lacartamalacitana

CUADERNOS DE LA CARTA MALACITANA

EL ESPETO DE SARDINAS DE MÁLAGA

Documento divulgativo sobre una de las tradiciones gastronómicas más representativas de Málaga

N.º 01 · Cultura gastronómica malagueña

Autor: Jesús Moreno Gómez



Foto: ©A. Langarica

EL ESPETO DE SARDINAS DE MÁLAGA

Documento divulgativo sobre una de las tradiciones gastronómicas más representativas de Málaga

Pocas cosas son tan malagueñas como unas sardinas ensartadas en una caña de cañaveral clavada en la arena, y asadas a pie de playa en una cocina a cielo abierto. Y así es, en efecto, reconocido por los propios malagueños, los viajeros y los millones de turistas que nos visitan.

La Carta Malacitana, asociación de cultura alimentaria, con dos décadas de fecunda actividad e integrada, entre otros, por especialistas en los diferentes productos de la despensa malagueña (pescados, chivo lechal, quesos, vinos, su huerta, frutos tropicales...), tiene por objetivo impulsar el tejido productivo en su conjunto y sus derivados en los diferentes platos que conforman nuestra cocina.

Esta entidad que promueve el recetario tradicional y las técnicas de cocina que constituyen nuestro patrimonio alimentario, defiende el uso de la caña de cañaveral, especialmente en aquellos acontecimientos y concursos públicos donde el origen del asado en espeto de la sardina debe prevalecer.

La materia prima -sardina pilchardus- ha de proceder preferentemente de alguna de las cinco lonjas de la provincia. Nuestra forma de consumir tan popular pescado, mundialmente conocida, es su asado en espeto que consiste en un conjunto de sardinas, entre seis y doce unidades, que se atraviesan agrupadas y alineadas en una caña de cañaveral que se clava en la arena, de manera vertical e inclinada en dirección de la brisa, en una cocina de fortuna, a pie de playa y a la intemperie.

En esta peculiar manera de preparación para su ingesta, **la cocina la pone la naturaleza** (orografía, hidrografía, régimen de brisas, temperatura, la arena …) así como **el menaje -caña de cañaveral-** y el **combustible** preferido es el **tronco de olivo**.

Las causas de la excelencia de este asado se hallan en las excepcionales condiciones geográficas y climáticas del litoral malagueño. **El espeto es su plato propio** en el que la acción humana consiste estrictamente en servir a la naturaleza.



En el asado al espeto, cabe destacar tres valores:

a) Etnológico.

La caña de cañaveral, abundante en riachuelos y humedales desde tiempo inmemorial, ha sido el utensilio único para el asado de nuestra exquisita sardina capturada en el Mar de Alborán. Esta comida tan modesta era de consumo habitual de las humildes gentes de la mar: marengos, cenacheros, hombres del copo y del rebalaje.

Tal utillaje, con sus cinco siglos constatados en moragas, es respetuoso con sus orígenes, sostenible, dota de identidad y autenticidad al espeto y nos vincula agradecidos a nuestros ancestros desde sus lejanos inicios.

b) Gastronómico.

La caña era la reina del espeto o moraga al menos desde hace medio milenio documentado, hasta que hace poco más de una década se empieza a utilizar la varilla metálica, no por impedimento legal contra la caña, como intencionadamente a veces se ha dicho, sino porque permite incrementar la cantidad de sardinas por asado y el metal es más duradero que la caña. La convivencia pacífica entre ambos utensilios debe propiciar la tolerancia y el libre uso según la disponibilidad del establecimiento y el gusto del consumidor.

Pero desde el punto de vista gastronómico, existen muy notables diferencias según se use la caña de cañaveral o la varilla metálica ya que ésta adultera y desvirtúa el resultado respecto de la milenaria práctica con el vegetal; al trasmitir el calor con mucha más intensidad y rapidez, produce una súbita evaporación de agua y grasa; de ahí la acertada expresión unánime en el gremio: "el metal cuece la sardina por dentro", en tanto que con el menaje caña la percepción en el paladar es de potente suculencia y sabor.

c) Expresión de la bondad climática de la Costa del Sol.

En todo el mundo, solo es posible degustar asado de espetos de sardinas en los poco más de cien kilómetros del litoral malagueño y algunos más de la vecina costa granadina, espacio al que en su evolución turística hemos dado en denominar Costa del Sol. El espeto es su plato natural. Donde nuestra costa se extingue, el espeto desaparece.

Es la única elaboración culinaria que prescinde del concurso del reino mineral. Es un prodigio. La tenue caña se enfrenta al fuego y en lugar de ser pasto de las llamas produce un asado de excelencia. Esta técnica permite que las sardinas se asen a la flama, clave para su condición de delicatesen.

Desde la perspectiva de la física, la caña es la causa de nuestro asombro. La descrita experiencia es, para bien, un fenómeno contra-natura; lo que unido a la pericia del amoragador da por resultado el más sabroso y singular asado de la mar de que pueda disfrutarse. Y esto en el orbe solo sucede en Málaga y con el espeto.

En este 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.**

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-*amoragaó*-merendero constituyen los cuatro eslabones de tan sublime realidad gastronómica.

Por su parte , la dietética revela que las sardinas al espeto configuran una excelente opción dentro de una nutrición equilibrada. Aportan proteínas, grasas saludables y micronutrientes esenciales. En este orden de cosas, los principales beneficios que presenta son: proteínas de alta calidad, omega-3, vitaminas B-12 y D, calcio, fósforo y hierro.

En cuanto a los valores de la sardina encañada hecha espeto, es preciso destacar: su genuinidad, autenticidad, exclusividad en el orbe, sin par delicatessen y adelantada por su identidad climática cinco siglos de lo que hoy es la Costa del Sol.

De otra el parte, es preciso constatar que la mayor amenaza que se cierne sobre el espeto para su supervivencia, tanto de caña como de metal, es la falta de relevo generacional. En este sentido, llamamos la atención de empresas y administraciones públicas para que se imparta un programa de formación específico que garantice la continuidad y donde se adquieran, no solo las habilidades del espetero o amoragador, sino también para aprender y vivir los valores que representa este singular tesoro de la cocina vernácula.

LA CARTA MALACITANA en su calidad de asociación de cultura alimentaria, y en mérito a las excepcionales condiciones expuestas, quiere hacer una petición a las autoridades a fin de promover un homenaje al espeto de sardinas en caña, favorecida además por la circunstancia de ser Málaga en el presente año, "Capital Europea de la Cultura Gastronómica".



Autor: Jesús Moreno Gómez
LA CARTA MALACITANA,
noviembre de 2026.