

RAIMUNDO GONZALEZ FRUTOS

Nacido en Puente Tocinos el 6 de agosto de 1925 (por tanto, al día de hoy 91 años cumplidos)

Hoy jubilado

Antiguo propietario, fundador y jefe de cocina del Rincón de Pepe.

Se declara “amante de la cocina ancestral de cada pueblo” y enuncia que “el comer no solo es alimentarse, sino un disfrute, un placer maravilloso” Sigue manteniendo que su cocina preferida consiste en unos huevos fritos con patatas fritas y morcilla de cebolla. Fija su ídolo coquinaro en **Pedro Subijana**. Piensa que un cocinero nace y se hace, pero siempre a través de un acto de amor. Declara no hacer nunca en la cocina aquello que no le gusta.

ANTECEDENTES

Comenzó desde muy pequeño en la cocina. Su bisabuelo era dueño de la Posada del Comercio en Murcia, ubicada en lo que hoy es la Plaza de Europa. Su bisabuela era una gran cocinera, casi de la época de las diligencias, al igual que su abuela y su madre, posteriormente. Morros, manos de ternera y callos, eran los favoritos. Entre las profesiones de sus progenitores, agricultor uno y hotelera la otra, se inclinó por la segunda, por la cocina.

Sus abuelos, tras el matrimonio, abren la Huertanica, dejando la Posada y configurando una casa de comidas en la Calle Montijo. Lo regentaron hasta 1935 en que se jubilaron los abuelos y pasó el negocio familiar a su madre. Él, no había cumplido la primera década. Colegio y fogones se reparten su tiempo y dedicación. Comienza su querencia por la cocina. En el año 1938, sus padres tienen que cerrar la Huertanica y trasladarse a la huerta, obligados por las consecuencias de la guerra civil. Una vez que finaliza la contienda, Raimundo se traslada a Murcia para vivir con sus tíos, **Aurelia y Pepe**, ayudándoles en un negocio de venta de vinos a granel y a domicilio. En el año 1941 lo envían al Hotel Le Parc, de Vichy, en Francia, para que aprendiera lo que entonces se denominaba cocina internacional, que se contraponía, claramente, con la autóctona. En 1947 volvió al Rincón, fundado por su tío en 1925. Su tía Aurelia, cocinera como su hermana y madre de Raimundo, **Josefa**, comienzan a confeccionar algunas tapas que se servían en latas de conservas reutilizadas, para acompañar el vino. Representa el nacimiento del restaurante más caracterizado de nuestra Región y emblema de su gastronomía, construida desde la individualidad de las producciones de las amas de casa de la Región, como veremos a continuación. Solo un alarde de audacia, como el exhibido por Raimundo, podría ser capaz de poner en pie una obra de tal envergadura. La década

de los cuarenta vio nacer en Murcia uno de los pilares gastronómicos de este país. Así reconocido en todas las latitudes, dentro y fuera de la Región, fuera de la Región en toda España y el eco de su reconocimiento llegaba incluso desde diversas latitudes europeas.

LOS PRIMEROS PASOS DEL RINCÓN DE PEPE

La historia de la construcción del Rincón es densa. La vocación de Raimundo no se dejó vencer por los avatares de la época, incluidos los afanes terratenienses de su tío y mentor. Demasiado esfuerzo de una empresa, la hostelera, que tenía que soportar a sus espaldas la acumulación de fincas que no reportaban beneficio, sino que lo detraían. El jefe de cocina, **Ginés Navarro**, le ayudó de forma importante a construir la oferta de cocina murciana. El llobarro y la dorada fueron protagonistas de un espectáculo que comenzaba a crearse.

COCINA CLÁSICA Y REPRESENTATIVA

La cocina del Rincón de Pepe, fue clásica. Recuperaba la cocina ancestral de cada pueblo, incorporando esos toques de la época que armonizaban con el fondo y forma de la cocina clásica. La búsqueda de los productos apropiados, de la mejor calidad, hacía invertir mucho tiempo y esfuerzo para identificarlos y conseguirlos. Buscaba siempre la excelencia. Llegó a ser signo de distinción ser suministrador del Rincón de Pepe, a no pocos productores de alimentos en esta y en los aledaños territorios. Al ritmo que mantenía la carta del Rincón de Pepe, era muy frecuente la escena en que Encarna se despedía para ir a la cama y dejaba a Raimundo pensando o perfilando por escrito algo nuevo, que aquélla rubricaba con un “mañana, plato nuevo”. Ello no es óbice para que una parte de la actividad se realizara bajo la improvisación, en especial para solventar los contratiempos.

VOCACIÓN DOCENTE

Raimundo ha ejercido una labor formativa de primera magnitud. De sus cocinas han salido multitud de cocineros que hoy regentan buena parte de los restaurantes de esta Región y de fuera de ella. De carácter metódico, ejercía la docencia culinaria cuando la preparación de los que accedían a ella era muy limitada. Aquellos tiempos no eran estos. Comprender lo que se hacía, las ventajas de determinadas formas de trabajar y tener claro lo que se pretendía y como conseguirlo, fueron sus leiv motiv que le configuraron como un gran maestro de la gastronomía regional. Todavía se suele percibir hoy, la reserva con la que determinados establecimientos de restauración acometen su trabajo, ocultando procesos, detalles e incluso aspectos gruesos del tratamiento culinario. En la época que referimos, segunda mitad del siglo XX, mucho más. En cambio, Raimundo no temía ser reemplazado por sus propios ayudantes y no protegía sus prácticas. De hecho, han habido muchos momentos en el tiempo, en el que sus recetas, al descubierto,

impresas con todo detalle, eran regaladas a los que tenían el placer de degustarlas en su Rincón de Pepe. La gustosa disposición de entregar a otro lo que se sabe es uno de los pilares de la vocación docente. La segunda, porque la primera es "saber". Sin saber poco se puede enseñar. Pero sin la gustosa disposición a entregar a otro lo que se sabe, difícilmente se completa la convivencia del que sabe con el que no sabe. De esto, los docentes, por experiencia, sabemos bastante.

FILOSOFIA GASTRONÓMICA

Destaca entre su planteamiento culinario, la calidad del producto. Hoy es una de las corrientes más motivadoras de la cocina, la denominada "cocina del producto". Las comunicaciones y la facilidad de intercambio hacen hoy día muy fácil el mestizaje y, en cierta medida, la pérdida de la identidad. Cualquier tendencia, de cualquier origen, en cualquier lugar, puede ser acometida como si se tratara de productos originarios de aquél, cuando ni si quiera tienen porque ser productos aclimatados, basta con transportarlos. Nada hay comparable a consumir unas verduras recién cortadas, antes de que comience su oxidación. Es la prima que aporta la calidad. Pero para que eso fuera realidad, había que ocuparse, identificar donde radicaba la calidad y adquirirla para poder cocinarla con esmero y realzar sus potencialidades. Murcia conoció, a través de Raimundo como se podía cautivar el mercado mediante el manejo de productos de calidad excelente, tratados con el mimo y cuidado que las gentes de Murcia sabían darle, desde tiempo inmemorial.

Raimundo impuso un ritual gastronómico muy similar al que se practica con el vino. Un guisado, tal cual hacemos con el vino, también hay que olerlo, probarlo con la punta de la lengua, volverlo a oler, degustarlo, combinar gusto y aroma, textura y sabor e ir acomodando los sentidos para que la degustación ponga de manifiesto todos los elementos que le caracterizan y la armonía entre ellos. Solo así se puede comunicar la intimidad de los productos y su procesamiento para realzar sus bondades..

TECNOLOGÍA Y COCINA

Ciertamente, el calor es el genuino factor transformador de los alimentos. La Historia de la Cocina es, en gran medida, la Historia de la Humanidad. Desde la hoguera a los utensilios de cocina actuales, ha discurrido un tiempo de mejora sustantiva y sucesiva en el que todo ha ido incorporando los avances científicos y tecnológicos que la Humanidad ha ido decidiendo y estableciendo como innovación. Raimundo ha vivido de forma paralela, la evolución de la cocina desde el hornillo de carbón o leña, con las dificultades inherentes para mantener el fuego estable, hasta las modernas cocinas de inducción, en las que la estabilidad se alcanza con facilidad y se puede acometer con garantía la cocción lenta. La evolución de las técnicas culinarias ha corrido paralela a los instrumentos de cocina que se han ido incorporando. Hoy es común cocinar bajo presión, al vacío, empleando gas o electricidad, con controladores de temperatura y reacción interactiva y programación automática para alcanzar un grado de cocción preestablecido. Hoy se hacen maravillas

que antaño resultaban sumamente trabajosas de lograr. Raimundo ha vivido y mantenido las claves de la tecnología del momento, sin traicionar en modo alguno los objetivos establecidos en la preparación de los platos que acometía.

DONDE BUSCABA INSPIRACIÓN

Raimundo representa la gastronomía murciana. Antes de él no se puede reconocer como tal. Raimundo emprende una tarea de campo amplia, meticulosa, que le lleva a recorrer todos y cada uno de los pueblos, poblados, caseríos o ciudades, en los que había alguna referencia, que siempre resultó ser de mujeres, con alguna preparación especialmente interesante de algún plato local o universal, poco importaba el alcance, pero que, culinariamente, guardaba secretos bien brillantes para sacarlos a la luz. El Rincón de Pepe se nutrió de las recetas de la gente de la Región. El toque magistral de Raimundo venía a poner la guinda sobre los preparados de tantas y tantas mujeres que le aportaron su sapiencia y bien hacer. Del guiso de trigo a las berenjenas a la crema o del guiso de pava al tocino de cielo, todo emergió de ese recorrido por las tierras de Murcia que conformó la gastronomía regional.

Pero si los aspectos prácticos tuvieron una decisiva importancia, no fue menos el complemento en el que hizo deslizar su tiempo en las consultas a la enciclopedia Larousse en francés, que todavía exhibe en su casa. Su amplia biblioteca de unos miles de libros, deja constancia de su interés y preocupación por los temas culinarios y hace gala de una inquietud muy en consonancia con la magnitud de su obra.

SUS MENTORES

Suele suceder que en muchas ocasiones, los grandes hombres hacen alarde de unos comienzos brillantes, mientras que otros optan por el trabajo, el tesón, el caminar despacio, pero visualizando lo que de interés tiene, ofrece u oculta el medio. Raimundo quiso aprender de los mejores. Del mismo modo que conectó con **Paul Bocusse**, cuando empezaba, la fama nacional la acaparaba **Perico Chicote** que tenía un local en la Gran Vía Madrileña que era una referencia inexcusable en la capital del reino. En cierta ocasión Raimundo fue, pretendiendo conocerlo. Una vez en el local, se acercó a la barra y permaneció allí, tanto tiempo, que Perico Chicote acabó acercándose a él para interrogarle sobre lo que quería. Raimundo le conestó que había ido para conocerle a él. Chicote le invitó a sentarse en una mesa y departió con el largo y tendido. Raimundo le contó su proyecto de restauración y sus pretensiones gastronómicas. De soslayo salió la referencia a **Cándido** el entonces auto-denominado Mesonero Mayor de Castilla. Chicote pregunta a Raimundo si querría conocerle. ¡Nada podía agradarle más a Raimundo que tal cosa! Chicote le prometió que en uno de los viajes que Cándido hiciera a Madrid para reunirse con él, cosa que frecuentaba casi mensualmente, le avisaría para que Raimundo pudiera acudir. Cumplió Chicote. Avisó a Raimundo y éste acudió. Comieron los tres muchas veces. Eran sus confidentes, sus referencias, sus faros guía. Con el tiempo

Raimundo devolvió un rasgo de amistad con Cándido, consistente en que se le tributaba un homenaje a Cándido en Madrid y encargaron a Raimundo que, ya que el **Rey** honorario hoy, tenía amistad con Raimundo, gestionara el que le otorgara el nombramiento real de Mesonero Mayor de Castilla. El día que se celebró el homenaje, no dejó de ser objeto de ironías, en especial por parte de los restauradores catalanes, cuando pasaba el tiempo y llegaba el final del acto y la cena, y no llegaba ninguna comunicación. En los últimos instantes, como si estuviera calculado milimétricamente, llegaron los emisarios del Rey, portando un pergamino de grandes dimensiones con el nombramiento, para gloria de Cándido y satisfacción de Raimundo, y claro bochorno de los que habían desconfiado de la consecución del reconocimiento.

EL RINCON DE PEPE DE 1975

Cestas de fruta, recipientes cargados de verdura, el mostrador cubierto con un palio de jamones, pescados, carnes, salsas, salazones, etc. Un lugar inolvidable. Impresionante, hasta que en 1988 el destino cambió el escenario. Unas excavaciones efectuadas debajo afloraron una ruinas árabes, una parte de la muralla de Murcia. Varios años de trámite. Lejos de abandonar, respetó la construcción la ruina encontrada y se planificó la obra respetando la Historia. Solo con su empeño, desoyendo a extraños y a propios, continuó adelante. Manifiesta hoy, todavía que, pese a lo que pudo suponer empresarialmente, que a nadie escapa que ahí comenzó el declive como empresa, fiel a sus antepasados históricos, mantuvo la memoria histórica. Adquirió tres viviendas contiguas y amplió entre el 80 y el 87. En el 92 afloró la hecatombe. Hasta 1997 continuó tambaleándose en el marasmo que sobrevino tras la primera guerra del golfo, pero finalmente tuvo que vender El Rincón a la cadena hotelera NH Hoteles.

El reconocimiento llegó en el 96 en que el Ayuntamiento de Murcia dio nombre a una plaza y en el 97 se le dio un homenaje otorgándole la distinción de Hijo predilecto de la ciudad de Murcia.

ALCANCE DEL RINCÓN DE PEPE

El trabajo de Raimundo nunca pasó inadvertido en los centros culinarios genuinos de España y de Europa. Madrid, Barcelona, Sevilla, etc. Paris, Miami, Méjico, Londres, Manchester. Comparte experiencias, colaboraciones y amistad con **Arzak**, **Subijana**, la escuela francesa de **Bocusse** y tantas otras de relieve internacional. Todas las embajadas de negocios murcianas fueron acompañadas por una muestra que exhibía nuestra tierra con la mayor dignidad posible.

Sirvan algunas referencias como marco definitorio. **Alvaro Cunqueiro** refería con mucho

respeto la cocina de Raimundo. Concebía la cocina murciana como integrada por tres partes bien caracterizadas: la cocina montaraz, la cocina de la huerta y la cocina del mar. Hoy día sigue de actualidad esta diferenciación. **Néstor Luján** llamó a Murcia “la Bella desconocida”, cuando Guy Melló le informó a Luján que en Murcia hacían pescado a la sal. Quedaron en verse en Madrid y continuar el camino juntos hasta Murcia. Aquí conoció que una práctica culinaria consistía en enterrar el pescado en sal y cocinarlo con calor envuelto en algas. La historia de esta cocina está bien caracterizada y tiene mucho que ver Raimundo. El padre y abuelo de **Tomás Maestre**, propietario de la Manga, eran **Maestre Rubio y Zapata**, amigos del abuelo de Raimundo, que no trabajaba por ser asmático, pero comía bien, como él cuenta.. La Manga, por aquellos entonces sólo era unas colinas de arena en las que se distinguía una nave, un pabellón, que era un colegio para los hijos de los pescadores. El abuelo de Raimundo se iba con una botella de coñac y café y acompañaba a los pescadores en su tarea en el mar. Ponía una piedra ancha (una especie de tabla) sobre un trípode que se llevaba y hacía fuego y ponían el café a calentar, que venía muy bien cuando ejecutaban las tareas pesqueras. Cuando llegaba el momento de comer, sacaban pescado y ponían sal sobre la piedra,. Encima ponían el pescado y lo envolvían en algas, lo cubrían con sal y así cocinaban el pescado. La cubierta de sal en torno al pescado preservaba los jugos de éstos y se cocinaban con el calor en su medio interno jugoso y natural. No deja de ser curioso que mucho tiempo después, cuando tuvo lugar en Murcia una reunión de 80 personas, pertenecientes a otros tantos restaurantes, esparcidos por toda España, del Club de la Buena Mesa, surgió el debate de quién era el inventor del pescado a la sal. Como en otras muchas ocasiones. Algunos catalanes querían patrimonializar tal cosa, aunque no lograban dar una explicación cabal de como comenzó tal exquisito procedimiento culinario. Todo llegó a aclararse cuando Raimundo obtuvo un barco capaz de transportar 80 personas por el Mar Menor y el propio Tomás Maestre intervino en la pesca de las doradas y lubinas que Raimundo cocinó con su receta, aprendida de su abuelo, y que llevó a cabo en un caballete de piedra para que se calentara, al que vertió sal por encima, tapo con algas y tapo con sal de nuevo. Cuando comieron lo que salió de allí, comprendieron los visitantes, cual era el origen del pescado a la sal.

Todo el mundo quería visitar el Rincón de Pepe. No había artista que se preciara que actuará en la Región, la mayor parte en el Teatro Romea, ni torero que actuará en la plaza de Murcia o el mismísimo Rey actual ni su propio padre que, mientras cursaban como cadetes de la Academia del Aire, viajaban los fines de semana a Murcia, pernoctaban en casa de **D. Agustín Virgili**, pero la manutención la obtenían en las dependencias del Rincón de Pepe.

Por otro lado, desde **Carmen Sevilla**, hasta **Pepe Blanco y Carmen Morey** eran asiduos visitantes del Rincón. Estos últimos se hospedaban en el Hotel Victoria, durante casi un mes. Cubrían sus compromisos de actuación por la zona, en Alicante, Cartagena, etc,

pero siempre acudían a comer el guiso de pavo con albóndigas, todos los santos días lo mismo durante todo el tiempo que permanecían en Murcia. Luego podían estar un tiempo sin volver y querían recargar las pilas. Este guiso de pava con albóndigas, fue también protagonista cuando **D. Antonio Hernández Ros Codorniu** operó en Madrid a Raimundo de la columna. El médico le dijo que cuando viniera a Murcia le cobraría. El precio que fijó consistió en un guiso de pava con albóndigas.

Es bien conocido que visitaban como comensales el Rincón de Pepe, gentes de todo el país. En cierta ocasión el embajador de España en Suecia, le escribió a Raimundo solicitando la receta porque no lograba hacer los michirones de forma que le recordara los que había probado en el Rincón. Raimundo, solicito como siempre, se la envió, pero acompañando una caja de botes de michirones que el mismo había enlatado. Mucho agradeció aquel hombre el detalle dadivoso de Raimundo. Pasado el tiempo y tras el fallecimiento del embajador, sus hijos se desplazaron a agradecer a Raimundo lo feliz que hizo a su padre con aquel envío. Le informaron que los ofrecía a visitantes ilustres, pero solamente abría una lata cada vez. No quería derrochar tan estimado manjar.

RECONOCIMIENTO Y HONORES

Son muy numerosos los reconocimientos y honores que Raimundo González Frutos ha recibido a lo largo de su dilatada carrera profesional.

Hijo predilecto de Murcia.

Medalla de oro y placa de Bronce al Mérito Turístico.

Popular del periódico Pueblo.

Premio Nacional de Gastronomía.

Nombrado por la Academia Nacional de Gastronomía entre los 10 mejores restauradores y restaurantes de España.

Nombrado por la Academia Nacional de Gastronomía los dos mejores restaurantes de hotel en España: Rincón de Pepe en Murcia y Hotel Ercilla de Bilbao.

Premio al desarrollo empresarial de la Cámara de Comercio de Murcia.

El Ayuntamiento de Murcia le puso su nombre a una plaza.

Miembro de Euro toques de la Asociación europea de Cocineros.

Miembro de la Chaine de Rotisseure.

Miembro cofundador de los restaurantes de la buena mesa.

Miembro honorario de la Academia de Gastronomía de la Región de Murcia.

A MODO DE RESUMEN

Raimundo aporta un curriculum brillantísimo en el que su ejemplar vida personal está adornada por una inquebrantable idea de lograr el mayor prestigio para Murcia.

Ha sido capaz de construir la gastronomía murciana a partir del saber popular. Muchos platos se hubieran perdido de no ser por su trabajo.

Ha sido un ejemplar docente creando una escuela de cocineros, que en número supera el centenar de hoy maestros en la Región y fuera de ella.

Ha elevado la gastronomía murciana a la categoría de emblema nacional. Es un creador inigualable en el ámbito gastronómico.

Su interés por aprender, su desapego a las finanzas, su carisma como líder, su intuición como creador, le hacen acreedor de la mejor consideración por todas las gentes.

Su relación cordial, también con todos los miembros de la Universidad de Murcia, de forma que muchos de los que hoy disfrutan de una edad que supere los 40 años, han celebrado sus más destacados eventos en sus salones, desde comidas de tribunales de Tesis, hasta plazas de profesor, cuando no hayan sido celebraciones de carácter familiar o personal. El Rincón de Pepe forma parte de nuestra propia existencia vital.

Las numerosas distinciones y reconocimientos configuran un perfil que honra a su ciudad, es de los destacados de su tierra y honra a la propia Universidad con éste nombramiento al que ahora aspira..

La Gastronomía ocupa hoy un lugar destacado en la Sociedad. No cabe ninguna duda de que la ciencia y la tecnología han tenido mucho que ver. La más noble de las tareas químicas se gesta en la cocina. Muchas veces lo he difundido, lamento haber tardado

RAIMUNDO GONZÁLEZ FRUTOS,
CANDIDATURA DE A DOCTOR HONORIS CAUSA, DE LA UNIVERSIDAD DE MURCIA, 2016

tanto tiempo en darme cuenta de la importancia de la comida y del sentido científico que encierra la misma. Es, justamente una Facultad como la de Química la que está relacionada íntimamente con las transformaciones culinarias y donde se estudian los procesos que tienen lugar en esa noble tarea de transformar el alimento en deleite, la satisfacción de una necesidad en el disfrute placentero que está bien próximo, cuando se trabaja con cuidado y esmero. Raimundo así lo ha entendido y es un buen ejemplo para todos.

La Universidad con esta propuesta reconocería esta importancia, junto a la de una persona cuya distinción la honra y representaría un reconocimiento a una trayectoria personal como la de Raimundo González Frutos.