

Oficios, saberes y modos de hacer

Los Moragaos malagueños



Descripción

En Málaga se denomina “hacer una moraga” al acto de asar al aire libre sardinas en “espetos” (unas medias cañas largas y finas en las que se ensartan diversos tipos de pescado, aunque los más comunes son las mencionadas sardinas y los jureles), ya sea como modo de celebración familiar o de amigos (algo muy habitual sobre todo durante las noches de verano), o bien en alguno de los numerosos “merenderos” (chiringuitos) existentes por toda la costa malagueña, en los que dichos “espetos” constituyen en la actualidad uno de los platos más demandados por turistas y visitantes.

El oficio de “moragaor” integra desde la recolección de las cañas y realización del trabajo imprescindible para prepararlas como espetos, hasta el asado de las sardinas en su punto, pasando por el encendido y preparación de las brasas, además del propio espetado. El conjunto del trabajo que realiza el “moragaor” se denomina moragar.

Identificación

Localización

- PROVINCIA **Málaga**
- COMARCA **Área Metropolitana**
- MUNICIPIO **Málaga**

Identificación

- TIPOLOGÍA **ACTIVIDAD** Elaboración de alimentos
 - PERIODICIDAD **Anual, estacional**
- Dentro de la provincia malagueña, el oficio de “moragaor” se ejerce en las localidades de la Costa del Sol únicamente durante los meses de verano, aunque hay que tener en cuenta que en general en dicha costa el “verano” comienza aproximadamente en el mes de mayo y se prolonga hasta el mes de octubre. Sin embargo, en el Distrito Este de la capital, las moragas están presentes durante todo el año.

