

[two_third]

Muchísimo antes de que la ciudad de Málaga consiguiera su imponente aeropuerto actual, ya venía contando durante siglos con la mejor pista de aterrizaje: su puerto. Hoy día abierto al interior e integrado a una ciudad que lo añoraba como seña de identidad de una recoleta ensenada ubicada en las faldas de unos montes protectores que los más dispares visitantes avistaban por su farola, arribaban a ella desde la Mar Mediterránea y su remansado y culto navegar y quedaban, quizás para siempre, atrapados y acogidos por su clima, el carácter de sus gentes y el gusto de su comida. A su puerto, siempre presente en su escudo, debe Málaga su cosmopolitismo, su mezcla de culturas y costumbres y también su gastronomía y el producto que la sostiene: todo cuanto ese rico mar ofrece.

Las playas de la ciudad son y siempre fueron continuación porteña, libre rebalaje de una plataforma continental de aguas templadas, corrientes y molientes de fito y zooplacton; piscifactoría natural y salvaje de toda especie marina y sabrosa. Desde ellas, desde siempre, se ha vivido también la pesca. Sí, vivido, pues las familias marengas malacitanas y nuestros cenacheros dieron vida y sustento alimenticio a su ciudadanía. Puerto y playas son sinónimos de la vida en Málaga. De ambas nacen sus primeras tabernas y merenderos. De lo que traen a tierra traíñas y jábegas se surte su restauración y sus casas. Toda culinaria local se basa en sus productos y a los nacidos aquí por algo se nos llama boquerones.

Pescados y mariscos representan el sabor a Málaga. En aquéllas tabernas se dio origen al marisqueo canalla, esa manera tan nuestra de tapear dándole lengua suelta a la concha fina, al bolo y al mejillón, al invasor, a la galera, a las gambitas chicas, a la pintarroja seca y a la caña de vino o de cerveza y, en otra época, al vermú. En esos merenderos se adelantaba el porvenir de chiringuitos y restaurantes de los paseos marítimos de hoy, esa manera tan nuestra de comer dándole carta cabal al solecito y al pescaito frito, a la cigala mejor del mundo, al chanquete olvidado, a la chirla y la coquina o la dorada a la sal.

De las portuarias y enredadas redes a los guisos y sopas marineras, al caldillo de pintarroja, la sopa de rape, el gazpachuelo y la viña AB. De las playeras hogueras y ascuas a los espetos de sardinas asadas al amor y humo de leña y de ahí a la nocturna moraga y el festejo. Siempre trajinando entre copas y copos, entre cachibaches y cañas, barcas y tumbonas, capitanes y metros, órdenes y comandas. Siempre bulla. Y extranjeros, siempre, como en su

casa.

Muchos son los etcéteras que habría que añadir a los saborcillos escasos aquí recordados para dar fé verdadera de nuestra gastronomía. Explayarlos aquí en breve es tarea tan pretenciosa como imposible. Nuestra forma de entender la cocina y el comer es insaciable porque acepta, absorbe, asimila, chupa y engulle cuanto tiene a mano y le viene en gana, en libertad, pero siempre dejando ese inevitable recuerdo a sal, mar y puerto, bocana y gula del regustillo malagueño.

[/two_third][one_third_last]

+360

chiringuitos

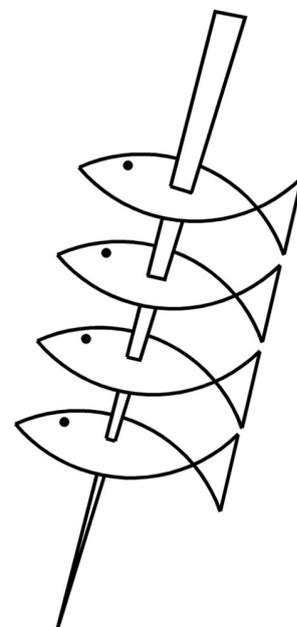
a lo largo de la costa de Málaga

5

boquerones fritos

forman un manojito, plato típico de la gastronomía malagueña.





espeto de sardinas

es lo más típico y demandado en los chiringuitos

[/one_third_last]

(The first illustration, at top of the page © Luis Ruiz Padrón)