración que se perdieron con la llegada de la industria.

Las grandes crisis generan nuevas oportunidades; en este caso, hemos salido

ganando todos, ya que tenemos acceso por un precio razonable a unos productos-sabores-texturas que antiguamente sólo disfrutaban unos pocos, donde la tradición árabe se funde con la judeo-cristiana, que nos hace revivir tiempos de conquista, pero también de convivencia y diálogo, lo que nos lleva a imaginar que podemos llegar a comprendernos, si compartimos una merienda con el que tenemos enfrente a base de alimentos que nos conectan con antepasados comunes. De alguna forma, con la confitería conventual hecha a la manera de entonces, estas piadosas mujeres contribuyen a la paz y al entendimiento; no sólo con oraciones, sino custodiando un



legado cultural de carácter patrimonial, al que nos podemos acercar a través de tres grandes visiones: la arquitectura de sus inmuebles; la espiritual, en su forma de entender la vida y la etnológica, gracias a sus recetas celosamente guardadas en la paz de los claustros desde época medieval.

A pesar de la incidencia desamortizadora, Orihuela no perdió su carácter levítico; en este sentido, Julio de Vargas la describió en 1895 como una ciudad donde lo religioso imprime “un sello de misticismo característico y tan especial como quizás no se observe en ninguna otra de las ciudades españolas”, pues en Orihuela “la ciudad está al servicio de la Iglesia” y toda la organización política de la misma responde “necesariamente al sentido general del estado religioso”.

26

❖ EL GRAN TOUR DE LOS ORIOLANOS

En las últimas décadas del siglo XIX, cabe destacar la presencia de tres grandes familias reposteras en cuyas casas se formaron muchos de los maestros pasteleros que hicieron posible la transmisión del



conocimiento a otros obradores hasta nuestros días. Entre ellos encontramos a Joaquín Agrasot, de Játiva, que casó con Rita Juan, que fueron padres de Joaquin Agrasot y Juan, pintor costumbrista nacido en Orihuela el 23 de diciembre de 1836, y bautizado en la Catedral del Salvador el día de Navidad del mismo año. Cuando estuvo becado en Roma, se hizo amigo de mariano Fortuny, que invitaba a él y a su mujer frecuentemente a su casa de Via Flaminia, a veladas y comidas en compañía de la alta sociedad del momento. Allí Agrasot hacía gala de sus artes culinarias, era famoso por sus paellas y postres; dado que los genes nos acompañan siempre. Quien no me dice a mí que su color rojo bermellón lo imaginó siendo niño mirando las guindas glaseadas de su pastelería o las bolas de San Antón, y que la alegría de sus composiciones no es fruto de una niñez rodeada de golosinas y aromas de azúcar.



Otro apellido de tradición confitera lo tenemos en la familia de Joaquín Reymundo, propietario de “La Modernista”, sita en la Calle Hostales, esquina con Loaces. Era un enamorado de París y seguidor de las vanguardias; además, poseía una tienda de tejidos y novedades en la actual Plaza de Teniente Linares con la misma denominación; y cuentan, los que recuerdan su casa, que tenía muchas fotografías enmarcadas de la ciudad del Sena, seguramente recuerdos de viajes. En 1910, la prensa local de Orihuela se hizo eco de su participación en un evento internacional, dando a conocer los productos elaborados

por su casa. Así lo recoge el semanario El Eco de Orihuela: “Hemos tenido ocasión de ver un artístico estuche, en el que Don Joaquin Reymundo, ha de presentar en la Exposición de Bruselas, las famosas Meladas y Huesos de Santo que se elaboran en su acreditada confitería. Dada la justa fama de que goza el Sr. Reymundo esperamos que obtenga alguna honrosa distinción en dicho concurso, y así se lo deseamos a nuestro apreciable amigo”. Por un anuncio publicado unos años después, sabemos que siguió elaborando dichas exquisiteces, y que como reclamo anunciaba que su establecimiento fue fundado en 1870, con especialidades premiadas en la muestra de la capital belga de 1910.



A finales del siglo XIX, un hecho trascendental va a cambiar para el futuro la dirección del desarrollo urbano de Orihuela, que hasta entonces y con la excepción del Barrio de San Agustín se dirigía hacia las salidas de Murcia y Alicante. Se trata de la inauguración en 1884 del ferrocarril Alicante-Murcia, con estación en la ciudad aunque alejada del núcleo de la población. Este medio de comunicación potenciará la expansión urbanística en sentido perpendicular al contorno de la sierra, prolongando la ampliación del Barrio de San Agustín hacia la línea férrea, emplazada en medio de la Huerta a la que se llegaba por la Alameda del Chorro, actual Avenida de Teodomiro.

A partir de entonces, las reformas urbanas tenderán a conectar la estación ferroviaria

con la ciudad. Así, se construyeron por esas fechas: el jardín de la Glorieta, de donde parte la avenida que enlaza con la parada del tren; se reconstruyó el Puente de Levante o Nuevo y, con idéntico objetivo, fueron ensanchadas las calles Loazes y Calderón de la Barca, que relacionaban el centro histórico con la zona ajardinada que va a articular el futuro planeamiento. En ese nexo de unión se edificaron bellas construcciones, como la realizada en 1880 para sede del Casino Orcelitano. Años más tarde, en 1827, el arquitecto municipal, Severiano Sánchez Ballesta, diseñó el Plan de Ensanche que tomó como eje central la citada Alameda del Chorro. Este nuevo espacio urbano llevó consigo la aparición de una zona comercial, donde se establecieron reposteros y horneros más jóvenes,



discípulos de los maestros pasteleros de las confiterías más antiguas emplazadas en el conjunto monumental.

◆ EL SECRETO DEL ÁNGEL

Por estas fechas, una de las confiterías de mayor renombre es la que regentaba Manuel Juan, en la Calle Luis Barcala, actual San Pascual, cuya especialidad eran los “caramelos de Semana Santa” antecesores de los actuales “gomosos”, que todavía se siguen elaborando como dádiva que entregan los cofrades en las procesiones penitenciales. Un anuncio publicado en 1929 esgrimía como eslogan publicitario el atractivo y sugerente: “elegancia y sabor exquisito encontraréis en las marcas Mayordomía de los Dolores y el Perdón”. Estas golosinas, que tenemos la fuerte de disfrutar, son una auténtica obra de arte, ya que sólo permanecen consistentes gracias a la pericia del maestro pastelero, porque en su composición no entra la glucosa ni otro producto ajeno a la miel, el azúcar y la almendra molida.

Casi la totalidad de las confiterías actuales de Orihuela son hijas de estas antiguas

reposterías, ya que sus maestros de obrador se formaron en ellas, siguiendo un aprendizaje similar al descrito en las actas de los gremios del Siglo XVIII. Todo este patrimonio etnológico lo tenemos al alcance de la mano por muy poco; los hornos, conventos y las pastelerías oriolanas de hoy



día se esfuerzan en conservar esta tradición con la ilusión de hacernos felices viajando de un modo sensorial a distintas épocas de nuestra historia. Esto es vocacional, es cariño por lo bello y bien hecho, arte efímero, placer para la vista, el gusto, el tacto, el olfato y hasta para el oído cuando crujen. Y todo ello en una ciudad monumental que nos acoge como telón de fondo, haciendo que su visita sea inolvidable.

La Ruta de la Repostería que tiene en su mano y está leyendo, le propone recorrer y admirar los bellos edificios ubicados en el centro histórico y, desde allí, cruzando el Puente Viejo o de Poniente, apreciará el nuevo encauzamiento del Segura, diseñado para evitar las temidas inundaciones, y las traseras de las viejas edificaciones -remozadas con vistosos colores- que ciñen el lecho fluvial con sus prominentes voladizos o algorfas. Accedería así a la antigua morería, donde se sitúa la Plaza Nueva, y, tras ella, la Plaza de San Sebastián, flanqueada por el Convento de las RR. MM. Agustinas, el Colegio de Jesús María y la Antigua Lonja, hoy reconvertida en Centro Cultural-Conservatorio. También puede hacerlo a través del Puente Nuevo o de

Levante, en dirección al primer ensanche del siglo XX. En él podrá contemplar los azudes medievales emplazados en el río, vitales para entender la génesis y evolución de la arquitectura del agua en la Huerta, y observar una de las vistas más tradicionales de esta ciudad, que perdura en el imaginario de todos los oriolanos, al disfrutar de un paisaje urbano rematado por cúpulas y torres que dominan en el entramado urbano entre el cauce y la montaña; por encima de él, la alargada fachada del seminario a mitad de ladera para, finalmente, culminar la sierra con los vestigios del viejo Castillo. Perspectiva que, pese a los cambios que ha introducido el tiempo, permanece inalterada desde el siglo XVIII, como atestiguan los grabados de Palomino y Alagarda.







ESPECIALIDADES TRADICIONALES ORIHUELA Y COMARCA



Roscón de Reyes	Caramelos Gomosos
Bolas de San Antón	Salteadores
Pan de Higo	Monas de Pascua
Pan Dátiles	Tortas de Calabaza
Valarinos	Calabaza y Boniato Asado
Zamarras	Huesos de Santo
Chatos	Toñas
Concejales	Mantecados
San José	Relentes
Pellas	Almendrados
Rollos de Huevo	Almojábanas
Rollos de Anís	Tortada de Almendra
Pasteles de Gloria	Carne de Membrillo
Milojas	Mermelada de Tomate
Pastafloras	Pastelitos de Boniato
Pastel de Carne	Tortas de Aceite y Sal
Agujas de Ojaldre, de carne y pescado	Riñones
Caimanes	Pezuñas
Yemas	Blancos y Negros
Acaramelados	Tortas de Chicharrones





5
RECETAS
ORIOLANAS



PASTELES DE GLORIA

INGREDIENTES

500 g de claras de huevo.

850 g de azúcar.

100 ml de agua.

250 g de yemas de huevo
(8 yemas).

250 g de almendra molida.

Obleas del Convento de San
Juan.

Azúcar glass.

ELABORACIÓN

En un cazo ponemos los 100 ml de agua junto con 250 g de azúcar y lo llevamos a hervir 2 minutos. Apartado del fuego y frío, añadimos las

yemas batidas, y volvemos a llevarlo al calor sin dejar de mover hasta espesar. Apartamos y dejamos que se enfríe.

Mientras hacemos una pasta de almendra, con 250 g de azúcar y 50 ml de agua, en un cazo llevamos a hervir hasta disolución del azúcar, añadiendo las almendras molidas, moviendo con cuchara de madera hasta obtener una masa consistente. Apartamos del fuego y reservamos.

En un lebrillo amplio, colocamos las claras de huevo, batimos a punto de nieve añadiendo el azúcar restante poco a poco, hasta obtener buena consistencia. Precalentar el horno a 250°.

MONTAJE

En una bandeja de horno y sobre papel vegetal colocar trozos de oblea separados entre si. Sobre cada uno de ellos, poner un cilindro del tamaño de una moneda de 2 euros de la pasta de almendra que previamente habremos extendido a rodillo y cortado con un molde. Sobre la pasta ponemos una cucharadita de preparado de yema y sobre esta un monte de merengue tapando toda la base.

Introducir a horno medio durante 10 minutos hasta que el merengue tome color. Fuera del horno espolvorear con azúcar glass y enfriar.



TORTAS DE CALABAZA

INGREDIENTES

125 ml aceite de oliva, 500 g de calabaza pelada, 150 g de azúcar, harina la que admita (término culinario para medir muy de la Vega Baja que indica que hay que añadirla poco a poco hasta lograr la consistencia deseada). 1 Cucharadita de las de café de levadura de la panadería, 1 cucharadita de matalauga para perfumar, 1 huevo, miel para bañarlas una vez hechas.

ELABORACIÓN

Poner la calabaza a hervir en trozos hasta que esté blandita. Escurrir el agua pero reservarla en un vaso donde diluiremos la

levadura, a continuación mezclar la levadura disuelta con la harina suficiente para formar una bola de masa. Dejamos reposar esta bola en un lugar cálido y con poca luz , hasta que duplique su tamaño. Después de esta primera fermentación, añadir la calabaza herviday triturada, el azúcar, el aceite de oliva, los granos de matalauga y un poco más de harina hasta formar una masa homogénea que volveremos a dejar a resguardo hasta que aumente de tamaño otra vez. Pasado el tiempo amasamos y formamos porciones redondas que iremos depositando sobre la bandeja de horno cubierta con papel vegetal, suficientemente separadas unas de otras. Dejamos reposar otra vez para que vuelva a crecer la masa hasta el doble y las aplastemos un poco para que tomen forma de tortitas. Batir el huevo y pintar con el las tortas, hacer cortes arriba con la punta del cuchillo. Meter al horno precalentado a 200 ° hasta que estén doradas. Una vez fuera del horno, enfriar, bañarlas en miel y espolvorearlas con un poco de azúcar.





CARNE DE MEMBRILLO

INGREDIENTES

- 1 kg de membrillos.
- 1 kg de azúcar.
- 1 limón (el zumo).
- 1 palito de canela.

ELABORACIÓN

Lavamos, secamos y pelamos los membrillos, quitamos las semillas y los troceamos. Los ponemos en una cazuela junto con el palito de canela y el azúcar y dejamos reposar 12 horas. Pasado este tiempo veremos que los membrillos

soltaron agua , que asuvez disolvió el azúcar. A continuación agregamos el zumo de limón y llevamos la cazuela al fuego. Cuando empiece a hervir, bajamos la intensidad del fuego para que se haga lentamente, moviendo con cuchara de madera . Poco a poco la fruta se deshace y va tomando el color de la carne roja.

Retiramos el palito de canela y pasamos el preparado por la picadora, batidora o pasapurés. A continuación lo llevamos de nuevo al fuego para darle el punto, que será cuando pongamos la cuchara de madera en el centro de la cazuela y se mantenga derecha. Se retira del fuego y se envasa. Enfriar a temperatura ambiente y después tapar. Se guarda en la nevera sin necesidad de congelar.



ALMOJÁBANAS

ALMOHÁBANAS

INGREDIENTES

Tomamos como medida media cáscara de huevo, se trata de la receta más antigua que he encontrado y no hay constancia de la medida en gramos que serán aproximadamente 50 g. Así que:

1 medida = 1/2 cáscara de huevo.

3 medidas de aceite de oliva.

9 medidas de agua.

6 huevos.

Harina, la que admita, aproximadamente 500 g.

Miel de calidad.

Azúcar para espolvorear.

ELABORACIÓN

Poner a hervir el agua con el aceite hasta que burbujee. Añadir la harina de una vez (escaldar) batiendo con energía hasta formar una masa suave, no muy dura que dejamos enfriar.

A continuación añadimos los huevos uno a uno amasando para integrarlos bien en la masa.

Después formamos rollos de esta masa sobre la llanda que llevamos al horno, previamente cubierta de papel de cocina, un poco separados porque crecerán.

Hornear a 200 grados hasta que estén doradas. Sacamos del horno, enfriamos y las pasamos por miel templada algo rebajada con un poco de agua. Espolvorear con azúcar al gusto.

Los musulmanes las rellenaban con queso, nosotros las tomamos solas o con crema pastelera.



PELLAS

INGREDIENTES

- 1 vaso de leche (250 ml) de leche entera.
- 2 vasos de agua (500 ml).
- 1 vaso de flor de almidón de trigo (500 g).
- la corteza fina de 2 limones.
- 500 g de azúcar.
- 3 ó 4 yemas de huevo si se quieren pellas amarillas.

ELABORACIÓN

Ponemos una bandeja o placa metálica en el congelador para que se enfríe donde depositaremos el preparado una vez hecho para que compacte.

Poner a hervir el agua con el azúcar y la corteza de limón, hervir 10 minutos y retirar del fuego. Retirar el limón.

Mientras hierve el jarabe mezclamos en un recipiente la harina de flor de almidón de trigo y la leche a temperatura ambiente, disolviendo muy

bien para que no se formen grumos.

Al jarabe templado fuera del fuego, vamos agregando la mezcla de flor de almidón y leche moviendo sin cesar con cuchara de madera, suavemente para no formar burbuja ni grumos, hasta que espese, si no lo hace por estar fría la mezcla, podemos llevarla a fuego suave moviendo sin cesar, pero nunca debe hervir. Si queremos las Pellas amarillas, en el recipiente donde mezclamos los ingredientes pondremos las yemas de huevo batidas, que mezclaremos con la leche y luego con la flor de almidón. A continuación añadiremos al jarabe como anteriormente se explica. Ahora procedemos a repartir porciones de la crema sobre la placa metálica que anteriormente pusimos en el congelador. Una vez solidificadas y enfriadas, se desprenden con una espátula y se colocan en la bandeja definitiva.

Harina de flor de almidón de trigo: Harina de trigo sumamente refinada con una tasa de extracción aproximada del 40%. Es imprescindible para elaborar las pellas y conseguir la textura deseada, hacerlo a fuego muy lento y tener destreza para que no se formen grumos.



GUÍA GASTRONÓMICA de Orihuela

Conventos

CONVENTO LA TRINIDAD

Hornos

HORNO BARÓN ROJO

HORNO BENILDE

HORNO EL OBISPO

PANADERÍA DAVID

PANADERÍA EL GORDITO

HORNO JOAQUÍN

PANADERÍA HERRAIZ

PANADERÍA LA TAHONA

Confiterías

CONFITERÍA EL ÁNGEL

CONFITERÍA BORA

CONFITERÍA LOS MANOLOS
GOURMET

CONFITERÍA MARFEN

CONFITERÍA NUEVA BECQUER

CONFITERÍA RUIZ

CONFITERÍA SABI

CONFITERÍA SAN GABRIEL

CONFITERÍA ZIPI ZAPE

D' MARCOS DULCE Y SALADO

Monasterio

❖ MONASTERIO DE LA TRINIDAD

Plaza Trinidad, 6. 03300 Orihuela.

correo@dominicasorihuela.org

Tel. 965 300 858

ESPECIALIDAD: tortadas de almendra, brazos de gitano, chatos, zamarras, pasteles de gloria, empanadas de atún, mermeladas...

48

Despachamos por el turno por las mañanas (de 10 a 13,30 H) y por las tardes (de 17 a 18,30 H).

Los pedidos se pueden hacer presenciales o telefónicamente.

Confiterías

❖ CONFITERÍA EL ÁNGEL

C/ Alfonso XIII, 11. 03300 Orihuela.

Tel. 966 745 127 caryre@hotmail.com

ESPECIALIDAD: tarta de la abuela y caramelo de guirlache (por encargo).

Total plazas: 50 Abierto todos los días.

❖ CONFITERÍA BORA

Avda. Duque de Tamames, 45. 03300 Orihuela.

Tel. 965 306 615 jeronimorbotella@gmail.com

ESPECIALIDAD: dulce y salado.

Abierto todos los días.

❖ CONFITERÍA LOS MANOLOS GOURMET

C/ Luis Barcala, 10, bajo A. 03300 Orihuela.

Tel. 96 626 93 77

ESPECIALIDAD: cupcakes.

Día de cierre: miércoles

❖ CONFITERÍA MARFEN

Plaza Nueva, 8. 03300 Orihuela.

Tel. 965 300 583

ESPECIALIDAD: aguja de salmón, aguja de carne y almojábanas.

Total de plazas: 20. Día de cierre: lunes.

❖ CONFITERÍA NUEVA BECQUER

Avda. Duque de Tamames, 28.

03300 Orihuela.

Tel. 648 692 996

ESPECIALIDAD: monas y almojábanas.

Total de plazas: 20. Abierto todos los días.

❖ CONFITERÍA SABI

Plaza Nueva 03300 Orihuela.

Tel. 966 742 308

ESPECIALIDAD: empanada y pastel de gloria.

Total plazas: 20. Terraza.

Día de cierre: miércoles.

❖ CONFITERÍA SAN GABRIEL

C/ Prolongación Ronda Santo Domingo.
03300 Orihuela.

Tels. 966 745 301 - 691 436 339

gabrielcasesmazon@hotmail.com

ESPECIALIDAD: tarta de galleta.

Día de cierre: lunes.

❖ CONFITERÍA ZIPI-ZAPE

C/ Pintor Agrasot, 28. 03300 Orihuela.

Tel. 965 301 130

confiteriacampoy@gmail.com

ESPECIALIDAD: tortada de almendra.

Día de cierre: lunes

❖ D' MARCOS DULCE Y SALADO

C/ Aragón, 11. 03300 Orihuela.

Tel. 966 745 602 - 645 954 825

ESPECIALIDAD: empanadas vegetales y hojaldres de salmón.

Día de cierre: sábado tarde.

Hornos

❖ BARÓN ROJO

C/ Colón, 4. 03300 Orihuela.
Tel. 685 809 220

ESPECIALIDAD: hojaldres y empanadas.

Día de cierre: tardes de sábados y domingos.

❖ HORNO BENILDE

50

C/ Capuchinos, 17. 03300 Orihuela.
Tel. 96 530 22 92

ESPECIALIDAD: pan casero en horno de leña.

Día de cierre: domingo.

❖ HORNO EL OBISPO

Plaza Santa Lucía, 16. 03300 Orihuela.

Tel. 96 530 04 48
oriolano_rtr@hotmail.com

ESPECIALIDAD: monas.

Día de cierre: domingo.

❖ PANADERÍA DAVID

C/ Luis Barcala, 12. 03300 Orihuela.
Tel. 96 530 07 82

ESPECIALIDAD: pasteles, empanadas, bollos y dulces tradicionales.

Día de cierre: domingo.

❖ PANADERÍA EL GORDITO

C/ Armengola, 5. 03300 Orihuela.
Tel. 96 634 22 32

ESPECIALIDAD: monas.

Día de cierre: domingo.

❖ HORNO JOAQUÍN

C/ Pintor Fernando Fenoll, 2
Avda. Teodomiro, 4 C/ Pedro Terol, 4
C/ Gallo Crisis, 2. 03300 Orihuela.

ESPECIALIDAD: panadería tradicional.



❖ PANADERÍA HERRAIZ

C/ Prolongación Ronda Santo Domingo,
2. 03300 Orihuela.

Tel. 615 585 507

ESPECIALIDAD: dulces tradicionales.

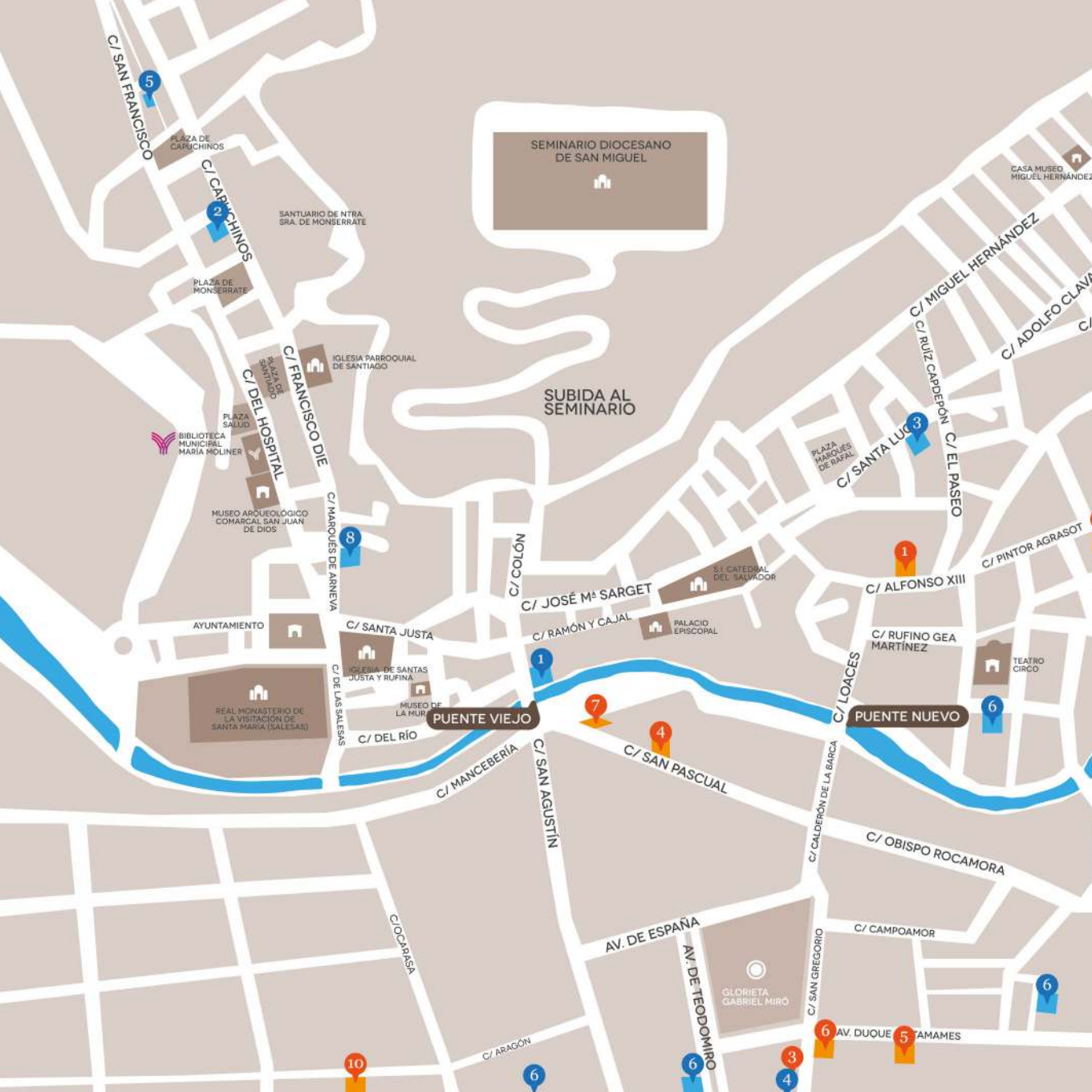
Día de cierre: tardes y domingo.

❖ PANADERÍA LA TAHONA

C/ Maestro Esteban, 1. 03300 Orihuela.
Tel. 638 453 382

ESPECIALIDAD: pan casero y
rosquillas.

Día de cierre: tardes.



SEMINARIO DIOCESANO DE SAN MIGUEL

SUBIDA AL SEMINARIO

PUENTE VIEJO

PUENTE NUEVO

C/ SAN FRANCISCO

C/ CARPICHINOS

SANTUARIO DE NTRA SRA. DE MONSERRATE

PLAZA DE MONSERRATE

C/ DEL HOSPITAL

C/ FRANCISCO DE

C/ MARQUES DE ARNEVA

BIBLIOTECA MUNICIPAL MARIA MOLINER

MUSEO ARQUEOLOGICO COMARCAL SAN JUAN DE DIOS

C/ SANTA JUSTA

C/ DE LAS SALEAS

AYUNTAMIENTO

REAL MONASTERIO DE LA VISITACION DE SANTA MARIA (SALEAS)

MUSEO DE LA MUR

C/ DEL RIO

C/ COLON

C/ JOSE M SARGET

C/ RAMON Y CAJAL

C/ SAN AGUSTIN

C/ MANCERBERIA

C/ CAPARRISA

C/ ARAGON

AV. DE ESPAÑA

AV. DE TEODOMIRO

GLORIETA GABRIEL MIRO

C/ SAN GREGORIO

C/ CALDERON DE LA BARCA

C/ CAMPOAMOR

AV. DUQUE AMAMES

C/ OBISPO ROCAMORA

C/ MIGUEL HERNANDEZ

C/ ADOLFO CLAVI

C/ SANTA LUC

C/ EL PASEO

C/ ALFONSO XIII

C/ RUFINO GEA MARTINEZ

C/ LOACES

C/ PINTOR AGRASOT

TEATRO CIRCO

CASA MUSEO MIGUEL HERNANDEZ

5

4

3

8

1

7

4

1

6

6

6

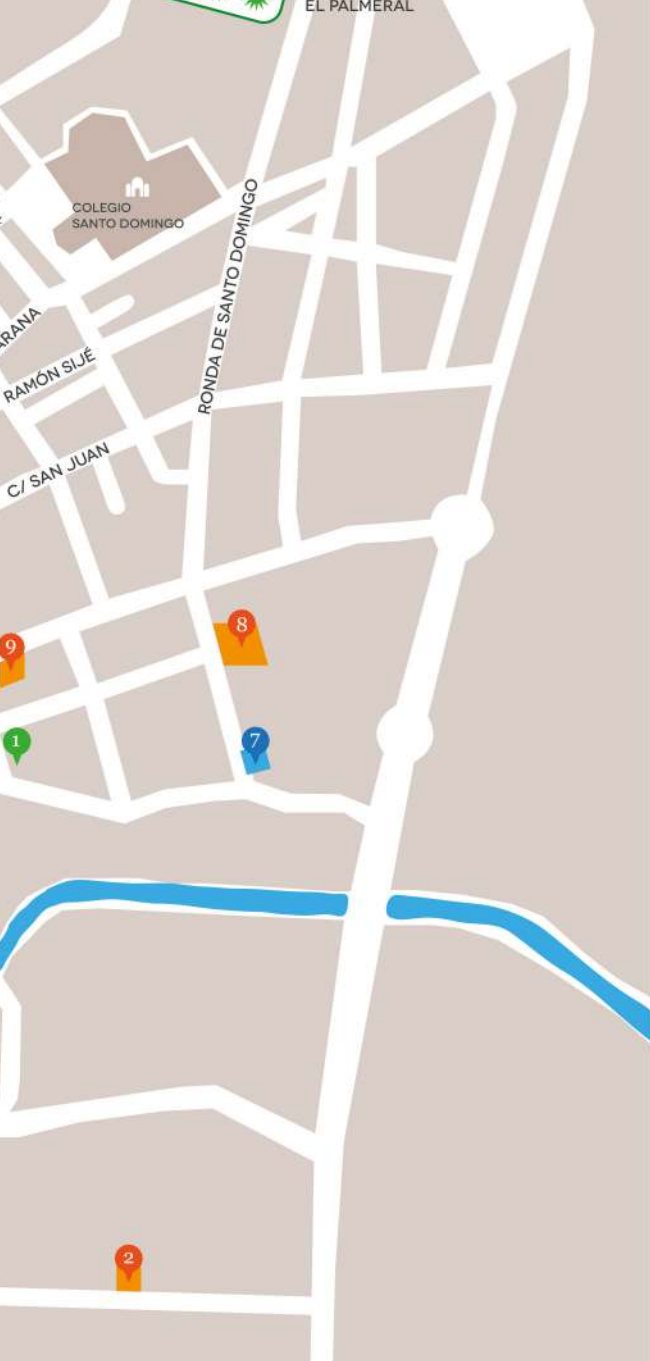
3

4

6

6

10



Conventos

- 1 CONVENTO LA TRINIDAD

Hornos

- 1 HORNO BARÓN ROJO
- 2 HORNO BENILDE
- 3 HORNO EL OBISPO
- 4 PANADERÍA DAVID
- 5 PANADERÍA EL GORDITO
- 6 HORNO JOAQUÍN
- 7 PANADERÍA HERRAIZ
- 8 PANADERÍA LA TAHONA

Confiterías

- 1 CONFITERÍA EL ÁNGEL
- 2 CONFITERÍA BORA
- 3 CONFITERÍA LOS MANOLOS GOURMET
- 4 CONFITERÍA MARFEN
- 5 CONFITERÍA NUEVA BECQUER
- 6 CONFITERÍA RUIZ
- 7 CONFITERÍA SABI
- 8 CONFITERÍA SAN GABRIEL
- 9 CONFITERÍA ZIPI ZAPE
- 10 D' MARCOS DULCE Y SALADO



◆ **ORIHUELA** ◆

DULCE
PATRIMONIO



Excmo. Ayuntamiento
de Orihuela

C concejala
de cultura
AYUNTAMIENTO DE ORIHUELA

ORIHUELA
Historia del Mediterráneo



CÁTEDRA ARZOBISPO LOAZES
◆ UNIVERSIDAD DE ALICANTE ◆