vinetur

Historia de las tapas: todas las versiones sobre el origen de la tapa

lunes 11 de enero de 2021

ESCRITO POR VILMA DELGADO



El tapeo es una de las señas de identidad de la gastronomía de este país; es parte de nuestra idiosincrasia. La **historia de las tapas** no es tan fácil de reconstruir, ya que hay muchas versiones diferentes sobre el origen del tapeo español. Lo que sí está claro es que **tapas y vino forman una pareja indisoluble** desde el inicio de la costumbre de tomar un pequeño piscolabis junto a la bebida.

Cuál es la verdadera historia de la tapa: todas las versiones

Antes de sumergirnos en la historia, debemos saber **qué son las tapas** y cómo son las tapas españolas. Se trata de pequeñas porciones de comida que se sirven junto al vino u otras bebidas. Suelen ser **elaboraciones representativas** de la localidad, embutidos, bocados fríos o calientes, que ayudan a despertar el apetito y evitan que bebamos alcohol con el estómago vacío.

Dependiendo de la zona de España, la tapa puede llamarse también *pintxo*, montadito, pote, aperitivo... Aunque la denominación “tapa” es universal. En algunos lugares, la tapa se paga, pero en muchos otros es un **regalo de la casa** y su precio va incluido en la consumición de bebida.



"*Pulpo a la gallega*", *la tapa de referencia en Galicia*

La tapa es un **atractivo turístico** en ciudades como León, donde debes visitar el Barrio Húmedo y en Andalucía: Granada, Jaén y Almería, se enorgullecen de ofrecer tapas gratis, algunas muy elaboradas y otras muy abundantes, para solaz de parroquianos autóctonos, turistas y estudiantes. En todo el país se celebran, además, **rutas de la tapa**, algunas muy asociadas al vino, como la de Valdepeñas, en Ciudad Real.

Pero, ¿cuál es la historia de las tapas? Existen varias versiones.

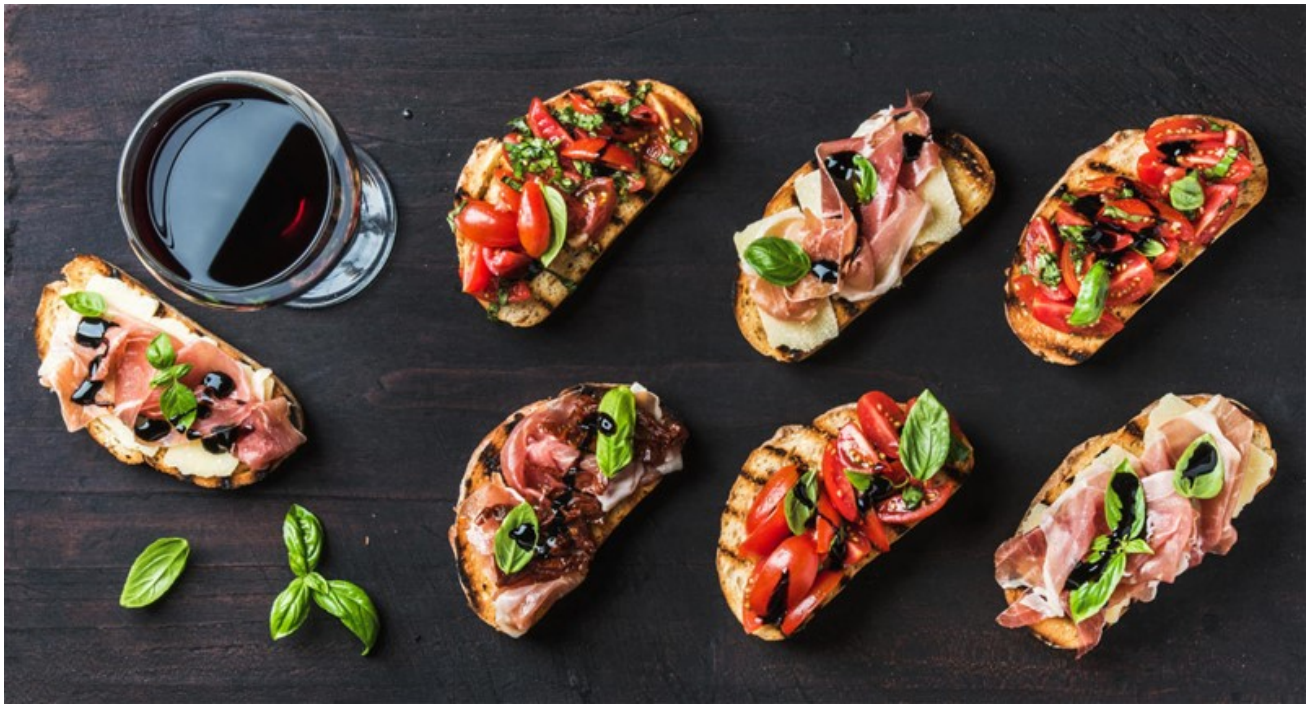
La sabiduría de Alfonso X

Cuenta la historia que, haciendo gala de su sapiencia, el rey Alfonso X promulgó en la Edad Media que el vino debía servirse siempre con algo de comida para que el alcohol no se subiera a la cabeza. La comida que acompañaba a la bebida solía ser una loncha de **queso o embutido** que se usaba como tapa para proteger el vino. Hay quien atribuye esta medida a los **Reyes Católicos**, que querían impedir que se montaran riñas y tumultos a las puertas de mesones, tabernas y casas de comidas.

El avispado ventero andaluz

Esta otra historia también tiene un regio protagonista. Se dice que el rey **Alfonso XIII** paró en una venta a tomar un jerez mientras estaba de visita oficial por tierras andaluzas. Cuenta la anécdota que el ventero del **“Ventorrillo del Chato”**, situado en Cádiz, le sirvió el vino protegido por una loncha de jamón para que la arena y las moscas no lo estropearan.

Al rey le gustó la ingeniosa propuesta del hostelero y se llevó la costumbre a la corte, donde se convirtió en una **moda** que no se ha perdido. Es lo que tienen las ideas geniales, y el tapeo español es una de ellas. Hay que destacar que el “Ventorrillo del Chato” **sigue abierto** y es una de las ventas más antiguas de España.



El origen literario

Si bien no sabemos exactamente cómo surgieron las tapas, sí que tenemos registro de su existencia en la obra literaria de insignes autores como **Cervantes**, que las tildaba de “llamativos” o **Quevedo** que las bautizó como “avisillos” en su obra “El Buscón”.

Una idea que vino del campo

Hay historiadores que apuntan a un origen agrícola de la tapa que se remonta al **siglo XIX**. Y es que, los **jornaleros** llevaban vino y lo acompañaban de pequeñas porciones de comida en sus descansos en el tajo.

La tapa es un invento moderno

Si prestamos atención a lo que dice el experto **Frédéric Duhart**, la tapa es un invento andaluz del siglo XX. De hecho, en las primeras apariciones de la acepción de tapa como aperitivo en el **Diccionario de la Real Academia Española**, “tapa” aparece registrada como un andalucismo.

Algunos autores fechan la invención de la tapa en **Almería**, ya que hay indicios de que ya se servían tapas en **Casa Puga** en el siglo XIX. Otros historiadores aseguran que sus orígenes están en **Jaén**, concretamente en la figura del que fuera propietario del

Castillo de Santa Catalina, Manuel Ruiz Romero.

La difusión de la tapa fue rápida y en pocas décadas, se comenzaron a servir tapas por todo el territorio español. Así, antes del estallido de la Guerra Civil ya se servían tapas en gran parte del territorio español, incluidas las Baleares y Canarias.

Su expansión y popularidad hizo incluso que a partir de los **años 50** del pasado siglo, se exportara el concepto de tapa a países como **Argentina** o **Estados Unidos**.

La historia de las tapas tiene un origen incierto, pero lo que no suscita dudas es que el tapeo español es una **sana costumbre** que practicar con amigos para disfrutar de lo más diferenciador de nuestra gastronomía.