

LE MARÍA DEL CARMEN ET SON HÉRITAGE CULINAIRE



Centenaire : mer, mémoire et gastronomie

Section: [Dossier](#)

Numéro de magazine: [#17](#)

ÉTÉ 2026

TEXT: Antonia Sánchez Rodríguez. Née à El Palo (1955). Autrice depuis 2009 du blog gastronomique Mi cocina Carmen Rosa (micocinacarmenrosa.blogspot.com). Collaboratrice de 101TV Andalucía, SER Málaga, COPE Málaga et Canal Málaga RTV. Autrice de Recetario marengo, Técnicas culinarias marengas (Cuadernos del Rebalaje) et Cefalópodos en la cocina de Toñi Sánchez (Editorial Anáfora).

FOTO: Daniel Capilla / Wikimedia Commons

Le *María del Carmen*, le bateau de xàvega des Rosillas d'El Palo (Malaga), a donné lieu à un héritage d'arômes, de saveurs et d'identité *marenga* qui repose aujourd'hui au Museu Marítim de Barcelona.



Bateau de *xàvega* sur la plage d'El Palo, Malaga. Photo : Daniel Capilla / Wikimedia Commons.

Le *María del Carmen*, le bateau de *xàvega* malaguène, celui d'El Palo, n'est pas qu'un simple bateau, ce ne sont pas que des troncs de bois assemblés par les mains expertes de maîtres charpentiers polis par la mer ; c'est une histoire, c'est l'union des âmes qui y ont navigué, pêché et subi les coups des vagues, qui ont aussi chanté les *cantes de jabegotes* tandis que les rames fendaient l'eau, hommes de mer, *marengos* unis à une famille qui leur a donné leur surnom : les Rosillas.

Le *rebalaje* était le foyer des hommes et des femmes de la plage, où la vie était rythmée par la mer, la pêche, les conserves de poisson ; au milieu du salpêtre, de la brise, des vagues et de leurs barques. Ils étaient des *marengos* : *jabegotes*, *sotarraeces*, *gardones*, *malleras*, *cenacheros*, *caulfateadores*, ancrés au rivage, comme les barques, les *xàvegas* et les sardines. Là, sur les plages d'El Palo, mes ancêtres sont encore ancrés au *rebalaje* de ma mémoire.

Mon arrière-grand-père José Rosa, le Rosilla

Mon arrière-grand-père maternel, José Rosa, était pêcheur et capitaine de bateau. Surnommé El Rosilla, un surnom dérivé de son nom de famille, il était réputé pour son talent de pêcheur et sa connaissance approfondie des arts de la pêche. Ses fils Cristóbal (El Tobalo) et Luis héritèrent de ce surnom, tout comme ses filles, dont ma grand-mère María del Carmen Rosa, La Rosilla, qui donna son nom au grand bateau *xàvega*. Mon arrière-grand-père finit par posséder trois bateaux : La *Rosilla Grande*, La *Rosilla Mediana* et La *Rosilla Chica*, ainsi que des sardinières, un bateau de pêche à l'épervier et même un petit chalutier. Sur le

María del Carmen, le capitaine était le mari de ma grand-mère, Juan Antonio Rodríguez, El Bichucho, qui était aussi le sept d'or – la carte du jeu de cartes attribuée aux Rosillas –, symbole de prospérité et de travail d'équipe.

Les bateaux ne sortaient pas en mer sans avoir préalablement tiré un tour de pêche, une station. Le tirage au sort avait lieu lorsque le dernier capitaine à être entré dans l'eau plaçait le *morrón*, une veste accrochée à une rame plantée dans le sable. Tout le monde se rassemblait, les cartes étaient mélangées et leur ordre déterminait le tour. Ils se retrouvaient à la Lonja – où l'on vendait le poisson et qui devint par la suite une taverne –, toujours sous la houlette de Manuel Rosa, le patron de la Lonja, petit-fils de mon arrière-grand-père. Il mourut à 94 ans, toujours attentif à ses bateaux. C'est dans ce *rebalaje* que mes ancêtres, les Rosillas, naquirent, vécurent et moururent.

Ces bateaux étaient choyés et furent construits par la famille des Calafates, d'El Palo. Miguel García et ses six fils ont construit plus de cinquante bateaux de xàvega avant la guerre civile. Plus personne ne calfate de bateaux aujourd'hui ; nos racines et les coutumes *marengos* sont restées vivantes dans nos mémoires, rêvant de voguer à nouveau sur les flots. À l'image de la *María del Carmen*, le bateau de Rosilla d'el Palo, qui repose désormais à jamais au Museu Marítim de Barcelona.

El Palo en tant qu'écosystème gastronomique

L'histoire d'El Palo est marquée par deux éléments : une forte identité populaire et de pêche, et une vie forgée depuis l'Antiquité dans la pauvreté et la précarité. De là est née une gastronomie vivante, transmise de génération en génération, riche en saveurs et en arômes imprégnés d'influences phéniciennes, romaines et arabes : marinades, salaisons, conserves et ragoûts. Depuis l'époque romaine, une industrie florissante, fondée sur la viticulture, les oliviers et les salaisons, s'y est développée. Les colonies phéniciennes qui s'installèrent dans la vallée peignirent les yeux du dieu égyptien Horus sur leurs navires ; des yeux que les habitants d'El Palo continuèrent de dessiner sur leurs propres bateaux de xàvega pendant des siècles.

Malgré l'abondance de poissons, la vie des gens de la mer était rude et éprouvante. Hommes et femmes, brûlés par le soleil et le salpêtre, partaient travailler chaque jour *alarboreá* (à l'aube). Ils m'ont transmis ces recettes ancestrales et, avec les *Cuadernos del Rebalaje*, je m'efforce de faire perdurer la mémoire gastronomique d'El Palo. Au début du XXe siècle, El Palo s'est affirmé comme un important centre industriel de la pêche : conserveries (les *fridó*), marchés aux poissons, fabriques de filets. Commença alors l'essor des chiringuitos (bars de plage) qui ont fait la renommée de Malaga avec leurs *pescaitos fritos* (poissons frits) et *espetos* (brochettes de sardines grillées).

La gastronomie associée à la pêche xàvega

Mintz affirmait que notre nourriture, notre gastronomie, notre cuisine même, sont liées à l'histoire, à qui nous sommes et à nos racines, c'est-à-dire à notre identité. La cuisine d'El Palo est indissociable de la fraîcheur du poisson pêché – sardines, anchois frais, chinchards, merlans, gobies, rougets, calamars, merlus – et de sa consommation immédiate. L'*espeto* de sardines en est le parfait exemple : enfilées sur de grandes aiguilles de roseau, fixées dans le sable, elles sont grillées à la flamme des braises d'olivier par des mains expertes, directement sur la plage.

Cette gastronomie *marenga* est étroitement liée aux chiringuitos nés de la cuisine des pêcheurs. Une excellente illustration en étaient les *cenacheros*, des *marengos* qui attendaient que leurs paniers d'osier (*cenachos* en espagnol) se remplissent avec le fruit de la senne puis parcouraient les rues de Malaga en criant : « ¡Sardinitas, niñaaa, que llevo los boquerones vitorianos, que están vivos... acabaito de pescá...! ».

Fritures, marinades, conserves, rôtis et ragoûts

À El Palo, jusqu'au milieu du XXe siècle, existaient des conserveries – les *fridó* – où l'on faisait frire des *pescaitos* panés de farine de blé dans de l'huile d'olive. Les meilleurs étaient les gobies, aujourd'hui interdits. Le poisson était mariné – avec du paprika, de l'origan, du sel, de l'ail et du vinaigre –, une technique de conservation qui est aujourd'hui un régal pour les papilles ; la roussette, la lotte, le bar et les anchois frais étaient marinés au citron. Les sardines étaient conservées à l'escabèche. Et les anchois frais, marinés au vinaigre et conservés dans de l'huile d'olive extra vierge, étaient appelés anchois au naturel.

Les anchois au sel illustrent le savoir-faire ancestral. Les femmes d'El Palo, presque des enfants, le maîtrisaient à la perfection : elles étêtaient et vidaient les anchois frais, les laissaient mariner deux ou trois jours dans de l'eau salée, puis les conservaient en couches alternées, sel et anchois, dans des tonneaux pendant des mois, voire une année. Les anchois frais de la baie de Malaga étaient déjà réputés à l'époque des Phéniciens et des Romains : ils constituaient l'ingrédient principal du *garum*, la fameuse sauce romaine.

Quant aux rôtis, j'entends encore ma grand-mère María del Carmen raconter comment sa mère, Clementa, dans l'obscurité de la nuit, sur le *rebalaje*, allumait un feu avec des bûches charriées par les ruisseaux pour réchauffer les corps transis de froid. Le feu servait de repère aux bateaux pour regagner la rive. Sur ses braises, fichées dans des aiguilles de roseau, rôtissait ce trésor de la mer – les sardines – pris dans les filets qu'ils avaient eux-mêmes confectionnés et réparés de leurs mains.

Les plats emblématiques : pimentón de chanquetes (aujourd'hui avec des anchois frais), *emblanco de jureles o pescadilla*, *cazuela de papas con raya jabegota y almejas*, *caldillo de pintarroja*, *gazpachuelo marengo*, *fideus a banda*, cocotte de riz caldoso aux crevettes et palourdes, riz aux anchois frais à la malaguène, *moraga de sardines*. Et bien sûr, l'emblème de Malaga, les *espetos* (brochettes) de sardines.

Relations avec la pêche de xàvega

Le secret de la qualité du poisson de Malaga réside dans la mer d'Alboran. Sa situation de zone de transit entre la Méditerranée et l'Atlantique lui confère des caractéristiques uniques : les échanges d'eaux, les variations de température et de salinité favorisent la formation de biomasse et la remontée des nutriments à la surface. La production planctonique y est abondante, créant ainsi des zones propices à la reproduction des sardines et des anchois frais. La baie de Malaga, en particulier, est essentielle au cycle de vie complet des anchois frais tout au long de l'année.

Au printemps, lorsque les anchois frais adultes arrivent en mer pour frayer, on trouve ce qui dans ma cuisine est un mets délicieux que je ne jette jamais : les œufs et le lait d'anchois frais malaguènes. Pendant seulement deux à quatre semaines par an, la Méditerranée nous offre ce délice méconnu. Les œufs proviennent des femelles ; le lait, des testicules des mâles, à la texture plus lisse. Enrobés de poches aux tons roses et blanchâtres, ils constituent un mets simple mais savoureux, au goût fin et inimitable.

Continuité, identité et projection actuelle

Les *marengos* d'El Palo disaient que le poisson avait ses jours. On pêchait le chinchard en avril, les anchois frais en juin, les sardines de mai à août et, à Pâques, les gros anchois frais avec leurs œufs. C'est ainsi que se déroulaient les jours pour les parents et les enfants, de génération en génération, à lutter contre la mer. À la fin des années quarante, les bateaux de xàvega commencèrent à décliner : l'épuisement des zones de pêche, les restrictions légales et l'arrivée des bateaux à moteur poussèrent les marins à se tourner vers la pêche hauturière.

La transmission des recettes *marengas* constitue un pilier du patrimoine culturel vivant, de maison en maison, de mère en fille. La cuisine du *rebalaje* est faite de techniques nées de la nécessité, de produits du jardin, de la montagne et de la mer. Aujourd'hui, elle fait l'objet d'une revitalisation : les blogueurs culinaires, La Carta Malacitana, des écoles de cuisine et des institutions comme la Diputación de Málaga avec Sabor a Málaga s'efforcent d'enrayer sa disparition. Cette mission incombe également aux restaurants haut de gamme de Malaga, qui élèvent les plats de cette époque presque oubliée au rang de haute gastronomie.

Il n'y a plus de *marengo* dans ma famille. Seul le *María del Carmen* demeure, endormi, rêvant de son lointain passé, au Museu Marítim de Barcelona. À El Palo, je contemple la même mer, je les vois pêcher, tirer sur la ligne et la senne. Et c'est dans *Mi Cocina* que je les retrouve, en cuisinant comme le faisait ma mère ; c'est sa cuisine, de la mer, à son image : la cuisine *marenga* d'El Palo. Des recettes élaborées par les femmes de la mer, nées de la nécessité et de l'humilité ; les plats *marengos* d'El Palo, joyaux et trésors de la gastronomie malaguène qui restent à jamais gravés dans les mémoires.



Le passage d'El Rosario, dans le quartier d'El Palo de Malaga. Il se situe rue La Bara, où l'autrice a vécu jusqu'à l'âge de 7 ans. Photo :

Wikimedia Commons.



Plage d'El Palo, Malaga, 1953. Photo : Bibliothèque de la faculté de commerce et d'administration publique de l'université de saragosse.

Les noms des bateaux de *xàvega*

À cette époque, jusqu'à quarante bateaux de *xàvega* pêchaient à El Palo. Chacun portait son nom inscrit sur la proue, mais aussi son surnom, par lequel ses habitants le connaissaient : *La Machucá*, *La Traganuo*, *La Herrera*, *La Sote*, *La Faca*, *La Rabiche*, *La Beata*, *La Calafate*, *La Rosilla de José Rosa*... et *la María del Carmen*, bateau légué par José Rosa à son gendre, Juan Antonio Rodríguez Martín. Leurs noms témoignent d'une communauté profondément enracinée dans le *rebalaje*, où les bateaux et leurs surnoms reflétaient la personnalité de ceux qui y navigaient et les aimaient.



María del Carmen Rosa, grand-mère de l'autrice, Antonia Sánchez Rodríguez, et qui a donné son nom au bateau de *xàvega* *María del Carmen*. Photo : Collection Antonia Sánchez Rodríguez.

Recette

Œufs et lait de poisson : les aliments oubliés

Ce n'est que deux à quatre semaines par an, lorsque les anchois frais adultes viennent frayer en mer d'Alboran, que se révèle ce délice gastronomique que presque tout le monde jette par ignorance : les œufs (des femelles) et le lait (des testicules du mâle, à la texture plus onctueuse). Enveloppés de poches aux tons roses et blanchâtres, ils constituent un mets simple mais délicieux, au goût fin et inimitable. Après le frai, les poches se vident et il faut attendre un an de plus pour les déguster.



Recette

Cassolette de pommes de terre aux raies jabegota et aux palourdes

La *raie jabegota*, ainsi nommée car elle était pêchée dans les filets de xàvega, fut pendant des générations le poisson modeste des cassolettes *marengas*. Dans une cocotte en terre, on fait revenir oignon et ail dans de l'huile d'olive ; on ajoute ensuite tomates concassées, poivron rouge et safran. Puis on incorpore les pommes de terre écrasées et le fumet de poisson, et on laisse mijoter à feu doux. Lorsque les pommes de terre sont presque tendres, on ajoute les morceaux de raie et les palourdes bien nettoyées. Quelques minutes de plus, une pincée de persil haché, et c'est prêt ! Un plat du *rebalaje*, de ceux qui nourrissaient des familles entières avec les fruits de la pêche du jour.

