Un patrimonio cultural inmaterial llamado tapa

04/10/2018



El Ministerio de Cultura ha iniciado los trámites para que esa tradición cultural de las tapas sea declarada en España como "Manifestación Representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial" al considerar que es "uno de los elementos más representativos de la identidad cultural" española. De esa manera lo podemos encontrar en el Boletín Oficial del Estado, que publicó el expediente para que esta consumición o, tal como todo la conocemos, "tapeo" sea declarada como "Patrimonio Cultural Inmaterial".

La **tapa es** ese aperitivo deseado por la mayoría de los clientes que acuden a locales de restauración y que siempre van acompañados de una bebida. A este consumo itinerante se le llama tapeo o ir de tapas, siendo habitual salir a comer o cenar fuera de casa a base de **tapas**, una forma de comer referida a picar o picoteo.

Las **tapas** han llegado a convertirse en una señal de identidad española, las cuales cambian según la provincia que se visita.

En la actualidad existen bares especializados en este tipo de comidas, un fenómeno al que se ha denominado como cocina en miniatura.

Se suele argumentar que el origen etimológico de la palabra **tapa** viene de costumbres antiguas de tapar las copas y vasos de vino en las tabernas y mesones con

un trozo de pan y una rebanada de jamón. De esa manera, se lograba impedir que entrasen moscas o que se depositase polvo en el interior. Existen otras denominaciones a la **tapa** dentro del territorio español como es el "poteo" en el País Vasco, "Alifara" en Navarra y Aragón y "Enyesque" en Canarias.

La **tapa** como se entiende hoy en día nace después de la Guerra Civil española, aunque desde siempre nuestro país ha tenido por costumbre alimentarse de pequeños bocados con los que se consigue eliminar el hambre.

Su evolución ha sido evidente, de ser un aperitivo básico hasta llegar a ser un referente culinario en muchos restaurantes por la calidad y el trabajo que requiere su elaboración.

Es posible que la **tapa** fuese un reclamo en los bares que se comenzó a servir como cortesía a los clientes, pero no existe una seguridad total acerca de su origen y de la tradición que se logró con ella.

Existe también una versión que se remonta a la Edad Media durante el reinado de Alfonso X el sabio (siglo XIII): se dice que debido a una enfermedad que padeció se vio obligado a tomar algunos sorbos de vino por prescripción facultativa y para evitar los efectos del alcohol tomaba pequeños bocados acompañando a la bebida.

Otra leyenda cuenta que durante el reinado de los Reyes Católicos, debido a los incidentes causados por los carreteros a causa de la ingestión de vino o cerveza en las tabernas, se obligó a los taberneros a servir las copas o jarras acompañadas de una tapa de comida fría. Primero tomaban la comida (queso, jamón, etc) para quitar la tapa y luego la bebida.

Otra historia popular nos cuenta que su nombre surge cuando los Reyes Católicos yendo a visitar Cádiz, pararon en la Isla de León (hoy San Fernando). En la taberna donde se habían detenido existía una gran cantidad de insectos, ante esa situación Fernando II de Aragón pidió que mediante una loncha de algún embutido que tuviese el tabernero, se tapara su vaso de vino. Así lo hizo el tabernero, lo cubrió con un trozo de queso y dijo estas palabras: "Aquí tiene su tapa majestad". Esto se convirtió en poco tiempo en una costumbre española, sobre todo en verano.

La misma versión anterior existe con el rey Felipe II, el cual cuando iba a visitar las obras del Monasterio del Escorial paraba en las posadas y tabernas del camino y los taberneros le ofrecían una jarra de vino cubierta con una gran loncha de jamón serrano para evitar que cayera polvo dentro.
Existen numerosas versiones más, pero sea como fuere, hoy día irse de tapas significa socializar, todo un acto que se aprovecha para ir de reunión con otras personas, de ahí surge la palabra "tapear" (comer de tapas) o "ir de tapas" (ir de forma itinerante por varios bares).

Existen diferentes formas según la provincia que se visite para servir las **tapas,** desde las cocinadas (croquetas, calamares, tortillas, etc) en provincias como Ávila o Segovia. En Andalucía las sirven en su mayoría frías y acompañadas de pan en muchas ocasiones. En la provincia de Alicante tenemos nuestra **Picaeta**, la cual es un pequeño surtido de alimentos preparados.

Podría dedicar líneas y más líneas a este gran invento, pero quiero que cada lector deje volar su imaginación para que pueda crear una o varias **tapas** que todavía no se encuentren en el mercado, porque debemos de reconocer que la **tapa** crea un terreno adecuado para hacer volar toda nuestra inventiva.