

ANCHOAS MALAGUEÑAS

Según el Diccionario de Autoridades de la Real Academia editado en 1726, el término *Anchova* se refiere a:

Género de pescado semejante a la sardina, algo menor y menos ancho, el cual salado y sazonado se difunde desde Italia, y particularmente desde Génova por toda Europa en barrilillos...

El ordenamiento jurídico de la ciudad de Málaga desarrolló e implantó una serie de acuerdos del cabildo municipal y diversas ordenanzas que regularon diversos aspectos sobre las anchoas.

En las Ordenanzas de la ciudad de Málaga, recopiladas y publicadas en 1611 -que incorporan disposiciones anteriores- hay una norma relativa a los *Armadores, naseros y pescadores*, y en esta ordenanza se indica que el concejo debe dar licencia a quien quiera pescar anchoa entre *la torre de los molinos hasta la cueva de las palomas*.

Las *anchovas* que se citan en los documentos expuestos, son las actuales anchoas que en el siglo XVI se procesaban en Málaga mediante la técnica del salpessado que consistía en su inmersión en salmuera durante unos días para su posterior almacenado en barriles o barricas. Allí se disponían en círculos y, mediante una ligera presión, se eliminaban los fluidos del pescado, consiguiendo así una mejor conservación del producto. Desde Málaga se comercializaban a distintos puertos del Mediterráneo.

Desde el siglo XIX las anchoas en Málaga se suelen conocer más con el nombre de boquerones, y por costumbre se denominan boquerones los frescos que se suelen presentar en fritura bien enteros o abiertos sin espina, y anchoas al mismo pescado pero puesto en salazón, prensado y en aceite que adquiere el característico color tostado.