

# La Mareta, una freiduría donde brilla el sol

Los historiadores concluyen que de las diferentes técnicas de **cocción de alimentos** aplicadas por el ser humano desde los lejanos tiempos de la **domesticación del fuego** (estofar, guisar, cocer al vapor, hornear, asar), la de freír sería una de las más recientes.

Y lo argumentan por cuanto esta práctica requiere una [sociedad avanzada](#), poseedora de los conocimientos necesarios para fabricar utensilios de metales como el **cobre** o **el hierro**, capaces de soportar altas temperaturas, además de disponer de abundantes **grasas** donde sumergir **los alimentos**.



## La domesticación del fuego

Con todo, entre los estudiosos no existe acuerdo sobre qué civilizaciones habrían practicado propiamente el arte de la **fritura**. Tanto es así que hay quienes se apoyan en la ausencia

de evidencias **arqueológicas** y literarias para excluir de este grupo las épocas del **Antiguo Egipto** o de **Mesopotamia**, incluso hasta los mundos de **griegos** y **romanos**.

**Otros, por el contrario, esgrimen referencias bibliográficas para significar como fritos lo que hacían propiamente los latinos con aceite de oliva, al que añadían salsa garum como aromatizante y un poco de vinagre.**

Una hipótesis plantea que, más allá de **fenicios** y **judíos sefardíes**, fue con las **invasiones árabes** en **España y Sicilia** cuando llegó a **Europa** una verdadera **técnica de fritura**, heredada de los **persas**, quienes a su vez la habrían aprendido de los **chinos**, poseedores de una gran habilidad en el trabajo de los **metales** y en la extracción de **aceite de semillas de sésamo, soja y cáñamo**, pero sobre todo en el uso del utensilio para freír más antiguo y eficaz que se conoce: **el wok**.



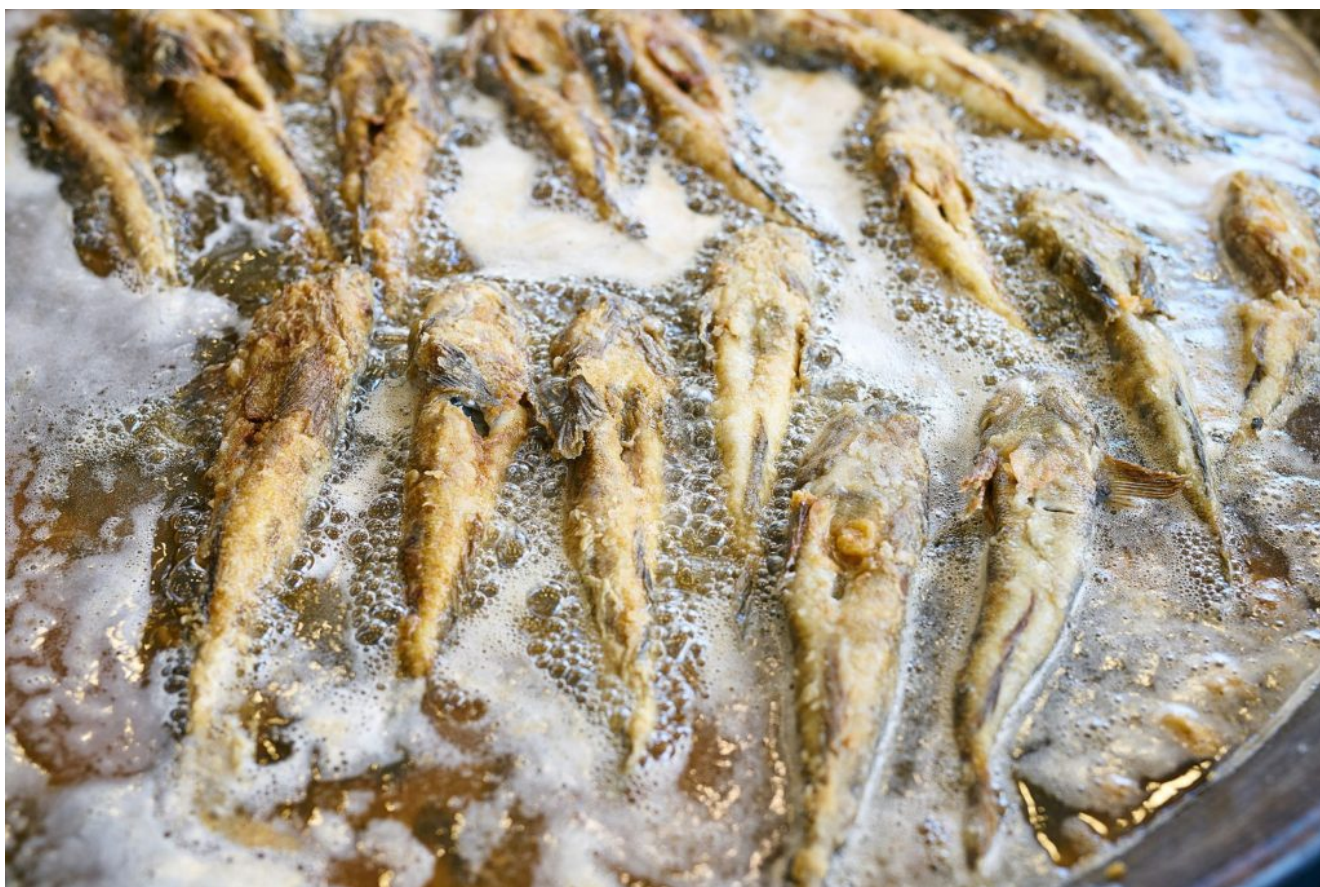
Fue a partir del **siglo XVI** cuando en **Japón** se introdujo la costumbre de comer **pescados y verduras** en los tiempos de vigilia, tal y como marca la liturgia de la **Cuaresma** y por clara influencia de los misioneros jesuitas, y esta circunstancia se apunta como uno de los posibles orígenes de la **tempura** en la **cocina nipona**.

**Ya en España y más cerca en el tiempo, la escritora gallega Emilia Pardo Bazán, autora de varios libros de cocina, decía a propósito de lo frito: “Me ha parecido que convenía distinguir los platos de sartén en fritos, frituras o fritadas y**

**fritangas.**

**Frito es el manjar que se prepara con arte y regularidad para la sartén. Fritura o fritada, el manjar que se fríe sin otro aliño. Fritanga, el manjar grosero, de sartén igualmente”.**

Precisamente, ese arte que atesoran las **cocinas andaluzas** fue el que desembarcó en **Canarias**. A propósito de esta práctica **culinaria**, el doctor y rector de la **Universidad de Las Palmas de Gran Canaria**, **Lluís Serra**, sostiene en un [artículo publicado](#) en la **revista Pellagofio** que tradicionalmente “en Canarias sólo se **freían pescados** como las **brecas** y las **morenas**, también la **carne de cochino** (carne de fiesta), y sólo a lo largo del **siglo XX** crecieron los **fritos** con el uso masivo de **aceites** refinados de **girasol** y **milho**, si bien el **aceite de oliva** los fue sustituyendo desde finales del siglo pasado”.



Esa combinación de **sabores y texturas** se logra con el contraste entre un exterior **crujiente** y un interior **tierno y jugoso**, una magia que bordan con buen jeito en la **Freiduría La Mareta**. Esta palabra define en **Canarias** a ese pequeño charco que se forma a la **orilla de la mar**, una voz que está presente en la toponimia de todas las islas, excepto en **La Gomera**, y con la particularidad de que en **La Palma** designa también los charcos de las costas que servían para endulzar **los chochos**.

## La Mareta

Pues ahí, abarloado en un costado de la **Recova santacrucera**, se sitúa el embarcadero desde donde este local se hace [diariamente](#) a la **mar gastronómica** y, de unos meses a esta parte, luciendo con orgullo la divisa de un **Solete** concedido por la **Guía Repsol**.

*Al respecto de esta distinción, Marcos Tavío, chef del restaurante **8Aborígen en Valverde** (El Hierro), dice así: “En esta tasquita del Mercado, de La Recova, se come y se bebe estupendo. Tiene buenos vinos, buenas cervezas y un servicio espectacular en un ambiente de mercado”.*

Lo cierto es que esta gente forma una **tripulación** que se lo curra a diario, con **Sara Menéndez, Juan Ramón Guadarrama y José Pimpón** faenando ya desde media mañana, avivando **los fuegos** y acomodando el espacio de la **terraza** para recibir a una clientela atraída por una **carta visible** en una **pizarra**, cantada con **trazos de tiza** que salpican de **gusto** cada renglón.

## El servicio no tarda

**Pan y vino.** El **cazón** se sirve en **adobo** -un **bienmesabe** como se conoce en Andalucía-, preparación que mejora mucho el sabor de la insípida **carne de este tiburón**, con un **rebozado perfecto**, **crujiente** y sin exceso de **aceite**, que **marida** al dedillo con un blanco, el **Rajadero de Altos de Chipude**, de **uvas forastera**

gomera y listán blanco.















¡Ojo! Para hacer un **buen frito** no basta con sumergir el producto en **aceite** bien caliente; nada es tan sencillo como aparenta y en **La Mareta** logran elevar esta técnica a un nivel óptimo. Así se aprecia en las **tortitas de camarón**, los **fritos de bacalao**, los **langostinos fritos**, también en las **sardinas** o el **pescado** del día, que llega directo desde las **caladeros** de los bajos del **Mercado**.

A estos **fritos** se suman otras propuestas como el **ceviche de berberechos**, por ejemplo, que se sale de su papel de conserva para saltarse la ortodoxia de este plato americano; una sabrosa **ensaladilla de langostinos**; **ensaladas**; **garbanzos con gambón**; **pulpo a la plancha con batata**; **croquetas de bogavante** o **carabineros**; **bacalao encebollado**; **chipirones**; **merluza**... Y

están **los arroces**, siempre llamando la atención, como ese **caldoso de mariscos** que rememora la **brisa marinera**.

Apetece este tipo de oferta **gastronómica**, inhabitual en **Santa Cruz**, bien surtida del buen género de **La Recova** y que además concede una gran importancia al servicio del **vino**, disponiendo de casi 60 referencias que se ofrecen por **copas**, abriendo el abanico a descubrir nuevas sensaciones. También para las personas amantes del aperitivo, **La Mareta** brinda hasta veinte tipos diferentes de **vermuts** y un **Solete** cada mañana.

(Freiduría La Mareta, calle Darías y Padrón, lateral del Mercado Nuestra Señora de África, Santa Cruz de Tenerife; abierto todos los días de 12:00 a 17:00 horas; tfno.: 668540641).