

# Fish and chips

***Fish and chips*** (en Escocia también llamado ***fish supper***<sup>1</sup>, literalmente en español *Pescado y papas fritas*) es el nombre inglés que se le da a una fritura de pescado con patatas típica del Reino Unido.<sup>2</sup> Aunque existen varias hipótesis sobre el origen de este plato combinado se sabe sin embargo que el pescado frito fue introducido en las islas británicas por emigrantes judíos provenientes de España y Portugal, derivado del pescado frito.<sup>3</sup>

En la receta original el pescado debe ser bacalao, aunque frecuentemente es sustituido por eglefino. También se hacen con merluza, lenguado, platija, caviar y en ocasiones incluso dorada o sardina. Se reboza en una mezcla de harina, huevo y se acompaña con patatas condimentadas con sal y vinagre. Durante décadas los *fish and chips* han dominado el sector de la alimentación rápida en el Reino Unido, Australia y Nueva Zelanda y han logrado una popularidad considerable en Canadá, Irlanda, Sudáfrica, los Estados Unidos y algunas zonas costeras de los Países Bajos y Noruega. El *fish and chips* tiene alguna aceptación en Dinamarca, donde el plato aparece denominado como ‘filetes de pescado’ (danés *fiskefiletter*) —siempre acompañado de patatas.

## Índice

**Historia**

**Ingredientes y acompañamientos**

***Fish and chip shops***

**Véase también**

**Notas**

**Referencias**

**Enlaces externos**



Una ración de *fish and chips*, servida en el envoltorio actual que ha sustituido a las antiguas hojas de papel.



Un establecimiento de *fish and chips* en Oxford (Inglaterra).



Tienda móvil de *fish and chips* en Bathgate (Escocia).

## Historia

El pescado frito y las patatas fritas han aparecido por separado en diferentes platos durante muchos años. La patata no llegó al continente europeo sino hasta el siglo XVI. El plato se hizo popular en los círculos londinenses y del sur de Inglaterra a lo largo del siglo XIX y se puede ver cómo el escritor Charles Dickens menciona un establecimiento para freír pescado (*fried fish warehouse*) en su novela *Oliver Twist*, publicada en 1838. Las patatas fritas como plato de comida aparecieron por primera vez en Inglaterra durante el mismo periodo que el pescado frito: según el Diccionario de Inglés de Oxford el primer uso de la palabra patatas fritas en el sentido actual aparece en libro de Dickens *Historia de dos ciudades* (publicado en 1859).

El pescado con patatas fritas es muy consumido por la clase obrera en Inglaterra, como consecuencia del rápido desarrollo de la pesca de arrastre en el Mar del Norte, y el desarrollo de líneas de ferrocarril que conectan los puertos con las grandes ciudades durante la segunda mitad del siglo XIX, por lo que llegaba fresco a las áreas muy pobladas.<sup>4</sup> El pescado frito fue introducido en Inglaterra durante el siglo XVI por inmigrantes italianos,<sup>2 5</sup> y es un derivado del pescaíto frito originario de la gastronomía sefardí. En 1860, se inaugura el primer restaurante de pescado con patatas fritas en Londres por Joseph Malin.<sup>6</sup>

Por otra parte, en el norte de Inglaterra existía ya por estas fechas la tradición de freír «dedos» de patatas. No está claro cuándo y dónde exactamente se combinaron ambos fritos para llegar a ser lo que conocemos hoy en día. Los establecimientos de *fish and chips* que se originaron en el Reino Unido se denominaron abreviadamente como *chippy*.

## Ingredientes y acompañamientos

---

En Inglaterra el pescado más común para servir los *fish and chips* es el bacalao, pero existen muchos sustitutos de pescado, especialmente aquellos pescados blancos tales como: el abadejo, el anón, la platija, el salmón de roca. En el norte de Inglaterra y Escocia se come preferentemente el anón. Los australianos prefieren comer bacalao, pero de una variedad diferente; en algunos casos emplean carne de tiburón en sus *fish and chips*.

Los ingredientes pueden variar mucho dependiendo de la zona o la tradición gastronómica del propietario del establecimiento donde se sirvan los fish and chips; existe la posibilidad de servirse con el popular salt & vinegar ('sal y vinagre'), aunque no queda descartado el empleo de kétchup, salsa tártara, mayonesa (en algunos lugares del continente europeo), salsa de ajo, entre otros.

## *Fish and chip shops*

---

En el Reino Unido y Australia estos establecimientos son generalmente restaurantes independientes con aberturas en los laterales para pedir comida para llevar (*take-away*). A estos establecimientos se les denomina coloquialmente como *chippies* o *chip shops*. En Australia y Nueva Zelanda se emplea el término *fish and chippery*.

## Véase también

---

- Pescaíto frito, España.
- Pescadito, México.
- Puesto ambulante de comida

## Notas

---

1. Cambridge English. «fish supper, UK mainly Scottish English or Northern English» (<https://dictionary.cambridge.org/es/diccionario/ingles/fish-supper>). Cambridge University Press 2020. Consultado el 1 de septiembre de 2020.
2. Alexander, James (18 de diciembre de 2009). «The unlikely origin of fish and chips» (<http://news.bbc.co.uk/1/hi/8419026.stm>). *BBC News* (en inglés). Consultado el 16 de julio de 2013.
3. Alexander, James (18 de diciembre de 2009). «The unlikely origin of fish and chips» (<http://news.bbc.co.uk/1/hi/8419026.stm>). *BBC News*. Consultado el 16 de julio de 2013.
4. «Fish and chips - A great English tradition» ([https://web.archive.org/web/20080116221706/http://www.niagara.co.uk/fish\\_and\\_chips.htm](https://web.archive.org/web/20080116221706/http://www.niagara.co.uk/fish_and_chips.htm)) (en inglés). Archivado desde el original (<http://w>

[ww.niagara.co.uk/fish\\_and\\_chips.htm](http://www.niagara.co.uk/fish_and_chips.htm)) el 16 de enero de 2008. Consultado el 22 de junio de 2009.

5. «The origins of 10 modern classic foods - Channel4 - 4Food» (<http://www.channel4.com/4food/features/top-10s/the-origins-of-10-modern-classic-foods>). *Channel4* (en inglés). 4 de marzo de 2009. Consultado el 16 de julio de 2013.
6. Jay, Rayner (3 de noviembre de 2005). «Enduring Love» (<http://www.guardian.co.uk/lifeandstyle/2003/jan/19/foodanddrink.restaurants>). *The Guardian* (en inglés). Consultado el 19 de enero de 2003.

## Referencias

---

- John K. Walton: *Fish and Chips and the British Working Class*. Leicester University Press, 1992. ISBN 0-7185-1327-4.
- Roddy Doyle: *Fish & Chips*, Fischer Verlag, Fráncfort, 2002 und Krüger Verlag, Fráncfort, 2001 de la edición inglesa: *The Van* (1991), *The Barrytown Trilogy: The Commitments / The Snapper / The Van* (1992). Convertida en una película en 1996 por [Stephen Frears](#).

## Enlaces externos

---

-  [Wikimedia Commons](#) alberga una categoría multimedia sobre **Fish and chips**.

---

Obtenido de «[https://es.wikipedia.org/w/index.php?title=Fish\\_and\\_chips&oldid=137703596](https://es.wikipedia.org/w/index.php?title=Fish_and_chips&oldid=137703596)»

---

Esta página se editó por última vez el 16 ago 2021 a las 10:23.

El texto está disponible bajo la Licencia Creative Commons Atribución Compartir Igual 3.0; pueden aplicarse cláusulas adicionales. Al usar este sitio, usted acepta nuestros términos de uso y nuestra política de privacidad. Wikipedia® es una marca registrada de la Fundación Wikimedia, Inc., una organización sin ánimo de lucro.