

Cuadernos del Rebalaje

Nº 53 / Octubre - diciembre de 2021 | DL: MA 702-2016 | Edita ABJ

Jesús Moreno Gómez

Manuel Pérez Martínez




la**carta**malacitana

Obra gráfica
Suso de Marcos

Cuadernos del Rebalaje ®

DL : MA 702-2016 | ISSN (ed. impresa): 2530-6286 / (ed. digital): 2174-9868

Publicación monográfica sin ánimo de lucro, de periodicidad trimestral editada desde 2010 por la asociación cultural **Amigos de la Barca de Jábega**.

Dirección

M^a Luisa Balbín Luque

Consejo de redacción

M^a Luisa Balbín Luque
María Jesús Campos
Antonio Clavero Barranquero
Mariano Díaz Guzmán
Juan A. Gimbel Espejo
Miguel A. Moreta-Lara
Pablo Portillo Stempel
Paz A. Sánchez Pérez

Portada

Autoría del icono: La Leonera Comunicación
Propiedad del icono y su leyenda "Al espeto de sardinas, dale caña": La Carta Malacitana

Consejo asesor

Manuel Benítez Azuaga, Juan Carlos Cilveti Puche, Eva Cote Montes, Víctor M. Heredia Flores, Miguel López Castro, Pepe Ponce, Alejandro Salafranca Vázquez

Coordinación general

Antonio Clavero Barranquero, Juan A. Gimbel Espejo, Miguel A. Moreta-Lara

Diseño y maquetación

Estefanía González Hijano

Cuadernos del Rebalaje se difunde preferentemente en formato electrónico por Internet. Tiene como objetivo divulgar conocimientos relacionados con el mar Mediterráneo y su vinculación con la costa malagueña y andaluza, sus gentes, embarcaciones, tradiciones y costumbres desde el punto de vista antropológico, histórico, geográfico, científico-técnico, artístico o de creación literaria.

La revista no comparte necesariamente las opiniones expuestas en los trabajos publicados. Los autores de estos y de las imágenes originales se reservan los derechos protegidos por la ley, autorizándose su uso y difusión siempre que se cite procedencia y autoría.

Se imprime en ARS Impresores (Málaga).

Más información, acceso libre a todos los números y normas de estilo de publicación en <http://www.amigosjabega.org/cuadernos-del-rebalaje/>

✉ cuadernosdelrebalaje@gmail.com

Amigos de la Barca de Jábega está inscrita en el Reg. de Asociaciones de Andalucía con el n° 9210 de la Sección 1.

(Resolución de 29/07/2010) y en el Reg. Municipal de Málaga de Asociaciones y Entidades con el n° 2372. (Resolución de 27/09/2010). Domicilio social en el IES "El Palo". Camino Viejo de Vélez, s/n°. 29018-MÁLAGA.

Presidente de Honor: Fernando Dols García

Presidente: Antonio Clavero Barranquero, Vicepresidente: Miguel López Castro, Secretario: Juan A. Gimbel Espejo, Tesorero: Mariano Díaz Guzmán. Vocales: Pablo Portillo Stempel (Documentación) y M^a Luisa Balbín Luque (Actividades sociales y Comunicación).

✉ abjcontacto@gmail.com



**El espeto de sardinas, un plato de la
cocina malagueña para el mundo.
¡Alerta! El espeto está en peligro.
Corre el riesgo de morir de éxito.**

Jesús Moreno Gómez
Manuel Pérez Martínez

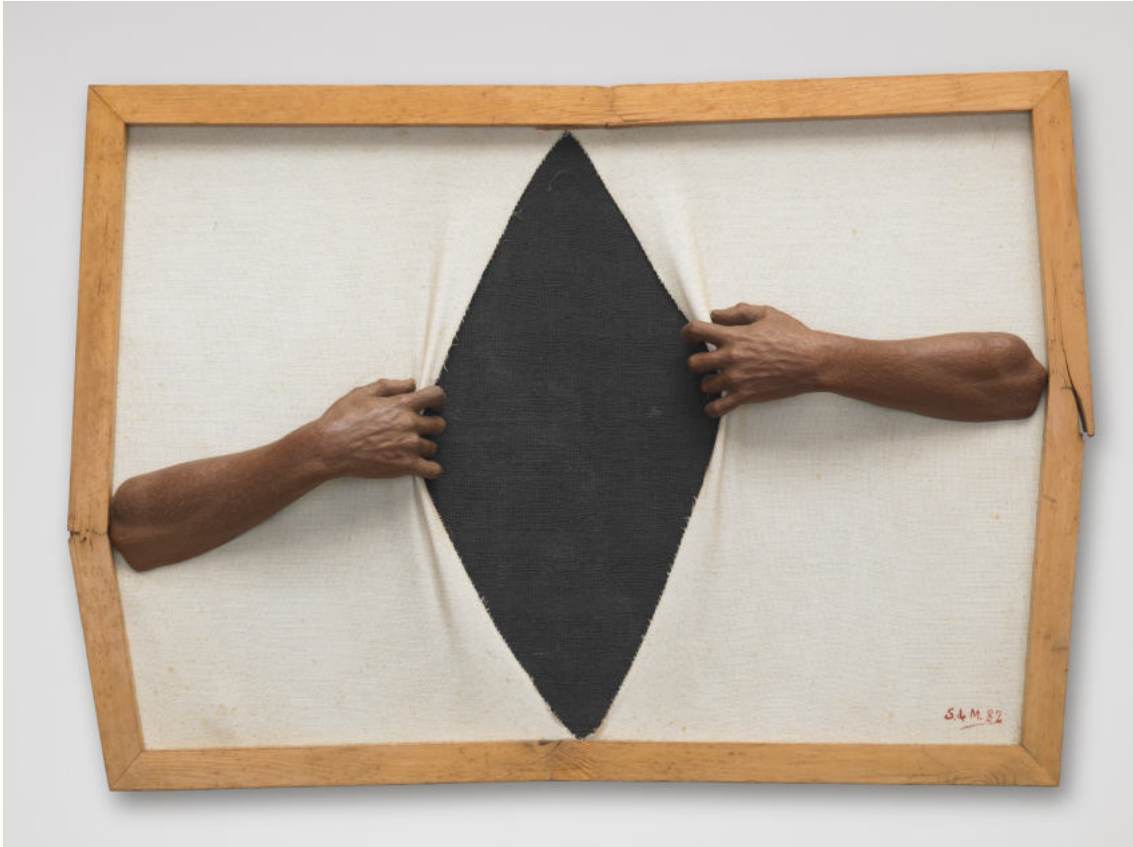
Obra gráfica: Suso de Marcos



Cuadernos del Rebalaje nº 53



Suso de Marcos. *Monumento a Miguel de Molina*. 1999.
Acero inoxidable, hormigón texturado, bronce y agua. 400 cc.
Fotografía de José Luis Gutiérrez.



Suso de Marcos. *Revelación*. 1982.
Maderas y telas. 82 x 115 x 10 cm.
Fotografía de José Luis Gutiérrez.

SUMARIO

- **Introducción**
- **La caña. Decálogo de la cañavera**
- **El espeto de sardinas con caña o la alternativa imposible**
- **Miguel el de las sardinas y La Gran Parada: la verdad en sus documentos**
- **El merendero**
- **El monolito: Homenaje a Miguel**
- **El espeto, valoración de la herencia recibida**
- **Vademécum del espeto**



Suso de Marcos. *Desorden*. 1999.
Madera, resina, cristal. 48 x 100 x 33 cm.
Fotografía de Juan Macías.

Introducción

De este castizo modo, “Al espeto de sardinas, dale caña”, hemos querido denominar, lector amigo, al *Cuaderno del Rebalaje* que tienes entre tus manos.

Efectivamente, “dar caña” (DRAE) “es una expresión coloquial mediante la cual se recrimina o provoca a alguien para que se dé prisa”. En el sentido que se utiliza en esta publicación tiene un valor polisémico y en cierta medida un sentido figurado. “Darle caña a la sardina” significa algo que parece obvio: que el menaje en el que se ensarta para el asado ha de ser concretamente la *cañavera*

‘verdadera caña’ en lugar del espeto metálico. Si urgimos, ya desde el título, el exclusivo uso del vegetal es porque lamentablemente el acero avanza a gran velocidad en detrimento de la caña. Con la generalización del utillaje de metal se perderán de modo irremediable los valores gastronómicos y etnológicos de primer orden que este singular plato representa.

Pero hay más, esta secular elaboración de la cocina de la tierra goza de tal prestigio -y cabría decir que es nuestro primer plato en consumo estival



Suso de Marcos. *Proyecto del monumento a la jábega*. 2006.
Hierro y acero. 93 x 63 x 79 cm.
Fotografía de José Luis Gutiérrez.

reclamado por nativos, turistas y visitantes en merenderos y chiringuitos- que ha propiciado indeseables adherencias, en busca de *pedigrí*, particularmente acerca de sus orígenes, personajes, primer merendero y hasta el propio rey Alfonso XII. A estas versiones manipuladas y tergiversadas, ajenas a la verdad, -deducida esta de rigurosa investigación histórica y pruebas documentales- también requiere, ahora sí, el reproche y por eso mismo “darles caña”.

Por último, es preciso a este nuestro plato más señero, identitario de la cocina malagueña, darlo a conocer y valorar

por su excepcional y artesanal modo de preparación, único en el planeta en que un simple tallo, perteneciente por tanto al reino vegetal -algo insólito-, se enfrenta al fuego con unas sardinas ensartadas y da por resultado un asado de excelencia. Este contexto de intelección y sensibilidad por la cocina vernácula, invita a mantener hacia el espeto un respeto y con ello una actitud proactiva por su peculiaridad y unicidad universal, tanto como para ser capaz de crear una genuina cultura en torno a sí. Por ello, igualmente, “Al espeto de sardinas, dale caña”.

Decálogo de la cañavera (*arundo donax*)

1.- Cañavera, etimología latina: *canna vera* “caña verdadera”. El término caña es polisémico y el adjetivo *vera* -del latín- no es como algunos creen, porque se produzca a la “vera” de los riachuelos sino por ser la “verdadera caña”.

2.- Planta gramínea. Altura: 2 a 6 m. Raíz leñosa, gruesa y larga de donde nacen tallos endurecidos (1-2’5 cm de diámetro, circunferencia de 10 cm apx.), que suelen durar más de un año. Su cosecha viene a efectuarse entre los meses de enero a marzo, y el momento óptimo cuando la luna se halla en fase de cuarto menguante porque es cuando la planta no tiene savia.

3.- Probablemente de origen asiático y cronología incierta de su advenimiento a las orillas del Mediterráneo.

4.- Especie muy copiosa en arenales, riachuelos y humedales. Se multiplica por raíces, cuya extirpación se hace ciertamente laboriosa. Especie, por tanto, muy invasiva.

5.- Su abundancia y espontáneo crecimiento la convierten en un bien de dominio público y prácticamente de libre acceso para la explotación. Su existencia controlada contribuye al mantenimiento del ecosistema: anidan aves y se cobijan reptiles (camaleón, especie protegida). A ello añadir su cualidad de biodegradable, sin huella de contaminación. La copiosidad rompe el equilibrio ecológico por su carácter invasivo. Es buena su disminución para su sostenibilidad en competencia con otras plantas. Y desde el punto de vista económico, gratis la recolección.

6.- Su explotación y uso son básicamente artesanales: guía de tomateras, techumbre de verano: luz, sombra y frescor frente a la opacidad del toldo u otros materiales; separación de lindes; elemento de construcción para dar mayor consistencia al adobe; biomasa para mediante su combustión obtener otras fuentes de energía, etc.

En Málaga, la caña se hace imprescindible menaje para asar sardinas espetadas y otros pescados en una cocina de fortuna y a la intemperie.

7.- En el espeto de sardinas su rendimiento es óptimo, pues facilita para el utillaje la materia prima, que además es muy abundante y gratis. Su recolección contribuye, como dicho queda, al mantenimiento del ecosistema.

De otra parte, y ya en comparación con la vara metálica, su peso es muy ligero, cinco veces menor que el metálico, y sin riesgo de cortarse o pincharse en su utilización. En la caña, tras su adecuada manipulación, la resultante es de aristas matadas y punta ligeramente roma. Método íntegramente artesanal en su preparación: cada espeto de caña es diferente por la disposición de los nudos de esta y la pericia del tallador. Contrasta con el estoque, de diseño digital y cortado con rayos láser. También es de destacar que su conductividad térmica es en torno a quinientas veces menor que en aquel, y ello, obviamente trae consecuencias con su uso, tanto en el mayor número de sardinas ensartadas, como en el menor tiempo de

exposición al fuego y todo ello redunda en la adulteración de sabor y textura respecto del asado con el tallo como menaje.

La duración de la caña del espeto, como se hace en régimen de rotación, es de tres o cuatro temporadas. Hasta un centenar de usos puede alcanzar dependiendo de la cualificación del espetero. Para un correcto mantenimiento higiénico-sanitario, cada vez que se ha concluido el asado, la caña se pone a remojo en un cubo con agua para evitar que los pequeños restos del pez ensartado se solidifiquen y opongan resistencia a la limpieza. Tras su uso en cada asado se lava manualmente con agua, lejía, detergente y estropajo. Así queda plenamente garantizado el aseo e higiene de la caña en su manipulación. De igual modo ha de procederse con el metálico.

8.- Para asegurar las condiciones higiénicas y sanitarias de cada espeto, es preciso guiarse por ciertos parámetros. La longitud de la hemi-caña debe mantenerse entre 36-48/50 cm para ensartar en condiciones óptimas de 6/10 sardinas u otro pescado de en torno a 500 g como máximo. Las sardinas del espeto malagueño vienen a oscilar entre 25-30 g/u, lo que representa entre 30-40 u/kg. El menaje soporta entre 250-350 g. En este modelo de la sabia tradición, el fuego alcanza de modo adecuado a todas las sardinas, mata el posible anisakis y el asado se hace homogéneo. Más allá de este número de sardinas y peso reseñado, la capacidad sustentadora de la caña y el alcance uniforme del calor quedan comprometidos. Así se cumplen los dos objetivos gastronómicos esenciales del espeto: garantía sanitaria y excelencia culinaria.

Existe un manifiesto contraste con el espeto metálico (estoque) de 66 cm y 22

sardinas ensartadas. El objetivo es maximizar la rentabilidad a costa de la dudosa seguridad alimentaria, arriesgada manipulación y lejos de la optimización del asado. En su higiene, se ha de obrar de modo similar a lo dicho para el tallo. El estoque en sí mismo, por ser metálico, no añade un ápice de higiene al uso de la caña. ¡Basta ya de bulos insidiosos!

9.- Valor etnológico de la caña aplicada al espeto.

La cañavera es el menaje absolutamente consustancial a esta modalidad de asado. No es nada común, más bien cabría afirmar “contra-natura”, que un vegetal



Cañaveral Arroyo de Granadilla.
Rincón de la Victoria

se enfrente al fuego y no solo no sea pasto de las llamas, sino que manejado con la debida pericia constituya utillaje fundamental para obtener con la sardina y algunas otras especies ictiológicas un asado de excelencia.

El espeto de sardinas hecho con cañavera es exclusivamente malagueño, plato de recurso para las humildes gentes del rebalaje: *marengos, bolicheros, jabegotes, charranes, cenacheros...*, que ha llegado hasta nuestros días pleno de autenticidad y vigor, profusamente difundido y consumido por los malagueños, turistas nacionales o extranjeros en merenderos y chiringuitos.

La calidad de este asado es tal que ha pasado de plato de necesidad a *delicatessen*. Es el único caso en la coquinaría universal en todos los tiempos, en que un vegetal se enfrenta al fuego para asar, en este caso sardinas, en una cocina de fortuna a pie de

playa con exquisito resultado de succulencia y sabrosura.

10.- Como es sabido, ha sido declarado por la UNESCO Patrimonio Inmaterial de la Humanidad dentro del reconocimiento de la dieta mediterránea.

El generalizado uso del estoque en detrimento de la cañavera viene a extinguir un bien etnológico de primer orden, por representar el utillaje vegetal una actividad artesanal en estado puro; cual es la búsqueda y la labor de tallar la caña. Y aún más, el triunfo del estoque aniquila a perpetuidad este patrimonio identitario de la cultura alimentaria malagueña, ya hecho universal. Esto es lo que está en juego. Por eso, sin duda, el lema elegido para esta publicación en su más estricta literalidad, lo justifica: “al espeto de sardinas dale caña.”



Red de agentes

El Instituto Andalúz del Patrimonio Histórico certifica que

La asociación CARTA MALACITANA

Forma parte de la **Red de Agentes Informantes del Patrimonio Cultural**,

gracias a su participación activa en la identificación y documentación relativa al *Espeto de sardinas en caña* de Málaga registrado en el Atlas del Patrimonio Inmaterial de Andalucía y su difusión a través de la Guía Digital del Patrimonio Cultural de Andalucía.

El Director,

Fdo. Juan José Primo Jurado



Instituto Andaluz del Patrimonio Histórico
 CONSEJERÍA DE CULTURA Y PATRIMONIO HISTÓRICO

La Carta Malacitana en la Red de Agentes del Patrimonio
25/06/2020

El espeto de sardinas con caña o la alternativa imposible



Chiringuito La Quiniela. Rincón de la Victoria

En el espeto de sardinas, queda empíricamente demostrado por la termodinámica, el diferente comportamiento del estoque metálico frente a la cañavera. Ello se refleja en las diferentes propiedades organolépticas bien sensibles al paladar, con manifiesta ventaja de la caña frente al metal.

En una cata a ciegas comparada de dos espetos, uno de caña y el otro de metal, tales son las percepciones que cabe apreciar en su diferencia: en el metálico, cocción más rápida, intensa y apresurada por mayor conducción del calor que en la cañavera. Cochura con súbita evaporación de los líquidos (agua-grasa) de la sardina. El resultado es que recuece el tejido comestible

dando lugar a cierta pastosidad en la masa. A la segunda masticación la sensación en el paladar es de textura demolida, deshecha, espesa. El contraste a favor de la sardina de cañavera se hace bien patente: En esta, mayor succulencia, consistencia y solidez; y ello como consecuencia de una cocción más reposada con base en una sosegada conducción del calor

El más laureado de nuestros cocineros, *Dani García*, en relación con el espeto de sardinas, recomienda “espetar siempre en caña y es muy importante cómo se pincha la sardina”. “A mí me enseñó mi padre, pero es algo que si no se practica con frecuencia, resulta realmente complicado... tienes que

ensayar bastante, si no se hace bien corres el riesgo de romper la espina... la sal siempre se pone con generosidad sobre las sardinas antes de exponerlas al fuego” (*Expansión*, 26/6/2018).

En este orden de expresar cualificada experiencia muchos más testimonios cabría aportar, pero valga como muestra los siguientes:

Manuel Villafaina: “Con el espeto metálico, las sardinas no se asan, se cuecen... el metálico, si acaso, para pescados grandes” (“Encuentro entre mares”, 16/6/2019).

Francisco Carrión: “Esa tradición [espeto de sardinas] no se puede ejercer nunca en cañas de metal porque el enorme calor que concentran seca las sardinas y las ‘quema’ por dentro” (*vinandaluz.com*).

Alejandro Frutos, encargado de *El Mentidero*: “El hierro daña la sardina..., el calor se dispara con las de acero, no se distribuye tan bien como con la caña” (Pacho Castilla. Taspas, nº 15).

Por último, el dictamen del panel de expertos con ocasión de la cata de sardinas espetadas, celebrada en el *Parador II* de Benalmádena en el mes de septiembre de 2019. “¿En caña o en espeto de acero?” -se hacían como pregunta provocadora los participantes-, la respuesta fue unánime: “La cañavera de la especie *Arundo donax* es el único método que garantiza el correcto asado al no transmitir el calor al interior [de la sardina]” (Peláez, E. MELM:7/9/19). En orden a esta polémica del espeto, caña versus acero, es preciso entrar en algunas consideraciones que ayuden a desvelar los intereses en juego.

En la exclusividad planetaria del espeto, actualmente es tanta su demanda por los propios malagueños, turismo nacional y extranjero (13,5 millones de visitantes/2018

y más de dos millones de kg de sardinas en los meses estivales) que el “espeto de sardinas corre grave riesgo de morir de éxito”. Para satisfacer tal deseo de consumo, los espeteros -cada vez menos profesionales- o su respectivo patrón dueño del chiringuito han elegido un atajo que da como resultado la alteración y adulteración de la forma tradicional del asado, y ello mediante la sustitución de la caña (cañavera) por la reiterada vara de acero, supuestamente inoxidable, con dimensiones entre 50-66 cm; y a su vez, por la desmesura en el número de sardinas ensartadas (18-22 por espeto), duplicando con creces la cantidad que la prudente y sabia experiencia artesanal aconsejan para alcanzar la excelencia. Por contra, a fin de obtener la máxima rentabilidad, se desnaturalizan las condiciones que pasan por el menaje metálico de grandes dimensiones y **la llama alta**, en lugar del rescoldo. Con tales prácticas, el espeto está degenerando hasta venir a ser un “**rascacielos de sardinas**”. Así se asan más en menos tiempo, pero a su vez, se hace físicamente imposible la homogeneización del asado. Obvio es, su calidad ostensiblemente amengua, a la vez que tergiversa los valores identitarios enraizados en la tradición.

La causa del creciente reemplazo de la cañavera por el estoque no está en que esta gramínea se halle en peligro de extinción, ni que se atente contra el ecosistema y la biodiversidad; antes bien, es preciso controlar su expansión y crecimiento por su capacidad destructiva de otras especies vegetales de cultivo o silvestres. El porqué hay que buscarlo en ocultos intereses espurios, cuya motivación en aras del lucro se basa en el engaño. Para ello se ha diseñado una estrategia que consiste en admitir el

estoque metálico como mal menor, “por ser más higiénico”, y su correlato ya dado como imperativo: “Sanidad ha prohibido el uso de la caña por no ser higiénica, y si la usas, la inspección te multa...”. Este es relato unánime entre los espeteros. El temor, o eso dicen, a perder su negocio si continúan con la cañavera, -la que nunca nadie en el secular y singular asado ha puesto en cuestión- hace su trabajo con eficacia. Todos hacen el elogio de la caña, “la vara metálica las cuece por dentro,

garantizando la salubridad de las dos modalidades de menaje. El segundo motivo, el supuestamente sancionador por la autoridad sanitaria, es asimismo pasto de habladurías. Hechas las oportunas pesquisas ante la Delegación de Sanidad de la Junta de Andalucía en Málaga, la respuesta es que no existe ninguna normativa al respecto y que en consecuencia no se ha levantado ninguna acta ni se ha impuesto ninguna sanción. Como se demuestra, todo falsía. Por eso al



¿Nos estamos cargando la «gallina de los huevos de oro»? El espeto está en peligro.
Entrevista a Ferrán Adrià. *Diario SUR* 30/06/2016

[sardinas] no las asa... están más buenas las de la caña, pero como nos multan... hay que utilizar el metal”. Tal es la conclusión.

Los dos argumentos esgrimidos son manifiestamente falsos. En lo referente a la higiene, no es cierto que el metálico aventaje en sus propiedades profilácticas a la cañavera. A ambos agua, detergente, lejía y estropajo o mecánicamente el lavavajillas convienen por igual,

espeto hay que seguir dándole caña, ahora sí, en sentido figurado, para protegerlo de las asechanzas que lo amenazan.

Los defensores del metálico, que ya superan en uso a los de la cañavera, contraargumentan diciendo que el estoque, aunque en principio resulta más caro (9-12 €/u) y la caña gratis o muy bajo precio en empresa especializada, el espetero se ahorra ir a buscarla y labrarla; el acero es más rentable

a la larga por su durabilidad y comodidad frente a la caña, para lograr la vara metálica -diseñada por ordenador y cortada con láser- solo hay que encargarla al taller, todas a tamaño elegido, homogéneas y en corto tiempo servidas; caben mayor número de sardinas por soportar más peso el acero que la caña; de una tacada se obtienen tres raciones, cada una, de 6/7 sardinas y en menos tiempo por la superior conductividad del metal.

¿Qué ocultan y qué desprecian los

-solo en poco más de cien km se puede degustar-, y característica en exclusividad de nuestra Costa del Sol: **el utillaje [la caña] no pertenece al reino mineral**. El espeto de sardinas consiste en un asado en el que en la totalidad del proceso se prescinde del concurso de este reino de la naturaleza con resultado de excelencia en una cocina de fortuna y al aire libre. Y esta “sublime anomalía” que caracteriza a Málaga, los espeteros y dueños de chiringuitos o la



defensores del metal?: precisamente por ser de naturaleza metálica el menaje, la súbita transmisión térmica desarrolla una mayor temperatura y acaba “cociendo” las sardinas por dentro con el resultado de pastosidad y merma de succulencia. Con ello se demuestra que las propiedades organolépticas quedan sensiblemente desvirtuadas. En segundo lugar, sin duda, el factor más importante, que marca la diferencia y hace del espeto una elaboración culinaria única en el planeta

desconocen o so color de satisfacer la desmesurada demanda, han tomado el atajo del metal con manifiesto desdén hacia la caña, en pos del lucro y para ello han inventado y propalado la referida patraña. **Con la práctica del estoque, en el espeto no solo se alteran las propiedades saporíferas y textura, la autenticidad y el gusto; sino que se está destruyendo un bien etnológico de incalculable magnitud, creación de las gentes del rebalaje forjado durante siglos**

y con ello aniquilando un Patrimonio Cultural y Gastronómico único del que solo goza la ribera marítima malagueña, poco más de cien km en el planeta.

Los espeteros y dueños de chiringuitos han de saber que cuando están ensartando las sardinas para clavar la caña en el balate frente al fuego a barlovento, su actividad no solo se trata de un honroso oficio con el que “ganarse la vida”, sino que lo que tienen entre sus manos es un tesoro de singular valor, forjado a cielo abierto, quizás desde milenios, a fuerza de copo, hambre, caña y candela, pero que con la evolución de los tiempos y la superación de la penuria de sus inicios, ha venido en nuestros días a ser un patrimonio de enorme estimación heredado de nuestros ancestros que ha llegado hasta nosotros, en pleno apogeo de visitantes bajo la marca “Costa del Sol”, y con ello a constituirse en fuente de riqueza y signo de identidad gastronómico, ya hecho universal. Y lo que fue un plato de necesidad ha devenido en delicia degustada. En efecto, con criterios científicos cabe afirmar que en verano la relación longitud-peso en una sardina es de 1 cm/2 g. Los despojos de vísceras y raspa en torno a un tercio, más la pérdida de peso por evaporación del agua y grasa, alrededor de 20%. Por lo tanto, la utilidad comestible de una sardina en espeto viene a ser la mitad de su peso en crudo. Estimativamente, un individuo de 15-16 cm viene a pesar 30-32 g, sus dos lomos, que es lo realmente comestible, 15 g. ¿Acaso no se trata de un *delicatessen*?

Pero el espeto ha evolucionado en las dos o tres últimas décadas hacia otras especies ictiológicas: jurel, voraz, herrera, pargo, dorada, lubina, calamar... Se asan por unidades, a diferencia de las sardinas que

se hace por tandas en andana. En todos los casos, es la parte externa o convexa de la caña la que contacta con la espina. En las piezas de mayor tamaño, la cañavera se introduce por la boca, transcurre paralela y asimismo tangente a la espina central o al cálamo, si del cefalópodo se trata. Como consecuencia del mayor peso, probablemente superior a un kg, y grosor de cada unidad, y de la textura más sólida, la cañavera puede tener dificultad para soportar la gravedad del pescado y también el mayor tiempo de exposición al fuego. Es ahí donde puede entrar en acción y tener justificación el artificio de la vara metálica (Manuel Villafaina, Pte. AEP). Reservemos, si acaso, a esta por sus propiedades térmicas y consistencia para pescados grandes que han de estar sometidos a la acción del calor durante mucho más tiempo.

Cabría afirmar que el estoque cunde, que probablemente en un 75% del casi medio millar de chiringuitos se ha desterrado la caña de cañaveral y se ha implantado como única opción la vara metálica. El acero para espetar puebla nuestros chiringuitos. Ante la pregunta de por qué no la caña, la consabida e inequívoca respuesta: “la ha prohibido Sanidad. El metal es más higiénico”. La mentira ha triunfado para beneficio del fabril estoque.

Hay que proponer soluciones para revertir la tendencia, y en ello los poderes públicos tienen mucho que decir. Lo primero, desmentir que la caña pueda comprometer por su supuesta falta de higiene la salud del comensal. Sometidos ambos -caña y acero- a la pertinente limpieza (agua, jabón, lejía, detergente), o lavavajillas, en su caso, este método profiláctico ha de ofrecer idénticas garantías e idéntico resultado en orden a la salubridad del espeto en cualquiera de sus

dos modalidades.

A modo de recapitulación. La cañavera -*arundo donax*- para el espeto de sardinas, es de un valor etnológico insuperable e irremplazable que es preciso preservar por constituir esencia de identidad malagueña. Nuestros ancestros hallaron en el abundante cañaveral, el tenue y gratuito menaje imprescindible para elaborar este plato de menesterosos marengos en una cocina ocasional y a cielo abierto, y que en su evolución, con rigurosa fidelidad al utillaje de sus orígenes, ha devenido en *delicatessen*; ajeno a espurias intromisiones del metal, que como demostrado científicamente queda, viene a alterar y adulterar la identidad y naturaleza misma, tanto organoléptica

como etnológica del espeto. La caña, al principio menaje de necesidad, pasa con la generalización del consumo del espeto a signo de identidad que no se puede perder sin extinción de autenticidad. En el espeto malagueño -valga la redundancia- la cocina la pone la naturaleza y su utillaje, la cañavera, desde la perspectiva de la física, es la causa de nuestro asombro y representa la excelencia.

El espeto constituye, en suma, la más natural y elemental forma de asar sin mineral alguno en su utillaje. **Es un asado de fortuna que nace perfecto, de insuperable técnica y eminente resultado.** El espetero/"amoragó" se limita a servir a la naturaleza: orografía, brisa, gustosidad del pez y su pericia obran la maravilla.



Suso de Marcos. *Ayer el estilete*. 2007.
Hierro y plomo. 107 x 120 x 60 cm.
Fotografía de José Luis Gutiérrez.

“Este asado ha venido a ser la más rica, jugosa, apetecible, atractiva y deleitosa manera de comer sardinas. Plato auténtico, genuino, y exclusivamente malagueño; rotundo tesoro gastronómico de nuestra tierra” (Moreno, J.: *SUR*, 4/7/2015, p. 13). Como producto y cocina natural que es, cualquier intento de innovación o modificación lo malograría.

El espeto de sardinas tal como lo hemos heredado expresa la excelsitud y, por ende, de imposible alternativa.

“Miguel el de las sardinas” y La Gran Parada: la verdad en sus documentos

Cuando de pretender datar los orígenes del espeto se trata, el *malagueñismo* militante se acoge a lo que ha oído que dicen los medios impresos y más recientemente los telemáticos. Es lugar común retrotraerse a la visita del rey Alfonso XII a Málaga (enero 1885), en concreto a la Axarquía y el área occidental de la provincia de Granada, también afectada; viaje en sí motivado por los devastadoras consecuencias del terremoto en estas zonas, ocurrido en las navidades de 1884.

En este contexto, el 21 de enero a su regreso a la capital desde Torre del Mar, -donde se habían establecido el campamento base en la finca *El Ingenio*, propiedad del Marqués de Larios- hizo parada en la barriada de El Palo donde visitó el colegio de los

jesuitas y en la playa cercana, frente al centro docente, se le ofreció un almuerzo “al estilo de los *caletos*” (Moreno y Pérez, 2018, p. 99). De la crónica periodística de R. Cárdenas (*La Época* 23/I/1885) ya cabe adelantar que no se observa ni rastro de las tres referencias tópicas: Miguel “el de las sardinas”, “con los deos majestá” ni del merendero la *Gran Parada*. ¿Qué ha ocurrido, por qué no se mencionan? De eso se trata: despejar estas incógnitas, documentos mediante.

Miguel Martínez Soler, conocido popularmente como “el de las sardinas”, por su calidad de *espetero/amoragaó*, nace el 24 de julio de 1872 a las diez de la noche, según declara su padre al inscribirlo en el Registro Civil, hijo de Juan Pedro Martínez, de profesión marinero, y de su mujer Carmen Soler ambos naturales de Málaga. Venido al mundo en la casa del matrimonio, en la barrida del El Palo C/ Vélez-Málaga, nº 11. Sus abuelos paternos, Alonso Martínez y Magdalena López naturales de Vera (Almería), de profesión “en ejercicio del mar”; y por línea materna, Antonio Soler, natural de Vera y Francisca Martín de esta ciudad (Málaga) (Registro Civil. Málaga. Nacimientos. Distrito-2 (Alameda), T.4, fol. 232).

Fue bautizado a una semana de su natalicio, el 31 de julio de 1872 en la Parroquia del Sagrario de la Sta. I. Catedral por el Pbro. Coadjutor, D. Francisco Coca Sánchez, nacido el día 23 del corriente a las siete y media de la tarde (aquí difiere levemente el día y la hora del nacimiento, respecto de lo consignado en el registro civil y además esta acta de bautismo se perfecciona con inclusión del segundo apellido de sus padres), hijo legítimo de Juan Pedro Martínez López, del mar, y Carmen

282

Don Francisco Coca Sánchez, Pbro. coadjutor de esta Parroquia del Sagrario de la Santa I. Catedral, bautizó solemnemente a un niño que nació el día veintitrés del corriente a las siete y media de la tarde, hijo legítimo de Juan Pedro Martínez López, del mar, y Carmen Soler Martín naturales del Palo, abuelos paternos Alonso y Magdalena naturales de Vera provincia* (diócesis) de Cartajena, maternos Antonio y Francisca naturales de Vera y ella del Palo, a el cual le pusieron los nombres de Miguel, Juan, Liborio, de la Sma. Trinidad, no han tenido sus padres otro de este nombre. Fueron sus padrinos Miguel Muñoz Vázquez y María Huesca su mujer, a quienes advertí su obligación y espiritual parentesco, testigos Rafael García y Manuel Noguera de esta vecindad de que doy fe.

(firma)

Ldo. Gregorio Naranjo, Francisco Coca Sánchez.

Archivo Histórico Diocesano. Málaga, Sagrario. Leg. 496 n° 2, fol. 320-v-321-r

Acta de nacimiento de Miguel Martínez Soler

31 DE JULIO 1872, yo don Francisco Coca Sánchez, Pbro. coadjutor de esta Parroquia del Sagrario de la Santa I. Catedral, bautizó solemnemente a un niño que nació el día veintitrés del corriente a las siete y media de la tarde, hijo legítimo de Juan Pedro Martínez López, del mar, y Carmen Soler Martín naturales del Palo, abuelos paternos Alonso y Magdalena naturales de Vera provincia* (diócesis) de Cartajena, maternos Antonio y Francisca naturales de Vera y ella del Palo, a el cual le pusieron los nombres de Miguel, Juan, Liborio, de la Sma. Trinidad, no han tenido sus padres otro de este nombre. Fueron sus padrinos Miguel Muñoz Vázquez y María Huesca su mujer, a quienes advertí su obligación y espiritual parentesco, testigos Rafael García y Manuel Noguera de esta vecindad de que doy fe.

(firma)

Ldo. Gregorio Naranjo, Francisco Coca Sánchez.

Archivo Histórico Diocesano. Málaga, Sagrario. Leg. 496 n° 2, fol. 320-v-321-r

*Provincia eclesiástica

Partida de bautismo de Miguel Martínez Soler. Transcripción

“En la ciudad de Málaga hoy día de la fecha ante el Sr. Don Eduardo Lomas Giménez, Juez Municipal del Distrito de la Alameda de la misma y Don Juan Sánchez y Sánchez, Secretario se procede a trascribir en este Registro Civil, el matrimonio a que se refiere el acta que copiado a la letra dice así: “En la ciudad de Málaga a diez y seis de Diciembre de mil ochocientos noventa y ocho, hallándome yo el infraescrito [sic], D. Rafael Navas Prevet en la Barriada de Miraflores del Palo a donde me trasladé como delegado nombrado por el Señor Juez Municipal del Distrito de la Alameda para asistir en cumplimiento de lo dispuesto en el artículo setenta y siete del Código Civil, a la celebración del matrimonio convenido entre Miguel Martínez Soler y Antonia Garrido González y en virtud de orden del propio Juez declaro que a su presencia ha procedido el Presbítero Don Fernando Romero Barragán, Cura propio de Ntra. Sra. de las Angustias en dicha Barriada a unir en matrimonio canónico a los referidos Miguel Martínez Soler de edad de veintiséis años, de estado soltero, natural de Málaga y vecino de Miraflores del Palo, hijo legítimo de Juan Pedro Martínez López, natural de Miraflores del Palo; y María del Carmen Soler Martín, natural de Miraflores del Palo y Antonia Garrido González de edad de veinticinco años, de estado soltera natural de Málaga y vecina de Miraflores del Palo, hija legítima de Diego Garrido Rodríguez de Miraflores del Palo, y de Isabel González González, natural de Vera (Almería) habiendo asistido además a dicho acto en concepto de testigos Don Eduardo Román Jerez, Pedro Pinazo Soler, Juan Navarro Podadera y Francisco Pozo Cabrillana, de esta vecindad. Estos contrayentes han obtenido la licencia paterna en el acto de la celebración del matrimonio. Y para que conste levanto la presente acta de inscripción del expresado matrimonio, la cual será transcrita inmediatamente en la Sección de Matrimonios del Registro Civil del Juzgado municipal a los efectos del artículo 77 del Código Civil firmando conmigo Eduardo Román Jerez, Pedro Pinazo Soler, Juan Navarro Podadera y Francisco Pozo Cabrillana, después de enterados de su contenido, de que certifico. Por el contrayente Eduardo Román Jerez. Por la contrayente Pedro Pinazo Soler. 1er. Testigo Juan Navarro Podadera. 2º testigo Francisco Pozo Cabrillana” = Rafael Navas.

El acta transcripta quedará archivada en el legajo número diez y siete de la Sección de Matrimonios de este Registro Civil. Málaga diez y siete de diciembre de mil ochocientos noventa y ocho”.

Registro Civil. Málaga. Matrimonios. Distrito-2 T. 17, fol.238v-239r

Partida de matrimonio de Miguel Martínez Soler. Transcripción

Soler Martín, naturales de El Palo; y abuelos paternos Alonso y Magdalena naturales de Vera provincia de Cartajena [sic] (entiéndase provincia eclesiástica); maternos Antonio, natural de Vera, y Francisca de El Palo, al cual le pusieron los nombres de Miguel, Juan, Liborio de la Sma. Trinidad... (Archivo Histórico Diocesano. Málaga. Sagrario, Leg. 496, nº 2, fol. 320v-321r). Documento este que al igual que el anterior del Registro Civil, ve la luz por primera vez.

Nos son desconocidas las causas personales concretas por las que sus abuelos por línea de padre y el abuelo materno, oriundos del pueblo pesquero de Vera (Almería) y que faenaban en la mar, deciden enraizarse en Málaga hacia mediados del siglo XIX, pero es fácil suponer que su decisión, en buena medida, viniera motivada por el despunte industrial e incremento demo-

gráfico que la capital malagueña presenta. Se afincan en El Palo, el barrio más marinero de la ciudad, para seguir practicando su oficio de marengo. Los padres de Miguel -Juan Pedro Martínez y Carmen Soler- son nacidos en Málaga y su descendencia familiar ya será plenamente malagueña.

Así pues, por los datos documentados solo sabemos que los dos abuelos se dedicaban al oficio de la mar, que habitarían en una modestísima vivienda y así se desarrollaba la cotidianidad. Para el imaginario queda que se debieron de incorporar a la plantilla de marengos paleños de copo, red y tralla, actividad a la que añadir la venta ambulante en cenachos del pescado recién salido. Hacia las fechas de mediados de siglo, ya se conoce y se celebra la moraga y su fundamento en el espeto. La litografía de Schöpel “La Moraga”, en los Talleres de Francisco Mitjana

189

Civil del Distrito núm. Dos

DEFUNCIONES

En Málaga, provincia de idem, a las once
y quince del día veinte
de diciembre de mil novecientos veinte y nueve,
ante D. Tabador Rueda Ballaster
Juez municipal suplente y D. Leandro Herrera
Bermúdez, Secretario, se procede a ins-
cribir la defunción de Miguel Martínez Soler,
de sesenta y nueve años, natural de Málaga,
provincia de idem, hijo de Juan y
de Doña Carmen, domiciliado en La Cañal de San
Antonio, número cuarenta y cinco, de
profesión comerciante y de estado (1) casado con
Doña María García, de la misma pro-
vincia de idem, matrimonio de veinte y ocho
años, hijos llamados, Cristóbal, Juan, María
y José.

falleció en (2) en domicilio
el día
del mes diciembre, a las diez y siete
a consecuencia de (3) hemorragia cerebral
según resulta de (4) la certificación facultativa
presentada
y reconocimiento practicado, y su cadáver habrá de recibir sepultura
en el Cementerio de San Juan.

Esta inscripción se practica en virtud de (5) manifestación
de Juan Ramón Martín, natural de
Vélez-Málaga, mayor de edad, casado,
en domicilio en calle de Málaga número
veinte y dos.

habiéndola presenciado como testigos D. Francisco Berrio
Jiménez y D. Alfonso García Martínez,
mayores de edad y vecinos de esta ciudad.

Leída esta acta se selló con el de este Juzgado y la firman el Sr. Juez,
los testigos (6) el secretario
de que certifico.

Alonso García Berrio

Partida de defunción de Miguel Martínez Soler

(ca.1850) bien lo atestigua.

El grabador no se inspira en su consumo por los menesterosos marengos y, a menudo, su copiosa prole, sino que idealiza el motivo y lo enmarca en una fiesta costumbrista y personajes pintorescos -acordes con la visión que los viajeros románticos tienen de nuestra forma de vida-; sarao al que la burguesía -un varón con bota de vino, guitarra en mano la principal dama y

otras mujeres- asisten engalanados mientras un espetero, con par indumentaria, ofrece a los presentes su producto que consiste en tres sardinas ensartadas en una caña. Es un dato interesante digno de considerar que del espetero, antes se crea una imagen plástica -este grabado, y tres décadas después *La moraga* de Horacio Lengo (1879)- que se escribe acerca de él. La primera referencia letrada data precisamente de la crónica de



Una moraga. 330x260 mm. Primer testimonio del espeto.
Litografía J. Shöpel (1850). Fabrica Fco. Mitjana



La moraga. Horacio Lengo, 1879. 220 x 290 cm. MUPAM

la visita de Alfonso XII (21 de enero, 1885) en la que figuran los términos “moraga” y “espetones”. Siete lustros distan entre el grabado y la palabra impresa. En contraste con la lámina reflejo del tipismo, *La Moraga* de Lengo con sus grandes dimensiones (220 x 290 cm MUPAM, 1879) muestra una vista de Málaga desde las playas de La Caleta, cuyos actores principales, *niños del rebalaje*, bien pudieran asemejarse a los de su misma edad y circunstancias en El Palo: “rostro melancólico, de mirada perdida, resignada, ajenos a la espontánea alegría infantil, -junto a peces y moluscos próximos a una incipiente fogata- ensartando sardinas en una media caña y otro espetón sobre las ascuas. Inocente versión de la práctica de los mayores” (Moreno y Pérez, pp. 139-140).

En este contexto mariner, nace Miguel y como el común de las *criaturas del rebalaje*, su vida toda se desarrolla en el seno de una familia de baja extracción social, por vivienda, más chabola que casa, con una o dos habitaciones, carente de servicios, de precarios materiales de madera y latón y acaso techo de uralita (Eva Cote, C.R. números 30,35,39). Fuente de recursos inciertos dependiendo del pescado que arroja la mar cada día, en una técnica de pesca exclusivamente artesanal durante dos veces por jornada, al alba y vespertina, con base en el *copo*, por *marengos* y *jabegotes*, y su posterior venta ambulante en *cenachos* de pleita. He aquí los cuatro términos que enmarcan el día a día de la Málaga marinera en la segunda mitad del s. XIX. El mar, en fin, como único referente de su existencia.

De otra parte, es preciso siquiera apuntar, el auge y dinamismo de la Málaga decimonónica con la consolidación de una burguesía -los Heredia, Larios, Loring como figuras más destacadas- que constituyen una

oligarquía industrial, comercial y financiera dominando en sus múltiples actividades: ferrerías, hilados, tejidos, papel, ingenios para la caña de azúcar..., los años centrales de la centuria. Tal impulso vino acompañado de un crecimiento demográfico muy significativo que cabría cuantificar en un 80% para el segundo tercio del periodo. “La capital pasa de poco más de 60.000 habitantes en 1834 a 110 mil en 1866” (García Montoro: 2007, p. 67), y su ritmo se mantiene pese a la crisis del último tercio con factor determinante en la epidemia de la *filoxera* que asoló las vides (1878), hasta concluir el siglo con 130.000 habitantes. (Fundación BBVA, 2006, p 5). Tan vigoroso crecimiento poblacional en buena parte, cabe añadir, por movimiento migratorio desde el interior de la provincia y otras circunscripciones próximas. Este podría ser el caso de los abuelos paternos y del abuelo materno de Miguel cuando se trasladan para afincarse en Málaga desde su Vera natal en la cercana Almería.

El perímetro marítimo de Málaga capital, viene determinado por el río Guadalmedina. Los extremos, Huelin a margen derecha del *río de la ciudad*, y El Palo en la ribera izquierda, en cuyo recorrido se extiende un vasto territorio que abarca el centro mismo de la ciudad y los barrios señoriales Malagueta, Caleta, el Limonar y Pedregalejo, donde, obvio es, en sus villas tiene su morada la burguesía. De las dos barriadas, la de Huelin fue afortunada por el desarrollo de la industrialización, manufacturas y altos hornos cuyas humeantes chimeneas atestiguan que en esa área la actividad primordial era la fabril.

El Palo, en cambio, a considerable distancia del centro, unos seis o siete km en el oriente y zona baja de la ciudad, careció de todo recurso que no fuera la mar. La causa

de tal negación industrial probablemente haya que ponerla en relación a su propio perfil geográfico con persistencia de aguas empantanadas procedentes de torrenteras y con ello poco recomendable para la instalación de industria, amén de la aludida distancia y su mala comunicación. La resultante, en definitiva: un barrio mariner, populoso y pobre. Por el contrario, juega a su favor disfrutar de mayor espacio playero, lejos de humos e insalubres olores de manufacturas; ser remanso para solaz, y por su distancia al centro mantener una identidad y tipismo que en otras áreas de la ciudad se iban difuminando. Esa personalidad se afianzará con los años y se reflejará en sus fiestas, patronazgo religioso (Virgen del Carmen) y modalidades culinarias hasta llegar a generar una *cocina paleña* con dominio manifiesto del pescado que el copo arroja.

En las décadas finiseculares del XIX, tiene lugar un hecho trascendental para la evolución del barrio, hoy diríamos “ponerlo en el mapa”: la construcción y puesta en funcionamiento (1882) del Colegio de la Compañía de Jesús, S. Estanislao de Kostka. “Se puso la primera piedra el 1º de octubre de 1881, y se inauguró justo un año después, 2 de octubre de 1882” (Barberá Fernández: 2015, p. 275). El Marqués de Iznate, Antonio Campos Garín, junto a un nutrido grupo de la burguesía malagueña habían tomado la iniciativa para la edificación del centro educativo. Es el propio aristócrata quien cede la finca *La Casa Grande* “que arrancaba en las estribaciones del monte de S. Antón y llegaba hasta la orilla del mar, con una extensión de 34.191 metros cuadrados” (Barberá, p. 276). En el tiempo récord de un año se erige el nuevo espacio docente



Suso de Marcos. *Niebla*. 2008.
Hierro, acero inoxidable, latón, cobre y madera. 119 x 109 cm.
Fotografía de José Luis Gutiérrez.

bajo la dirección de Jerónimo Cuervo. Sin duda, este establecimiento vino a prestigiar el barrio de El Palo y contribuyó a que la burguesía y aristocracia malagueña se acercaran a él y acabaran conociendo a sus gentes y las posibilidades que ofrecía para el esparcimiento.

En el discurrir de sus primeros años, un acontecimiento singular y excepcionalmente relevante va a tener lugar: la visita de Alfonso XII al Colegio del que es alumno uno de los hijos de los Marqueses de Iznate, cuyo padre, como se ha indicado, es quien había transferido los terrenos a la Compañía. Con toda probabilidad, la regia presencia en el barrio debió de constituir un revulsivo para el crecimiento del flujo de visitas a la barriada. A ello añadir la revolución que para la movilidad de sus habitantes y desplazamiento al centro de la ciudad y viceversa supuso el innovador transporte a través de raíles. Tres fechas en algo más de una década enmarcan el adelantado medio: 1891, se inaugura el tranvía de sangre (tracción equina) (Roche, *SUR*, 31-V-2009). En 1905, la tracción animal se sustituye por la electromecánica. Y en mejora de las comunicaciones entre Málaga y Vélez-Málaga, se estrena el ferrocarril (1908) con estación en El Palo” (Ramos Frendo, E., *I. Arriarán*. 2005, pp. 217-238). La barriada cobra auge y con él incrementa sus merenderos.

Llegados a este punto, es preciso reclamar la atención del lector para analizar la encrucijada cronológica e intentar averiguar la verdad de los hechos frente a la trapaza diseñada y ampliamente propalada, concerniente a Miguel Martínez, la *Gran Parada*, la visita de Alfonso XII en 1885 y la expresión repetida hasta el hartazgo “con los deos majestá”.

Como ya ha quedado acreditado documentalente, Miguel Martínez Soler, *niño del rebalaje* había nacido en 1872. Diez años después, se inaugura el colegio de los jesuitas, y el ignoto urdidor de la treta, hace coincidir en el mismo año el inicio de su actividad en los dos establecimientos, el docente y el merendero. De éste, Miguel es su dueño y quien lo estrena en 1882. Así reza en el monolito (2007) en el que se conmemora el 125 Aniversario de su apertura. ¡Con solo 10 años! Asombrosa precocidad, si fuera cierto. Pero hay más. Tres años después (1885), tras la visita del rey al colegio, se le ofreció un almuerzo, “había construido detrás del jardín y en la playa un barracón, donde en bien dispuestas mesas el marqués de Iznate obsequió a S.M. y a su acompañamiento con un sabrosísimo almuerzo *al estilo de los caletos*” (*La Época*, ibídem, p.2). Tal emplazamiento cabría ubicarlo hoy en el espacio que en la actualidad ocupa “Echeverría del Palo”, a unos quinientos metros de donde alrededor de un cuarto de siglo después, Miguel estableció su merendero. Se le presentó en el agasajo un conjunto de platos marineros y “un conocido pescador llamado José Andien (a) *Completo*, mostró a S.M. una *moraga* de sardinas, o sea una docena de estos peces ensartados en una caña, llamados *espetones*, asados en la playa. S.M. celebró la atención y gratificó al *Completo* con 50 pesetas” (*La Época*, id). Ni rastro de *La Gran Parada*, ni rastro, de Miguel Martínez Soler, que cuenta 12 años, y ni rastro de la consabida frase de “con deos...”. Tales silencios ponen en alerta al investigador. Pero cómo cabe pensar que un desharrapado *chavea del rebalaje* pudiera acceder a las estancias regias, que no a *La Gran Parada*, que ni existía ni había expectativa de su próxima construcción, para indicarle al monarca cómo había de llevar las

sardinas a la boca cuando este se disponía a utilizar cuchillo y tenedor: “Así no, con los deos, majestá”. **La crónica de R. Cárdenas de la visita del monarca en el Diario *La Época*, y la partida de nacimiento de Miguel en el Registro Civil, constituyen el más rotundo mentís a tan palmaria falsedad.** En el rastreo cronológico de la vida de nuestro protagonista, son documentos relevantes que igualmente se presentan en primicia en el presente trabajo, la Partida de matrimonio y el Acta de defunción.

El casamiento convenido entre Miguel Martínez Soler, de veintiséis años de edad con Antonia Garrido González, de veinticinco, ambos solteros y con residencia en El Palo, tuvo lugar en la iglesia de Ntra. Sra. de las Angustias, de la barriada, el día dieciséis de diciembre de mil novecientos noventa y ocho (Registro Civil. Málaga. Matrimonios. Distrito-2 T. 17, fol.238v-239r). Desconocemos con precisión cuánta descendencia hubo del matrimonio, si bien en el acta de defunción, -cuyo óbito “tuvo lugar el día 29 de diciembre de 1939, de sesenta y nueve años, (error, tenía sesenta y siete) y por causa hemorragia cerebral”- se hace constar que “deja cuatro hijos, llamados Cristóbal, Juan, María y José.” (Registro Civil. Defunciones. Distrito-2 (Alameda), T, 116, p. 198).

Se ha comentado que que entre finales del s. XIX y comienzos del XX (1891-1908) El Palo experimenta un cambio sustancial en orden a transporte y comunicación entre la capital y el barrio, y como consecuencia de esa mayor facilidad de desplazamiento, el distrito Este acoge a cantidad de malagueños que acuden a sus playas y por ello la instalación de merenderos. Estos, en sus inicios, sin una estructura constructiva por precaria que esta fuera, pudo venir determinada por la

búsqueda de un beneficio complementario a fin de mitigar las muy duras condiciones de vida de las gentes del rebalaje con base en el excedente de la pregonada mercancía del *cenachero*. Tal excedente no vendido debió de consumirse en la terraza o la antepuerta de la casa del pescador-vendedor, mirando al mar, en el caso de que la ubicación de la vivienda lo permitiera, como tapa en fritura o como guiso del día de su propia familia, acompañado el tentempié con un chato de vino; o quizás unas sardinas ensartadas en caña y asadas a pie de playa, es decir, *espetones*. Acaso no sea descabellado pensar, pues, que en sus inicios, el merendero fuera ocasionalmente la prolongación de la casa del *marengo*. Tal debió de ser la prehistoria del actual chiringuito. Para explicar el paso de este “merendero doméstico”, improvisado y complementario de la desmedrada economía familiar, al establecimiento específico, se hace preciso retrotraernos particularmente a las dos últimas décadas del



Suso de Marcos. *Eclipse*. 2011.
Madera. 121 x 118 x 45 cm.
Fotografía de José Luis Gutiérrez.

ochocientos y sobre todo al primer decenio del novecientos. Cabe imaginar en sus inicios, que entre cuatro palos y un cañizo por cubierta, se diseñara un espacio en el que familiares y amigos acudieran a probar el *pescaito* frito, devenido por su diversidad de especies en la misma fuente, en *fritura malagueña*; o degustar unos *espetones* -su nombre original- o posiblemente guisos de pura estirpe marinera, las famosas *cazuelas*, en primera línea de la identitaria cocina *paleña*.

Por lo hasta aquí dicho, es razonable admitir que *La Gran Parada*, -nombre que evoca el final de trayecto del tranvía y apeadero del tren- fuera construido a finales de la primera década del s. XX. Desconocemos si hubo alguno que lo precediera pero, sin duda, fue el único que alcanzó nombradía en el primer tercio del pasado siglo frente a sus competidores, Francisco Toledo Cervantes (1884-1957), *El Traganúo*, y ya a finales de la década (1928), el de su sobrino, Pedro Martínez Román, *Casa Pedro* (1928), que cerró sus puertas el año 2009. En la pretensión de aproximarnos a la fecha de la inauguración del merendero de Miguel, es preciso mencionar la primera visita de Alfonso XIII (1886-1941), que cuenta dieciocho años, a Málaga y el Palo (1904), diecinueve años después de la que efectuara su padre. En efecto, el primero de mayo, el monarca se desplaza a la popular barriada desde la capital. “Por la calle de Miraflores se dirigió la comitiva regia hasta la playa, ... donde se había instalado una artística caseta (10 m de largo por 24 de fondo), adornada con flores, levas, betas, redes, remos y otros atributos de la jábega, y en el centro de la misma un sillón para el regio visitante” (*La Unión Mercantil*, 2-V-1904, p.1 y Urbano,

1904:128). El objetivo de la presencia del rey en el popular barrio, de alguna manera, venía a recordar la efectuada por su progenitor. Al fin, consistía en pasar unas horas con sus vecinos, darse un “baño de masas”, ver el manejo de las barcas, la extracción de un copo, que resultó de escasa pesca, y disfrutar de una moraga. Como se le hacía tarde por tener que asistir a la cena que le ofrecía el “Comercio de Málaga” en la sede de la Diputación ubicada en el Palacio de la Aduana, (Lara y Moreno, 2009, Jábega: 99) concluido el copo, retornó al yate “Giralda” que le servía de alojamiento. En consecuencia, a S.M. no le llegaron a presentar las sardinas espetadas, a diferencia de su augusto padre. Se conoce una anécdota que la prensa tanto local (*La Unión Mercantil* y *El Cronista*) como nacional (*La Época* y *El Día*) resalta en sus respectivas ediciones del día siguiente y que, amén de divertida, resulta particularmente útil para descartar que *La Gran Parada* existiera antes de 1905.

Se trata del “mudo Luque Román”, quien en el trascurso de la visita se acercó al rey “y en un canuto de metal le entregó un cigarro puro de inmenso valor por ser un recuerdo de su padre. El cigarro se lo dio al mudo Alfonso XII y según se cuenta ocurrió lo siguiente: Ofrecieron al Monarca una moraga y observando el mudo que D. Alfonso no sabía comer sardinas al estilo de nuestra tierra, le indicó la manera de comerlas. Al rey le hizo gracia la advertencia y entregó al pescador el puro que aquél conservaba y ha devuelto a su hijo” (*La Unión*, p. 2). Así, pues, de ser cierto el relato del cronista sin que él mismo le dé suficiente crédito, -“según se cuenta”, afirma- quien enseñó a Alfonso XII a comer sardinas fue alguien que privado de voz, jamás pudo pronunciar “con los deos, majestá”, expresión que tanto encumbró a

Migué.

Los escenarios de referencia que la prensa cita son calle Miraflores, la plaza de S. Andrés y la calle Mar por donde la comitiva regia accedió a la playa y se instaló la real caseta. Lugares estos, en los alrededores del supuesto merendero de Miguel. En las cinco fuentes consultadas, -cuatro de prensa y la del Cronista Oficial de Málaga, Ramón Urbano- en ninguna se menciona merendero alguno ni a Miguel. Tal silencio de los medios en jornada tan rememorativa de la visita de Alfonso XII con el “mudo Luque” como testigo de excepción, viene a confirmar que en 1904 aún el merendero no existía y que quien acabaría siendo su dueño, que contaba treinta y dos años, todavía carecía de relevancia. Un argumento más que viene a confirmar el enredo.

Volviendo al merendero de *Migué* y puesto que de fama se trata, cuenta la leyenda, quizás exagerada, que al merendero de *Migué*, alcanzada su consolidación hacia mitad de la década 1910-1920 y en el transcurso de la misma y de ahí en adelante, se convirtió en punto de encuentro de gentes de la farándula, cante, el baile y del toreo..., amén de malagueños del común que hasta allí se desplazaban para disfrutar de sus frituras de pescado, almejas, y cómo no, de los espetos de sardinas, al tiempo que gozaban de una jornada de asueto en su playa.

En este contexto de publicitarse e incrementar la fama es cuando, a nuestro parecer, se forja la *fake news* de que *Migué* inaugura su merendero en 1882, que el mismísimo rey lo visitó durante su estancia en El Palo (1885) y que el propio Miguel le ofrece unos espetones y fue quien le dijo al monarca cuando iba a proceder con el cuchillo y tenedor para degustar las

sardinas: “Así no, con los deos, majestá”. Cuatro falsedades en un *pack*. En el amaño cronológico, se hace coincidir en el mismo año de 1882 la inauguración del Colegio y la del merendero de Miguel; y en 1885: la visita del rey al centro docente y su almuerzo en *La Gran Parada* donde Migué le sirve las sardinas y pronuncia la consabida frase. Claro, que el narrador para hacerse creíble, bien que se guardaría de referir la edad de su protagonista: entre los 10 y los 12 años y al merendero le faltaba probablemente más de un cuarto de siglo para que abriera sus puertas.

A fin de que tal trola alcanzara visos de credibilidad, era preciso que ninguno de los asistentes al almuerzo en los barracones del marqués de Iznate, treinta años atrás, fuera superviviente o de haberlo careciera de la suficiente lucidez de memoria para recordar que ni las fechas ni el lugar concordaban. Así, sin los imprescindibles anclajes de tiempo ni espacio consustanciales a la Historia, el relato se convierte en un ardid publicitario, no necesariamente urdido por *Migué* pero pocas dudas caben de que debió de surgir entre gentes de su entorno -*cui prodest?*-, familiares o amigos, incluso no es descartable que el relator, burla burlando, lo expresara con apariencia de veracidad para que quienes oyeran el episodio lo dieran por cierto, quedando asombrados ante el hombre que había asado sardinas para el rey y le había enseñado cómo llevarlas a la boca, “con los deos”, en un trato casi de “tú a tú”. Y así el bulo rula y rula hasta agigantarse y llega hasta nuestros días.

Pero para que esta leyenda amañada prosperase necesitaba de un propalador, y es un “historiador, dedicado a la investigación etnográfica”, quien al escribir sobre el

asunto (Rueda,2006:5) inicia su relato de la inventada anécdota con “parece ser”, preparatoria del inciso inmediato entre guiones –“o eso se cuenta en el popular barrio del Palo”-, y a continuación la inverosímil historia de la presencia del rey en el merendero de *Migué er de las sardinas* y la reiterada expresión ¡*Maestá, con los deos!* Todo esto cuenta el divulgador, sin jamás aportar ni un solo documento que demuestre la existencia del merendero desde 1882, ni acerca de su dueño (recordemos con 10 años). Tal como está redactado en la precitada obra, el propio autor tiene serias dudas de que lo que afirma responda a la realidad. Los siguientes difusores, en aras de la eficacia del mensaje periodístico, -“que la realidad no te estropee un buen titular”- suprimen el “parece ser”. Sintácticamente queda todo en afirmativo, disipando cualquier duda acerca de lo acontecido. Así se da por cierto y seguro lo que, tras la investigación presentada en este Cuaderno, ha resultado ser falaz. Con la expansión de los medios y la llegada de las redes sociales, la falsedad se amplía y se multiplica con el “copia y pega”; y ello con base en la presunta autoridad profesoral y supuesta solvencia investigadora de su primer propalador al que sistemáticamente se le cita como ‘profesor’, ‘historiador’ o ‘profesor de historia’, títulos que validan en el imaginario colectivo sus aseveraciones, pese a que sus fuentes, como demostrado queda, no van más allá del “dicen que dicen”. Así, sin el menor esfuerzo investigador, se lucra de publicidad gratuita y promoción personal durante décadas. Al fin, los dos beneficiarios de la chusca historieta han venido a ser Miguel, su protagonista, y un siglo después en pleno auge mediático, su propalador.

El merendero

La única referencia documentada de que disponemos del establecimiento -causa, al fin, de la merecida fama de su dueño fruto de su laboriosidad de hombre emprendedor-, se halla en la crónica que le dedica la Revista *Vida Gráfica* (1925, pp.8-9). Es en esta jornada donde el periodista Arenas describe genéricamente una visita a las playas de El Palo para disfrutar de su brisa, de un paseo a orillas del mar y contemplar el espectáculo de las operaciones de pesca para concluir en una visita al popular “merendero de Miguel”, conocido también por la *Gran Parada*. Miguel, que es una especie de “San-tón en Miraflores de El Palo, nos prepara unos “espetones” y unas almejas, que regadas con “Moriles Criado”, nos saben a gloria.... El apetito no es óbice para que nuestro espíritu democrático admita convidados modestos, y fraternizarnos con un jabegote antiguo, que gusta más del zumo de la vid, que de lo que produce el mar. Al abandonar aquel simpático rincón de la playa, leemos el siguiente “canto” rotulado en la pared:

“¡Espetones!
Ni en Córdoba ni en Sevilla,
Ni Madrid con ser Madrid,
Hay quien coma sardinillas,
Como las “prepará” aquí.
En las playas divinas
De Miraflores del Palo,
Es Miguel el de las sardinas,
El que sostiene ese galo.
Los Reyes y Princesas,
Que vienen con sus blasones,
A sentarse en estas mesas,
Pidiendo a gritos ¡Espetones!”



La Gran Parada ca. 1920



Nada hay como las sardinas y las almejas que prepara Miguel en el Palo.

Merendero de Migué. *Vida Gráfica*, 1925.

Todo parece indicar que hacia 1925, *Migué*, que cuenta algo más de cincuenta años, en plena madurez física y experiencia acreditada se siente triunfador, por lo que atrae la atención de la prensa y este único testimonio es prueba de ello. El anónimo autor (¿acaso el propio Miguel?) no escatima elogios y centra su atención en los famosos espetones, la primera y última palabra de los ripios rimados. Su alias queda bien patente como epíteto “el de las sardinas”, con el que especialmente alcanzará la fama. La referencia a los “reyes y las princesas”, bien pudieran hacer lejana alusión a la impostura de la visita de Alfonso XII a su merendero, cuarenta años atrás. Y en cuanto a las princesas, cabe pensar en la malagueña Anita Delgado (1890-1962), princesa de Kapurthala, esposa de un Maharajá, con quien contrae matrimonio a los 18 años, aunque tampoco cabe descartar que la supuesta referencia a Anita forme parte de la autopublicidad engañosa. Al carecer de testimonio gráfico ni letrado de su presencia en el merendero, nada puede afirmarse acerca de su veracidad. La diferencia entre la supuesta alusión a Alfonso XII y la de Kapurthala es que en el caso del monarca, cronológicamente se hace imposible, como ha quedado documentalmente probado, en tanto que en la malagueña-hindú, sí cabe en el enmarque temporal.

Entre los atributos de su fama, llama la atención en el suso mentado canto, la nula referencia a que fuera la *Gran Parada* el primer establecimiento que sirviera espetones de sardinas para la venta, lo que en modo alguno está acreditado; ¿quizás no tenía conciencia de ello o algún otro se le adelantó? En todo caso, parece claro que nadie le aventajó en relevancia y prestigio.

El monolito: homenaje a Miguel

Con base en los méritos creídos como ciertos, sin la menor sombra de duda, del personaje que glosamos, el Ayuntamiento de Málaga, decide rendir un homenaje a Miguel Martínez Soler, más conocido como “Migué el de las sardinas”, y ello a iniciativa del Distrito Málaga-Este, concertada con AEHMA (Asociación de Empresarios de Hostelería de Málaga) y colaboración de las Áreas de Sostenibilidad y Cultura. La idea inicial, según la nota oficial para la prensa (6 de septiembre de 2007) emitida por el Consistorio, es “del profesor y gastrónomo Fernando Rueda” y quien ofreció los datos históricos.

Prosigue la nota con una breve semblanza del protagonista Miguel, cuando saltó a la fama y el texto del monolito. Por ser esencial la información que facilita, trasladamos su prosa literalmente:

“Miguel Martínez Soler murió el 30 de diciembre (el acta de defunción certifica que el óbito tuvo lugar el 29) de 1939. Fue pionero de los chiringuitos de la zona de El Palo, propietario de un merendero situado en la confluencia de las calles Mar y Banda del Mar, que desapareció en 1943 cuando se iniciaron las obras del Instituto Católico de Enseñanzas Técnicas, ICET.

Saltó a la fama en 1885 tras servir una comida marenga a Alfonso XII el 21 de enero de este año. A este popular personaje se le atribuye la frase “Maestá, asina no, con los deos”, cuando vio que el monarca intentaba comerse las sardinas con cuchillo y tenedor.

El acto de homenaje consiste en la inauguración de un monolito de piedra, en el lugar donde este personaje asaba sardinas hace 125 años. Se colocará una placa (el texto se grabó no en la placa sino en la propia piedra): “En 1882 “Migué el de las sardinas” estableció aquí un merendero para la venta de pescaito y sardinas en espeto”.

El simple examen de lo transcrito se muestra manifiestamente incompatible con la realidad documentada. La certidumbre de las pruebas aportadas en el presente trabajo dismantela la versión que dio fuste al homenaje y a erigir el monumento, cuyo importe se fija en torno a mil ochocientos

euros. El alcalde, D. Francisco de la Torre inaugura el monolito y una exposición de fotografías antiguas de la barriada en el patio exterior del ICET, organizada por la Asociación de vecinos de El Palo, cuyo vocal de la Junta Directiva es Antonio Rodríguez Carmona, popularmente conocido por Falele.

Los tres diarios de prensa (*SUR*, 8/9/2007), *Málaga-Hoy* y *La Opinión de Málaga*, 7/9/2007), se hacen eco del acontecimiento. De la información extraída, parece que la motivación al hilo del homenaje, siendo concejal del Distrito, Julio Andrade, consistía en hacer patentes los problemas de accesibilidad y estacionamiento de la zona,



Ayuntamiento de Málaga
Área de Comunicación

Consulta en www.avto-malaga.es todas las noticias municipales

**EL AYUNTAMIENTO HOMENAJEA AL HISTÓRICO
ESPETERO MIGUEL MARTÍNEZ**

El Ayuntamiento de Málaga rendirá un homenaje el 7 de septiembre al popular e histórico espetero Miguel Martínez Soler, más conocido como “Migué, el de las sardinas”. Esta es una iniciativa del Distrito Málaga-Este y AEHMA y la colaboración de las Áreas de Sostenibilidad y Servicios y Cultura, que han desarrollado la idea inicial del profesor y gastrónomo Fernando Rueda.

Miguel Martínez soler murió el 30 de diciembre de 1939. Fue el pionero de los chiringuitos de la zona de El Palo, propietario de un merendero situado en la confluencia de las calles Mar y Banda del Mar, que desapareció en 1943 cuando se iniciaron las obras del Instituto Católico de Enseñanzas Técnicas, ICET.

Saltó a fama en 1885 tras servir una comida marenga a Alfonso XII el 21 de enero de este año. A este popular personaje se le atribuye la frase “Maestá, asina no, con los deos”, cuando vio que el monarca intentaba comerse las sardinas con cuchillo y tenedor.

El acto de homenaje consiste en la inauguración de un monolito de piedra en el lugar donde este personaje asaban sardinas hace 125 años. Se colocará una placa con el texto “ En 1882 “Migué el de las sardinas” estableció aquí su merendero para la venta de pescaito y sardinas en espetos”.

Este homenaje no es sólo para Miguel Martínez sino para todos los hombres y mujeres que trabajaron y siguen trabajando en relación con el mar y que han hecho de El Palo el barrio marengo por excelencia de Málaga.

Tras este merendero surgen otros como “El Traganuo” o casa Pedro, que era sobrino de Miguel. En cada uno de estos antiguos merenderos había un “asaó” (asador) de sardinas en espeto en la arena de la playa, siempre dejando a la espalda el mar para que la brisa fuese de barlovento. Los más conocidos de estos establecimientos fueron Pepe Segovia “El Pantalones”, Gregorio “el cojo”, Miguel “el Funa”, Cayetano Vargas “el Chioté”, Miguelillo “el Chirrin-chirran” o Francisco Amat “el Pacote”, saga de maestros de todos los que hoy “amoragan” sardinas en las playas de El Palo.

Málaga, 6 de septiembre de 2007

Nota de prensa del Ayuntamiento



Texto del monolito:

EN 1882
“MIGUÉ EL DE LAS SARDINAS”
ESTABLECIÓ AQUÍ SU MERENDERO
PARA LA VENTA DE PESCAITOS Y
SARDINAS EN ESPETO.
EL PALO 2007

que entre otras causas habían motivado la entrada en crisis de merenderos y chiringuitos de tan singular barrio marinero. Se trataba de “recuperar este espacio histórico de restauración de Málaga” (Rafael Prado, Pte. de AEHMA). El concejal de Cultura, Miguel Briones, manifiesta la voluntad del Ayuntamiento porque se instituya una fiesta anual específica, en los primeros días del mes de septiembre para vigorizar la barriada.



Francisco de la Torre en la Exposición, atento a la explicación de Falele



El Alcalde inaugura el monumento

El espeto: valoración de la herencia recibida

El exquisito manjar que nos ocupa -sardinas en espeto- en una cocina de fortuna y a la intemperie, vino a ser en estos pagos el alimento cuasi cotidiano de marengos y las gentes de la mar, siempre que el oraje lo permitiera, cuando menos seis/siete meses al año, enero incluido, pues la materia prima es abundante, de su propia cosecha (copo) y amén de la sal, no precisa ningún otro condimento para su elaboración. El resto: la cocina, la “edifican” el monte, el sol, la brisa marina y la benignidad del clima. He aquí las claves de su *malagueñidad*. A este conjunto de factores aunados en poco más de cien km en el planeta, es lo que venimos denominando Costa del Sol. La preparación de tan específico condumio es un privilegio aunque desde su indigencia, el marengo no tuviera conciencia de ello. Unido el espeto a algún que otro pescado que arroja el copo -dos o tres veces al día-: boquerones, chanquetes, jureles, raya, rape o pintarroja se elaboran los adobos, cazuelas, fritura..., más el bivalvo (almejas), constituyen la dieta de nuestras gentes del rebalaje con base en la tan añorada despensa de hoy.

En estas condiciones y con el protagonismo de nuestro pez, bien pudiera afirmarse que “la sardina y el espeto son al marengo lo que el gazpacho al segador”.

Recordando a nuestro mejor y primer gastrónomo, Enrique Mapelli, ratificamos en elogio del fisóstomo, que “es difícil encontrar una preparación de pescado que tenga más

sabor a mar que una sardina asada... [el espeto], la moraga es plato malagueño auténticamente malagueño” (Mapelli: 1986, p.112).

El espeto, al fin, es la manera más rica, jugosa, apetecible, atractiva y gustosa de comer sardinas. Pero hay más en su singularidad: el espeto es la única forma de asado en el que el utillaje es un vegetal. En todas las demás elaboraciones el reino mineral se hace imprescindible. La utilización de este en el menaje es imperiosa exigencia ante la presencia del fuego en la cocina, -desde la más rudimentaria a la más sofisticada-: piedra, adobe, ladrillo y, obvio, la metalurgia. En el espeto, no. Sin adobes, sin ladrillos, sin tejas, sin alfar, sin plancha, sin parrillas, sin sartén, sin herrajes se forja la más elemental cocina de la historia, cuya grandeza consiste en enfrentar una caña y unas sardinas al fuego, y entonces surge nuestro asombro: se obtiene el más grandioso y singular asado de la mar en todos los tiempos. Y eso solo ocurre en Málaga y con el espeto.

En su preparación y degustación es preciso integrar dos factores claves: quién lo asa y dónde se sirve de suerte que al final, *sardina-caña-espetero-chiringuito* constituyen los cuatro eslabones de tan sublime realidad gastronómica.

Dado su rudimento, el ámbito de la naturaleza es dominante, tanto como para aunar los cuatro elementos presocráticos -agua, tierra, fuego y aire- indispensables para la vida; fundamentos que se alían para crear la más prístina, sencilla y excelsa cocina a cielo abierto. Tecnología primitiva, malagueñismo y exquisitez definen el espeto. Solo en Málaga, este regalo de la naturaleza tiene cabida siendo capaz de generar un plato

donde los principios de la vida se concitan para obrar el prodigio en un estallido de luz, color y sabrosura.

Más aún. Con el espeto de sardinas, nace el primer gran *delicatessen* de la cocina universal. Un pequeño bocado menor de 15 g, sin parangón, inunda la boca de mar y succulencia. Nunca un pez de apenas un jeme, en su sencillez culinaria, ha sido capaz de producir tanto deleite y tanta gloria al paladar. Tal es el recorrido para pasar de plato de indigencia a delicia degustada, identitaria de nuestra gastronomía, por millones de propios y turistas en medio millar de merenderos y chiringuitos que pueblan la Costa del Sol.

Pero no solo se trata de un frutivo alimento. Desde la manifiesta sobriedad de este manjar, los malagueños han sido capaces de crear una *genuina cultura del espeto* con su proyección en el habla, el refranero, la lengua, la literatura y las bellas artes.

Hasta nuestro gran Picasso, rememora las playas infantiles de sus baños y evoca el espeto: “medias banderillas de fuego y de castigo de largos espetones de sardinas quemando delante del negro de la arena en las candelas, 21.7.1940” (Inglada, 2003).

Entre sus múltiples valores, es preciso destacar el sociológico. La moraga no consiste solo en la ingesta del espeto. Es, como afirma Mapelli (1986, pp.104 y 108), la ocasión para “la charla, el cante el baile, el vino... [donde se expresa en grado óptimo] el sentido social, extrovertido, alegre y meridional de la gente malagueña.” Es en este contexto en el que la brillante metáfora en términos invertidos de Manuel Alcántara: “el espeto, donde las lanzas se tornan cañas” (*SUR* 9/9/97), alcanza su pleno sentido al

generarse el ámbito propicio para celebrar el don de la amistad.

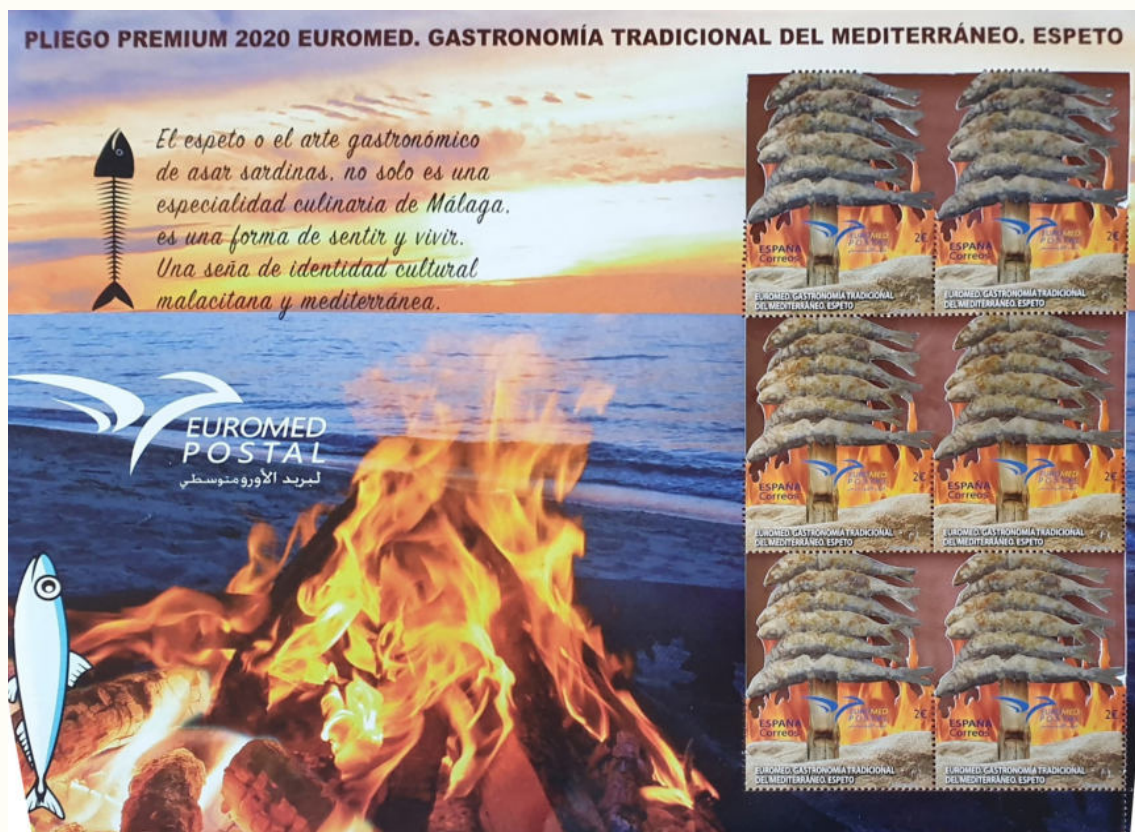
¡Lanzas fuera! Solo la sardina en frágil caña puede obrar el milagro de transformar la adustez en succulencia, la acritud en complacencia, la beligerancia en apacibilidad: la humildad enaltecida al culmen de la fruición. Tal es la lección del espeto en su modestia.

Espeto mío, pensil dorado sujeto en el aire y cargado de milenios: en el planeta, exclusivo fruto de nuestro mar Mediterráneo y nuestra tierra malagueña.



Pliego postal Espeto 2020

"El espeto o el arte gastronómico de asar sardinas, no solo es una especialidad culinaria de Málaga, es una forma de sentir y vivir. Una seña de identidad cultural malacitana y mediterránea"



Vademécum del espeto

1.- El espeto de sardinas consiste en un asado en cocina de fortuna y a la intemperie.

2.- Es la **única elaboración culinaria universal en todos los tiempos en que el menaje no pertenece al reino mineral**. Este es hecho diferencial y signo de identidad exclusivo en el planeta.

3.- Una tenue caña como utillaje se enfrenta al fuego y produce un asado de excelencia.

4.- Ese prodigio único en el globo, solo tiene lugar en poco más de 100 km de la costa malagueña.

5.- La geografía del espeto corre paralela a la Costa del Sol. Es su plato natural. Nuestra ribera marítima crea el espeto de sardinas en caña; y este no existe en ningún otro punto del orbe por carecer de las condiciones sociológicas en que nació y climáticas que han creado la marca “Costa del Sol”. Donde la Costa del Sol se extingue, el espeto de sardinas en caña desaparece.

6.- **Desde la perspectiva de la física, la caña es la causa de nuestro asombro**. Que un vegetal se enfrente al fuego y no sea pasto de las llamas, es un fenómeno *contranatura*; tal maravilla unida a la pericia del *amoragao* da por resultado el más sabroso y singular asado de la mar de que pueda disfrutarse. Y eso solo sucede en Málaga y con el espeto.

7.- En este sin par plato, los cuatro elementos indispensables para la vida: agua, tierra, fuego y aire, se alían para crear la más antigua y sencilla cocina a cielo abierto. **Tecnología primitiva, malagueñismo y exquisitez definen el espeto**.

8.- Con el espeto de sardinas, nace el primer gran *delicatessen* de la cocina universal. Un pequeño bocado menor de 15 g, sin parangón, inunda la boca de mar y sabrosura. Nunca un pez de apenas 15 cm, en su sencillez culinaria, ha sido capaz de producir tanto deleite y tanta gloria al paladar.

9.- Desde la manifiesta sobriedad de este manjar, los malagueños han sido capaces de crear una **genuina cultura del espeto** con su proyección en el habla, el refranero, la lengua, la literatura y las bellas artes.

10.- Entre sus múltiples **valores**, es preciso destacar el **sociológico**. La **moraga** no consiste sólo en la ingesta del espeto. Es la ocasión para “la charla, el cante, el baile, el vino... donde se expresa en grado óptimo el sentido social, extrovertido, alegre y meridional de la gente malagueña” (Mapelli). **La moraga genera el ámbito propicio para celebrar el don de la amistad**.



Suso de Marcos. *Canción 8*. 2014. Bronce y mármol rojo. 58 x 50 x 35 cm.
De la Serie Poesía Manuel Alcántara. Fotografía de José Luis Gutiérrez.

FUENTES BIBLIOGRÁFICAS

- BARBERÁ FERNÁNDEZ, J.A. (2015): *El Palo. Tierras de viña y mar*, Málaga, Jábara-Editores.
- CARRIÓN, F. (2019): “El sevillano que hace los mejores espetos malagueños”. Los Leones (chiringuito). La Carihuela. *Vinandaluz.com* (30/6/2019).
- COTE, E.: *Cuadernos del Rebalaje*, números 30, 35, 39.
- DIARIO *EL CRONISTA*, Málaga, lunes 2 de mayo de 1904.
- DIARIO *EL DIA*, Madrid, lunes 2 de mayo de 1904.
- DIARIO *LA ÉPOCA*, Madrid, lunes 2 de mayo de 1904.
- DIARIO *LA UNIÓN MERCANTIL*, Málaga, lunes, 2 de mayo de 1904.
- GARCÍA MONTORO C. (2007): *La Málaga del siglo XIX. Historia de Málaga*, SUR, p. 67.
- INGLADA, R. (2003): *Pablo Picasso. La llave de su ojo malagueño. Antología de textos (1935-1959)* [Ed. Rafael Inglada].
- INSTITUTO ANDALUZ DEL PATRIMONIO HISTÓRICO (IAPH) Guía Digital, (2020), “El espeto de sardinas en caña” (Código 4802004).
- LARA VILLODRES, A. y MORENO GUERRERO, J. (2009): “Las sedes de la Diputación Provincial de Málaga (1839-2009)”. *Revista Jábega* nº 99. CEDMA.
- MAPELLI LÓPEZ, E. (1986): *Málaga a mesa y mantel*, Málaga, La Farola.
- MORENO GÓMEZ, J. y PÉREZ MARTÍNEZ, M. (2018) *De la caña al plato, física y fruición del espeto*. Málaga. La Carta Malacitana.
- MORENO GÓMEZ, J.: “Donde las lanzas se tornan cañas” *Málaga en la Mesa*, p. 13, SUR 04/7/2015.
- PACHO CASTILLA (2020): “La sardina y el arte de espetar”, Revista digital *TAPAS*, nº 15 (2/VII/2020).
- PELÁEZ, E. (2019): “Una reveladora cata de sardinas” SUR (07/9/2019), *Málaga en la Mesa*, p. 11.
- RAMOS FRENDÓ, E. (2005): “Los orígenes del tranvía en Málaga”, en *Isla de Arriarán*, Nº XXV, pp. 217-238.
- ROCHE, A. (2009): “Los tranvías cruzaban la ciudad” (Diario *Sur*, 31-V-2009).
- RUEDA GARCÍA, F. (2006): “El Pescado”. *Cocina tradicional malagueña*. VV.AA. Diario SUR, pp.5-6.
- URBANO, R.A. (1904): *La visita regia. Crónica de la estancia en Málaga de S.M. el Rey D. Alfonso XIII*, Ayuntamiento.
- VIDA GRÁFICA (1925) “El Merendero de Miguel”, (22 de Junio), año I nº 17, pp. 8-9. Málaga.
- expansion.com/fueradeserie/gastro/2018/06/26



Jesús Moreno Gómez

Manchego de origen y afincado en Málaga desde hace más de medio siglo. Maestro, Licenciado en Historia por la Universidad de Zaragoza, Catedrático de Bachillerato, Experto en Gastronomía y Doctor por la UMA. Entre sus publicaciones figuran: *Malagueños en América, del orto al ocaso* (1992); *Morir en las Antípodas: el malagueño Ruy López de Villalobos, capitán de la expedición a las Islas de Poniente, 1542-1546* (2002). *De las Indias al Mediterráneo: La batata en la Axarquía, primicia del Nuevo Mundo* (2017); *De la caña al plato: física y fruición del espeto*; y *El espeto de Málaga en 20 respuestas*. Autor del *Cuaderno del Rebalaje* nº 19, *En torno al boquerón victoriano* (2013) Ha sido reconocido como Agente Informante del Patrimonio por su participación en la identificación y documentación relativa al *Espeto de sardinas en caña* (Atlas del Patrimonio Inmaterial de Andalucía.IAPH).

Su vertiente investigadora en torno a la Cultura Alimentaria, le impulsan a realizar análisis, estudios y ponencias que culminan en la Tesis Doctoral: *La Naturaleza de Indias en la plástica de la Edad Moderna*. (UMA, 2016).



Manuel Pérez Martínez

De nacencia castellano-leonesa y afincado en Málaga desde hace más de cinco décadas. Licenciado en CC. Físicas y Diplomado en CC. Químicas por la Universidad de Valladolid. Catedrático de Bachillerato, Doctor en Física y Profesor Titular de Radiología y Medicina Física en la UMA. Es coautor de *Geología de la Cueva de Nerja*, *Fundamentos Biofísicos de la Electroterapia*, *Manual de Medicina Física* y *Manual de Radiología Clínica*. En el ámbito de la cultura alimentaria es coautor con el Dr. Jesús Moreno de las dos únicas publicaciones editadas hasta el momento con temática del exclusivo plato malagueño: *De la caña al plato, física y fruición del espeto* y *El espeto de Málaga en 20 respuestas*.

Su actividad investigadora profesional destaca con dos proyectos de larga duración: “Estudio de la difusión de materia en la costa mediante trazadores radiactivos naturales” y “Caracterización radiactiva de los materiales de construcción y evaluación de su actividad específica e impacto radiológico”, que han sido fuente de publicaciones desde 1972 hasta 2017.



Suso de Marcos

Natural de Boimorto (A Coruña).

Cumplidos más de 40 años de su llegada a Málaga, procedente de Madrid, donde residía y había terminado sus estudios, para hacerse cargo de la Talla Artística en la Escuela de Arte San Telmo, impulsándola hasta crear su especialidad un año después y ocupando su titularidad hasta el año 2011, dejando una apreciable estela de discípulos.

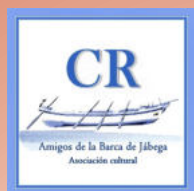
Su labor docente no le ha impedido desarrollar una prolífica producción escultórica, con dos principales ramas; por una parte las obras de carácter sacro, que suman unas 170 obras, y de otro lado su creación más personal, encardinada en las líneas contemporáneas, que supera las 230 obras y más de 30 exposiciones individuales.

Desde el año 1984 forma parte de la sección de escultura de la Real Academia de Bellas Artes de San Telmo, y es miembro correspondiente de la Real Academia de Bellas Artes de Santa Isabel de Hungría de Sevilla, así como de la Academia Gallega de Bellas Artes.

Es Hijo Predilecto de su concejo natal y recientemente ha sido distinguido con el Premio Alfa, de la Central Ciudadana.

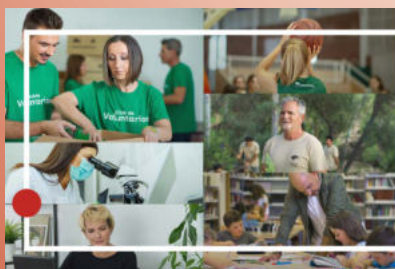
Colección Cuadernos del Rebalaje





Uno de los principales atractivos gastronómicos que ofrece Málaga durante el verano es el de las sardinas asadas a la caña. A propios, visitantes y turistas es preciso decir que es una elaboración típica y exclusivamente malagueña. En todo el ancho mundo, solo en poco más de cien kilómetros -de Estepona a Nerja con muy limitada prolongación a poniente de la costa granadina- es posible, entre mayo y octubre, degustar este sin par plato. La pregunta surge de inmediato, ¿por qué?, ¿qué tiene Málaga de diferente al resto del mundo para que se obre este singular prodigio? En las páginas de este *Cuaderno del Rebalaje* nos aproximamos a su explicación. Precisamente por su excelencia culinaria -a todos gusta, a todos deleita- es preciso alertar de que el espeto está en peligro. Corre el riesgo de morir de éxito.

En el patrocinio de este Cuaderno del Rebalaje ha participado también la Asociación de Cultura Alimentaria *La Carta Malacitana*.



Por ti,
por todos,
seguimos aquí

