LA MARÍA DEL CARMEN I EL SEU LLEGAT CULINARI



Centenari: mar, memòria i gastronomia

Secció: Dossier
Número de revista: #17

ESTIU 2026

TEXT: Antonia Sánchez Rodríguez. Nascuda a El Palo (1955). Autora des del 2009 del blog gastronòmic Mi cocina Carmen Rosa (micocinacarmenrosa.blogspot.com). Col·laboradora a 101TV Andalucía, la SER Màlaga, COPE Màlaga i Canal Málaga RTV. Autora de «Recetario marengo. Técnicas culinarias marengas» (Cuadernos del Rebalaje) i Cefalópodos en la cocina de Toñi Sánchez (Editorial Anáfora).

FOTO: Daniel Capilla / Wikimedia Commons

La xàvega *María del Carmen*, la barca dels Rosilla del Palo (Màlaga), va donar nom a un llegat d'aromes, sabors i identitat *marenga* que avui descansa al Museu Marítim de Barcelona.



Xàvega a la platja de El Palo, Màlaga. Foto: Daniel Capilla / Wikimedia Commons.

La *María del Carmen*, la xàvega malaguenya, la d'El Palo, no és només una barca, no són troncs de fusta acoblats per les mans sàvies de mestres d'aixa colrats per la mar; és història, és la unió de les ànimes que hi van vogar, pescar i patir els cops de les onades del mar, també van cantar aquelles cançons de *jabegotes* mentre els rems xipollejaven amb l'aigua, homes de mar, *marengos* units a una família que li va donar el sobrenom: els Rosilla.

El *rebalaje* va ser la llar dels homes i les dones de la platja, on les seves vides giraven a l'entorn de la mar, de la pesca, de les conserves de peix; aferrats al salnitre, a la brisa, a les onades, a les seves barques. Eren *marengos*: *jabegotes*, *sotarraeces*, *gardones*, *malleras*, *cenacheros*, *calafateadores*; avarats a la vora, com les barques, xàvegues i sardinals. Allà, a les platges d'El Palo, segueixen ancorats els meus avantpassats al *rebalaje* de la meva memòria.

El meu besavi José Rosa, el Rosilla

El meu besavi matern, José Rosa, va ser *jabegote* i patró de barques, conegut com el Rosilla, malnom derivat del seu cognom; tenia fama de bon pescador i de conèixer totes les arts de pesca. Van heretar el malnom els seus fills Cristóbal (el Tobalo) i Luis, i també les seves filles, entre elles la meva àvia María del Carmen Rosa, la Rosilla, que va donar nom a la xàvega gran. El meu besavi va arribar a tenir tres barques: la *Rosilla grande*, la *Rosilla mediana* i la *Rosilla chica*; a més de sardinals, bolig i fins i tot una barqueta d'arrossegament. A la *María del Carmen*, el patró era el marit de la meva àvia, Juan Antonio Rodríguez, el Bichucho, i ell era també

el set d'oros —la carta de la baralla assignada als Rosilla—, símbol de prosperitat i de treball en equip.

Les barques no sortien a la mar sense abans assignar el torn de pesca, l'anomenat bol. El sorteig es feia quan l'últim patró avarat col·locava el *morrón*, una jaqueta penjada en un rem clavat a la sorra. Allà venia tothom, es remenaven les cartes i el seu ordre assignava el torn. Es reunien a la Lonja —on es venia el peix i que amb el temps va ser també taverna—, sempre en mans de Manuel Rosa, el de la Lonja, net del meu besavi. Va morir als 94 anys, pendent de les seves barques. En aquell *rebalaje* van néixer, van viure i van morir els meus avantpassats, els Rosilla.

Aquelles barques es mimaven i es van construir per a la família els Calafates, d'El Palo. Miguel García i els seus sis fills van construir més de cinquanta barques de xàvega abans de la Guerra Civil. Ja ningú no calafateja barques; les nostres arrels i els costums *marengos* van quedar avarats en la memòria, somiant tornar a solcar les onades. Com la *María del Carmen*, la barca de la Rosilla d'El Palo, que avui dorm el son etern al Museu Marítim de Barcelona.

El Palo com a ecosistema gastronòmic

La història d'El Palo està marcada per dos elements: una forta identitat popular i de pescadors i una vida forjada des d'èpoques remotes en la pobresa i la precarietat. Això va propiciar una gastronomia viva, llegada de generació en generació, plena de sabors i d'aromes que conserven influències fenícies, romanes i àrabs: adobs, marinats, salaons, conserves i guisats. Ja des de l'època romana s'hi va desenvolupar una florent indústria de vinyes, oliveres i salaons. Les colònies fenícies que es van assentar a la vall pintaven a les naus els ulls del déu egipci Horus; aquells ulls que els habitants d'El Palo continuarien dibuixant durant segles a les seves pròpies xàvegues.

Malgrat la gran abundància pesquera, la vida de la gent de la mar era dura i sacrificada. Homes i dones colrats pel sol i el salnitre que sortien a la mar cada dia *alarboreá* (a trenc d'alba). Ells i elles em van inculcar aquelles receptes antigues que, a través dels *Cuadernos del Rebalaje*, intento que la memòria gastronòmica d'El Palo perduri i no es perdi. A principis del segle xx, El Palo es va consolidar com a important nucli industrial pesquer: fàbriques de conserves (els *fridó*), llotges, drassanes de xarxes. Va començar l'auge dels xiringuitos que fan famosa Màlaga pels seus *pescaitos fritos* i *espetos* de sardines.

La gastronomia associada a la pesca de xàvega

Mintz va dir que la nostra alimentació, la nostra gastronomia, la cuina mateixa, està relacionada amb la història, amb el que som i allà on pertanyem, és a dir, amb la nostra identitat. La cuina d'El Palo està lligada a la frescor del peix capturat —sardines, seitons, sorells, maires, xanguets, molls, calamars, llucets— i el seu consum immediat. L'*espeto* de sardines n'és el màxim exponent: clavades en unes grans agulles de canya de canyar, fixades a la sorra, a la calor de les brases de llenya d'olivera, rostides per mans expertes a la mateixa platja.

Aquesta gastronomia *marenga* està íntimament lligada als xiringuitos que van néixer de la cuina dels pescadors. Senya d'identitat eren els *cenacheros*, aquells *marengos* que, amb els seus cabassos (els *cenachos* en castellà) d'espart, esperaven que s'omplissin amb les viandes que portava el cop i després recorrien els carrers malaguenys pregonant: «*¡Sardinitas, niñaaa, que llevo los boquerones vitorianos, que están vivos... acabaito de pescá...!*».

Fregits, adobs, conserves, rostits i guisats

A El Palo van existir fins a mitjan segle xx fàbriques de conserves —els *fridó*—, on es fregien els *pescaitos* enfarinats amb farina de blat i fregits en oli d'oliva. El millor eren els xanguets, avui prohibits. Al peix se li aplicaven els adobs —compostos de pebre vermell, orenga, sal, alls i vinagre—, tècnica nascuda per a la conservació que avui és un regal per al paladar: s'adobaven gatvaire, rap, llobarro i seitons a la llimona. Les sardines es conservaven en escabetx. I els seitons, curats en vinagre i conservats en oli d'oliva verge extra, eren els anomenats seitons al natural.

Les anxoves —seitons en salaó— són l'exemple d'una tècnica ancestral. Les dones d'El Palo, gairebé nenes, n'eren expertes: escapçaven i treien les tripes del seitó, el tenien dos o tres dies en aigua amb sal i després l'embarrilaven en capes alternant sal i anxoves durant mesos, fins i tot un any. Els seitons de la badia malaguenya ja eren famosos a l'època dels fenicis i els romans: ingredient principal del *garum*, l'apreciada salsa romana.

Pel que fa als rostits, encara sento la meva àvia María del Carmen explicant com la seva mare, la Clementa, en la negror de la nit, al *rebalaje*, encenia una foguera amb troncs arrossegats pels rierols per escalfar els cossos balbs de fred. El foc servia de referència a les barques per tornar a la riba. A les seves brases, clavades en agulles de canya, rostien aquella plata de la mar —les sardines— que arrossegaven les xarxes que ells mateixos havien fet i sargit amb les seves mans.

Els plats emblemàtics: *pimentón de chanquetes* (avui amb seitons), *emblanco de jureles o pescadilla*, *cazuela de papas con raya jabegota y almejas*, *caldillo de pintarroja*, *gazpachuelo marengo*, fideus a banda, cassola d'arròs caldós amb gambes i cloïsses, arròs amb seitons a la malaguenya, *moraga de sardinas*. I, per descomptat, l'emblema malagueny, els *espetos* de sardines.

Relació amb la pesca amb xàvega

El secret de la qualitat del peix malagueny és al mar d'Alborán. El fet de constituir zona de trànsit entre la Mediterrània i l'Atlàntic li confereix particularitats úniques: l'intercanvi d'aigües, les diferències de temperatura i salinitat afavoreixen la formació de biomassa i que aflorin de nutrients a la superfície. La producció planctònica presenta valors alts de biomassa, cosa que crea àrees favorables per a la posta de sardina i seitó. En particular, la badia de Màlaga és de gran importància per al cicle vital complet del seitó al llarg de l'any.

A la primavera, quan el seitó adult arriba a fresar a aquest mar, hi trobem aquella deliciosa vianda que a la meva cuina no es llença: els ous i la llet de seitons malaguenys. Només durant dues o quatre setmanes a l'any, la Mediterrània aporta aquesta exquisidesa que gairebé tothom desconeix. Els ous són de les femelles; la llet, els testicles del mascle, de textura més llisa. Recoberts en bosses de tons rosats i blanquinosos, són una vianda senzilla però deliciosa, amb un gust fi i inimitable.

Continuïtat, identitat i projecció actual

Deien els *marengos* d'El Palo que el *pescao* té els seus dies. Els sorells es pescaven a l'abril, els seitons al juny, les sardines del maig a l'agost i, per Pasqua, el seitó gros amb els seus ous. Així transcorrien els dies per a pares i fills, generació rere generació, lluitant amb la mar. A finals dels anys quaranta, les xàvegues van iniciar el seu declivi: l'esgotament dels caladors, les restriccions legals i l'avenç dels vaixells amb motor van portar els homes de mar a embarcar-se en la pesca d'altura.

La transmissió de receptes *marengas* constitueix un pilar del patrimoni cultural viu, de casa en casa, de mares a filles. La cuina de *rebalaje* es compon de tècniques nascudes de la necessitat, dels productes de l'horta, de les muntanyes i de la mar. Avui està en procés d'activació patrimonial: blogueres culinàries, La Carta Malacitana, escoles de cuina i institucions com la Diputació de Màlaga amb Sabor a Màlaga busquen evitar-ne la desaparició. Aquesta tasca arriba també a l'alta restauració malaguenya, que eleva a alta gastronomia plats d'aquella època gairebé oblidada.

Ja no viu cap *marengo* de la meva família. Ara només queda la *María del Carmen*, adormida, somiant el seu passat llunyà, al Museu Marítim de Barcelona. A El Palo miro la mateixa mar, els veig pescar, estirar la tralla i el cop. I a *Mi Cocina* és on els recordo, cuinant tal com ho feia la meva mare; és la cuina de la meva mare, de la mar, com ella: *marenga*, d'El Palo. Receptes nascudes de dones de la mar, de la necessitat i de la humilitat; plats *marengos*, d'El Palo, joies i tresors de la gastronomia malaguenya que perduren en la memòria.



Passatge d'El Rosario, al barri d'El Palo de Màlaga. Està ubicat al carrer La Bara, on l'autora va viure fins als 7 anys. Foto: Wikimedia Commons.



Platja d'El Palo, Màlaga, 1953. Foto: Biblioteca de la Facultat d'Empresa i Gestió Pública de la Universitat de Saragossa.

Els noms de les xàvegues

En aquella època arribaven a pescar fins a quaranta barques de xàvega a El Palo. Cadascuna tenia el nom escrit a la proa, però també el seu malnom, pel qual les coneixien els seus habitants: *La Machucá*, *La Traganuo*, *La Herrera*, *La Sote*, *La Faca*, *La Rabiche*, *La Beata*, *La Calafate*, *La Rosilla de José Rosa*… i la *María del Carmen*, que va quedar en mans del seu gendre, Juan Antonio Rodríguez Martín. Els seus noms parlen d'una comunitat arrelada al *rebalaje*, on les barques i els seus malnoms eren mirall de la gent que les tripulava i les estimava.



María del Carmen Rosa, àvia de l'autora, Antonia Sánchez Rodríguez, i qui va donar nom a la xàvega *María del Carmen*. Foto: Fons Antonia Sánchez Rodríguez.

Recepta

Ous i llet de peix: la vianda oblidada

Només durant dues o quatre setmanes a l'any, quan el seitó adult arriba a fresar al mar d'Alborán, apareix aquell súmmum gastronòmic que gairebé tothom llença per desconeixement: els ous (de les femelles) i la llet (testicles del mascle, de textura més llisa). Recoberts en bosses de tons rosats i blanquinosos, són una vianda senzilla però deliciosa, amb un gust fi i inimitable. Després de la fresa es buiden i cal tornar a esperar un altre any per poder gaudir-ne.



Recepta

Cazuela de papas con raya jabegota y almejas

La *raya jabegota* —així anomenaven la rajada que es pescava amb xarxes de xàvega— va ser durant generacions el peix humil de les cassoles *marengas*. En una cassola de fang se sofregeix la ceba i l'all en oli d'oliva; s'hi afegeix tomàquet trossejat, pebre vermell i safrà. S'hi incorporen les patates trencades i brou de peix, i es couen a foc suau. Quan les patates es vegin gairebé tendres, s'hi afegeixen els trossos de rajada i les cloïsses ben netes. Uns minuts més, un toc de julivert picat, i a taula. Plat de *rebalaje*, dels que alimentaven famílies senceres amb el que el cop portava aquell dia.


Mi Cocina