

Málaga



Un espetero coloca los espetos en la playa de La Misericordia. ARCINIEGA

Gastronomía. El plato de espetos de sardinas es sin duda el más reclamado en los restaurantes de playa de la Costa del Sol. El 80 por ciento de los que los consumen son turistas nacionales. Algunos merenderos preparan hasta 200 espetos al día durante los meses de verano.

Espetos, la estrella de los chiringuitos

► La sardina pequeña, con más grasa, es la preferida del público. El tamaño ideal es el de las clásicas *manolitas* de un índice o índice y medio

CRISTINA ALCARAZ MÁLAGA

■ José Olcina ya ha pasado de los 40 y es un empresario de éxito en Alicante. Tiene parte de su familia en Málaga, donde solía viajar habitualmente todos los veranos; hasta que el trabajo y circunstancias de la vida lo han alejado de esos periodos estivales.

A pesar de vivir en un lugar con buenas playas y un clima muy similar al malacitano, José se muere por volver a la Costa del Sol, ¿por qué?: para comer espetos. «De verdad que quiero ir a Málaga para ver a mi familia, sí, pero lo que más añoro es ir a un chiringuito a comer espetos de sardinas. Los echo mucho de menos». Y seguro que él es sólo un ejemplo de los miles de turistas, sobre todo nacionales, que veranean en la Costa y encuentran que uno de los atractivos principales de la gastronomía malagueña son los espetos en los chiringuitos.

Sin duda, el espeto se ha convertido en un símbolo malagueño, la estrella de los chiringuitos, casi un icono de la provincia que cuenta con monumentos y que incluso fue protagonista de uno de los

carteles anunciadores del Festival de Málaga Cine Español, en el que una cinta de cine era espetada sobre un fondo blanco.

Estos son algunos de los muchos homenajes que se le han rendido a estas cañas, antaño cañas naturales, ahora de acero inoxidable, en la que se espetan sardinas y se ponen en el fuego hasta que tienen su punto exacto. Doradas, pero sin pasarse para que no se quemem, ni quedarse cortos para que no se queden crudas por dentro.

«Sólo lo logran algunos»

«Espetar sardinas es un arte. Sin duda, cualquiera puede aprender la técnica en 20 minutos, seguro, pero espetarlas bien, hacerlas en su punto, cuidarlas en el fuego, lograr el toque perfecto de sal, eso... sólo lo logran algunos», comenta Luis Franco, dueño del chiringuito *Casa Franco* en Playamar en Torremolinos.

Por su parte, Juan Manzano, del restaurante *María*, chiringuito de Málaga capital, desgrana alguno de los puntos esenciales para espetar. «Yo fui maestro del Primer Curso para Espeteros que se reali-

zó en Málaga en colaboración con la Junta de Andalucía, al que por cierto, como dato anecdótico, se apuntaron un montón de jóvenes negros. Hay cosas claves, claro: las colas tienen que estar todas para el mismo sitio y las cabezas igual o qué parte hay que poner primero al fuego para que no se caigan después las sardinas... Pero después hay que saber hacerlo. Y el fuego, también es de lo más importante para un buen espeto: las brasas. Si la leña es mala, el pescado puede ahumarse. Yo por ejemplo, en mi chiringuito utilizo leña buena de olivo», comenta.

De hecho, Juan sabe de lo que habla porque asegura que en su establecimiento pueden salir unos 200 espetos cada día y confiesa tener una debilidad por los espetos. «A mí espetar es que me gusta. Yo ya no estoy en la barca de los espetos, pero si veo que hay mucha gente y el espetero necesita ayuda, me acerco y echo una mano y a veces también para quitarme el gusanillo»

Además, explica cómo este mundillo del espeto ha evolucionado

«De verdad que quiero ir a Málaga para ver a mi familia, pero lo que añoro es ir a un chiringuito a comer espetos»

Ahora imperan las cañas de acero inoxidable en lugar de las clásicas porque «se quedan impolutas cada día»

nado a lo largo del tiempo: «Antes se espetaba en cañas que, aunque se limpiaban a conciencia todos los días no eran tan higiénicas como lo son ahora las cañas de acero inoxidable, que esas sí que se quedan impolutas cada día. Además, ahora también tenemos barcas giratorias de acero inoxidable para poner el fuego y eso es estupendo para el tema del viento», comenta.

«Ser espetero es muy duro»

Y eso lo sabe bien el espetero de *Casa Franco*, Francisco Fajardo, segunda generación de espeteros en su casa. «Ahora con las barcas giratorias podemos orientar mejor los espetos en cada momento según esté el viento. El terral, por ejemplo, también influye», asegura, mientras explica los detalles más negativos de la profesión: «Ser espetero es muy duro, nos quemamos mucho con las brasas, pero nuestros cuerpos ya están hechos a ello, yo a diario llevo quemaduras en las manos, en los dedos. La parte del pecho y los ojos sobre todo sufren mucho, siempre tan cerca del fuego» comenta Francisco, para quien esto de espetar le viene de tradición.

«Llevo siete u ocho años como espetero. Mi padre me enseñó a la forma antigua, como él los hacía. El origen del espeto está en la orilla de la playa. Las sardinas era el pescado que la gente no quería y los pescadores se lo comían en un fuego en la orilla. Fíjese, de ser el pescado que no valía nada, que nadie quería, ahora se ha convertido

El origen del espeto está en la orilla de la playa. Las sardinas eran el pescado que no querían y se lo comían los pescadores

«Pidieron espetos y no dejaron ni las cabezas en los platos. Se comieron las espinas, las cabezas, las colas, todo»

en el producto de oro de los chiringuitos».

Para Francisco Fajardo espetar fue una salida profesional a la crisis. «Mi padre era espetero. Mis tres hermanos y yo aprendimos a espetar con él, aunque trabajábamos en la construcción. Cuando esta se vino abajo decidimos tirar por el oficio que conocíamos desde pequeños, espetar, y todos tenemos trabajo ahora», asevera, mientras comenta cómo sigue la tradición en su casa: «Tengo tres niñas y un varón y todos quieren espetar, las niñas serían desde luego las primeras mujeres en hacerlo -ríe- pero esto es muy duro y la piel de una mujer muy delicada para estar tan cerca del fuego. La verdad es que yo prefiero que ellos estudien, pero es verdad que a mi hijo le gusta mucho».

«No falta el estrés»

Y así, Francisco sigue explicando secretos de su oficio, como que saber espetar bien te viene también con los años, con la tradición, porque si darle el punto a la sardina es complicado, también lo es mantener el fuego, cuidar el pescado. «En la zona de nuestras barcas de acero inoxidable somos los dueños, con el jefe por delante, por supuesto. Yo allí en mi espacio, donde no falta el estrés cuando se acumula el trabajo, cuido con minuciosidad mi fuego, mi pescado».

Y por supuesto ahí está la clave fundamental del espeto: la sardina. ¿Qué sardina es la mejor para ser espetada? ¿Cuál gusta más? Aquí todos parecen coincidir en que la mejor sardina para el espeto es la pequeña, porque es la más sabrosa. «La sardina malagueña, la pequeña es la que más gusta y ahora en los meses de julio y agosto son excelentes», comenta Juan Manzano en su chiringuito en Málaga capital.

Compradas en los mercados cada día, el espetero Francisco Fajardo explica cómo las sardinas más menudas tienen más grasa y por ello más sabor, y que el tamaño ideal es el de las *manolitas* (nombre que se le da en Málaga a la sardina pequeña) de un índice o índice y medio de tamaño.

El turista nacional es en un 80% el que más reclama y consume espetos, según los dueños de los chiringuitos, pero los extranjeros no se escapan de alguna que otra anécdota relacionado con las sardinas. «Recuerdo un autocar de japoneses que me vino un día, con unas 40 personas. Pidieron espetos y no dejaron ni las cabezas en los platos. Se comieron las espinas, las cabezas, las colas, todo», comenta Luis Franco.