

EL ESPETO, PLATO EMBLEMÁTICO DE LA COCINA VERNÁCULA MALAGUEÑA

Con el presente volumen dedicado al espeto de sardinas, un plato cuyo rudimentario mecanismo de cocción ha llegado intacto hasta nuestros días, La Carta Malacitana inicia la publicación de su Colección Biblioteca “Manuel Maeso” de Cultura Alimentaria, compuesta por una serie de tratados científicos sobre los alimentos patrimoniales de la cocina malagueña, como así los denominó nuestro presidente fundador, Manuel Maeso Granada, prematuramente malogrado.

Y Ciencia es, precisamente, lo que van a aportarnos en esta serie bibliográfica los distintos autores, especialistas en los productos más representativos de nuestra despensa, encargados de glosar cada uno de estos manjares desde tres perspectivas: anatómica, para saber lo que comemos; cultural, para entender la relación que mantienen con nuestra sociedad, y gastronómica, para conocer las mejores formas de prepararlos y el tiempo en que estos están en su sazón. Asimismo, desde el punto de vista de la repercusión que estos productos ejercen en nuestra economía.

Serán, por tanto, objeto de atención científica primicias de la naturaleza silvestre tales como castañas, setas, collejas, tagarninas y espárragos; la trilogía de la vendeja: higos, pasas y almendras; las joyas del Mar de Alborán: araña, bacalaílla, boquerón, caballa, jurel, pintarroja, raya o, entre otras, estas inaugurales sardinas en espeto que rubrican, al alimón, los doctores Jesús Moreno Gómez y Manuel Pérez Martínez.

La chacinería tradicional y de autor contará también con una publicación que la exalte y contemple en sus diferentes estilos: morcillas, morcones, zurrapas, lomos de orza, chicharrones y el timbre de gloria, el salchichón de Málaga, que constituye un caso único en España, pues este embutido fresco ha generado su propio recetario de cocina que lo tiene como el ingrediente principal de todas sus elaboraciones.

Nuestro animal fetiche, la cabra, estará también presente a través del chivo y los quesos; los muy afamados vinos malagueños en sus dos denominaciones de origen: Málaga y Sierras de Málaga; y las pasas como expresión extendida y asoleada de la uva moscatel; las aceitunas de mesa y los mundialmente aclamados aceites de oliva “virgen extra” malacitanos; nuestros aguardientes y destilados; y un cultivo importado pero tan nuestro que forma parte del recetario popular: el de los subtropicales, principalmente, aguacate, chirimoya y mango.

Tenemos el honor de presentar la primera clase magistral de esta colección en homenaje a nuestro recordado presidente fundador: la sardina espetada. Un tema al que mi colega el Dr. Moreno Gómez ha dedicado veinte años de investigación que se plasman ahora en este tratado inaugural para el que ha contado con la colaboración del Dr. Pérez Martínez, especialista en Física y profesor de la Facultad de Medicina de la UMA.

Al riguroso Jesús Moreno, guardián de las esencias verdaderas de la cocina malagueña, estas dos décadas de observación directa y pesquisas por archivos históricos y museos, le han servido para documentarse sobre este singular plato y su forma de elaboración. Tan milenaria y original es esta, como para prescindir, no ya de la metalurgia, sino de cualquier otro elemento del reino mineral. Tal bagaje le otorga un profundo conocimiento que, con la generosidad de los que saben, comparte ahora con nosotros.

Este es un libro de ciencia en el que se argumentan todas las razones que da la Física al porqué las sardinas únicamente deben espetarse en caña de nuestras riberas fluviales y jamás en las de azúcar. Es también un documento que desmonta leyendas urbanas tan propaladas como ajenas a la menor prueba de veracidad.

Como investigador también de la gastronomía, he disfrutado con esta joya bibliográfica que describe a la perfección la confluencia de elementos naturales necesarios para que, exclusivamente en nuestra Costa del Sol, tenga lugar la fundación de una técnica de cocina mítica, del mismo tipo de las que podemos encontrar inscritas en

el triángulo semiótico-culinario del antropólogo estructuralista francés, Claude Levi-Strauss.

En el punto donde lo crudo y lo asado se oponen, la sardina ensartada gravita apenas sostenida. A una distancia prudencial, el fuego del olivo sagrado. Entre ambos, una cámara de aire constante: la brisa local, que reverbera a su paso y refleja la llama, que sube también por la chimenea de la caña hasta acabar de asar la sardina a la flama, con tantísima exquisitez que, ante nuestro sencillo espeto, se rinden las mejores cocinas y cocineros.

Dr. Fernando Sánchez Gómez

Director de la Biblioteca de Cultura Alimentaria “Manuel Maeso”