

LAS TAPAS Y EL TAPEO...
EN CABRA DE SANTO CRISTO, MI PUEBLO.

Bartolomé Nofuentes López
Primer Teniente de Alcalde Quart de Poblet (Valencia)

Dícese, y puede afirmarse, con cierto fundamento, que fue al Rey de España Alfonso X el Sabio a quien se debe la grata y placentera herencia que nos legó y que ha pasado a la historia con la definición gastronómica de: *las tapas y el tapeo*.

Dícese, que todo fue a consecuencia de una enfermedad que contrajo Su Real Majestad, que le obligó a tomar alimento entre el horario –pequeños bocados– de las comidas, remojado con sorbos de vino.

Dícese de *las tapas*, que son una secuencia –no síndrome– que hoy forma parte muy importante y esencial en la vida del ser humano; aún cuando puede que haya alguien que no ha *tapeado* ni una sola vez.

La Gran Enciclopedia Universal, dice que LA TAPA es:

“Bocado que se sirve como acompañamiento de una bebida alcohólica.”

El Diccionario de la Real Academia Española lo define como sigue:

“Rodaja de jamón, tocino o embutido que se sirve en las tabernas cubriendo las cañas y chatos de vino.

“Aperitivo de cualquier clase (aceitunas, encurtidos, fiambres, embutidos, calamares u otros pescados fritos, mariscos, ensaladillas o cualquier vianda ligera y apetitosa) que se sirve en los bares y establecimientos semejantes para acompañar las bebidas.”

Mucho se ha escrito y mucho más se ha dicho, sobre la historia de *las tapas* y el origen del *tapeo*, pero hay que dejar muy claro y bien sentado que, *la tapa*, cualquiera que fuere el tipo que se toma, el lugar donde se toma y la hora cuando se toma, siempre suele acaecer en tiempo intermedio de las comidas.

Este tipo de alimento viene a ser como un tentempié que permite aguantar hasta la hora de la próxima comida.

La anécdota de la indisposición Real, sirve como tapadera para tomar, a deshora, algún que otro chatito de vino; pero es el propio Rey, ya repuesto de su enfermiza querencia,

quien dispuso que en los mesones de Castilla no se despachara vino si no iba acompañado de comida con abundancia proteínica.

Oportuna y sabia la providencia de Alfonso X, encaminada a evitar los desmanes, indisposiciones, inconvenientes, sofocos y consecuencias que acarreaban durante unas horas a un organismo más necesitado de refresco que de calor, paralizado por los vapores del alcohol, si no era bebido con moderación.

La *tapa* no está concebida con los mismos fines para todos; para unos, no como norma ni tampoco como hábito, pero sí como complemento nutritivo que se toma en día señalado; para otros, esta insignificante porción de comida mitiga el hambriento mal genio del gusanillo que vive alojado entre los pliegues de las entretelas del estómago.

Así pues, la *tapa* no es una gran comida; pero sí puede ser una pequeña y variada selección de cocinados, a veces no exentos de cargado acento sibarita.

Sin embargo, el tentempié, va acompañado de vino de cierto grado de alcohol, con el que remojar un tipo de yantar más abundante que el que se presenta en *la tapa* y menor cantidad que el de la comida principal, sobre todo, si va cargada en grasas.

El tentempié se convierte en "*alifara*" en el Norte, Aragón y Navarra, y en el País Vasco se le llamó "*poteo*" porque su ritual exigía "*potes*" de vino.

Cuando los escritores y comentaristas generalizaron la proliferación de las "*botillerías*" y "*tabernas*", el ojo provisor del Sabio Monarca siguió vigilante; razón por la cual, todo jarro o vaso de cerveza se servía cubierto con una loncha de fiambre, jamón o queso, por doble finalidad: evitar la caída de insectos e impurezas y empapar con alcohol un alimento sólido.

Este fue el origen de *las tapas* en España, tradición que permanece arraigada, incluso más, en nuestros días; en cada región son sus caldos "peleón" o de "reserva" los que encuentran mesa y mantel; el txacolí joven en el País Vasco; el del Penedés o el Cava en Cataluña; el Ribeiro en el Noroeste; el joven de Valdepeñas o de Rioja en Castilla, y el Jerez fino en el Sur; en Asturias y Vascongadas que abunda la manzana es sustituido por la sidra.

Por ejemplo, *l'apéritif* o la *tapita* cuando acompaña la tertulia, proporciona relax; hay tantas recetas gastronómicas diferentes, como gustos y tradiciones en cada región; la aceituna verde de "manzanilla" machacadas, gordales, rellenas, aliñadas, deshuesadas, junto con la almendra, la avellana, el cacahuete y otros frutos secos, podrían llenar todo un tratado sobre el *tapeo*, sin olvidar los embutidos, los quesos, el jamón, las carnes y el pan.

La tapa ha adquirido carta de naturaleza universal; cualquier tipo de alimento –verdura / carne / pescado / huevos– incluso las ensaladas pueden formar parte del mundo del *tapeo*.

Está demostrado que, por cantidad, calidad y variedad, *la tapa* puede reemplazar cualquier comida a cualquier hora del día y dejar saciado el apetito del más exigente.

Las tapas igual sirven para tomarlas en forma de ágape, como en colectividad cuando son varios comensales.

En nuestro pueblo, Cabra de Santo Cristo, las tapas han estado y están presentes en nuestra cultura. ¿Quién podría olvidar esas buenísimas anchoas del Paco “Chispas”, las bombas del “Alcayata” o la careta de Pepe Caro?

Las tapas, sin duda alguna, son – ¡cómo no!– una parte muy característica e importante de la cultura culinaria de nuestro pueblo y de toda España; es el ejercicio de un arte sublime que permite ser practicado, tanto sentado como de pie.

