

La humilde Jarea

¿Sabías que la palabra “Jarea” es un vocablo que proviene de la palabra amazighe (ghar)? Su introducción pudo ser a través de los musulmanes por vía de los bereberes de la costa africana o por los navegantes moros.

En la actualidad son pocas las evidencias que aclaran si este arabismo que se incorporó a la lengua canaria por los bereberes africanos, se hizo en tiempos anteriores o posteriores a la conquista de las Islas.

Lo que sí es cierto, es que nos dejaron una de las mayores muestras de nuestra gastronomía.

Aunque cada territorio tiene su personalidad en lo que a este manjar se refiere, [Fuerteventura](#) mantiene viva las tradiciones marineras y de conservación, salazones que forman parte de los legados antropológicos, culturales y una de las tradiciones marineras más ancestrales: la preparación de las jareas.

Con este método se podía conservar el pescado durante largo tiempo



Los pequeños [pescados](#) como las salemas, las viejas, las samas; abiertos por el vientre y puestos al sol durante unos 4 días, atados o tendidos en cuerdas formando unos colgantes que, previamente salados con agua de mar, se ‘jarean’ lentamente hasta conseguir la textura deseada.

Todos los años en las fiestas patronales de Nuestra Señora del Buen Viaje, en El Cotillo, se celebra “la calada”

Para celebrar estas fiestas, el despertador da el pistolazo de salida.

Hay que esperar la madrugada y una marea alta, los pescadores echan el trasmallo que, aunque es un arte de pesca prohibido, se habilita por el Ayuntamiento para mantener la tradición.

Ya al alba y con la marea baja, van cercando el pescado poco a poco (unos pescadores en el agua y otros buceando), van

reduciendo el cerco del chinchorro hasta dirigirlo hacia la arena.

Los peces se llevan hasta el Muellito de El Cotillo, donde en unas mesas a la sombra, los vecinos del pueblo, limpian y preparan el pescado para jarearlo, que una vez salado, adornan los cantos rodados de la playa, recordándonos y reviviendo, nuestras tradiciones y técnicas gastronómicas.