



las Tapas: los pequeños y deliciosos platos de España.

Tapa de jamón serrano, higos, pecanas y arándanos rojos secos.

Qué son

En España, las tapas son un pequeño aperitivo que se sirve en un restaurante, taberna o bar junto a una bebida —cerveza o vino— generalmente sin costo adicional: el precio de la tapa ya está incluido en el de la bebida. El formato de las tapas es muy variado, desde un simple plato de aceitunas, gambas o un poco de queso manchego o jamón serrano, hasta algo más elaborado como un par de albóndigas con salsa española o dos o tres hígados de pollo al jerez. Una forma de consumir tapas —el *tapeo* o el *ir de tapas*— consiste en tener una o dos tapas en un bar o restaurante cualquiera y luego continuar en varios otros hasta altas horas de la noche, mientras queden bares abiertos o todavía se tenga dinero en el bolsillo y energía en las piernas y en la cabeza.

Según Penélope Casas, las tapas no son tanto un tipo de comida, como un estilo de comer y un modo de vida típicamente español: sin reglas ni horarios fijos: algo apropiado para gozar la comida, pero también la amistad. El propósito de las tapas no es solamente saciar el hambre, sino también estar con los amigos y discutir con pasión cualquier tema de actualidad.

Su origen

Hay varias versiones sobre el origen de las tapas. La más conocida dice que la tapa viene de la costumbre de cubrir (tapar) las copas y vasos de vino con una rebanada de pan o una loncha de jamón para evitar que caigan moscas. Una leyenda atribuye el origen de las tapas al rey medieval Alfonso X, el Sabio. Según esta leyenda, en una ocasión en que el rey estaba enfermo, sus médicos le recetaron pequeños sorbos de vino y él, para evitar los efectos del alcohol, los acompañaba con pequeños bocados de comida.



Tapa de calamares

Una vez que estuvo sano, ordenó que en los mesones y tabernas de Castilla nunca se sirviera vino sin acompañarlo de algo de comer.

En la mayoría de estas historias acerca del origen de las tapas esta la idea de querer combatir, o disminuir al menos, los excesos del alcohol y la ebriedad. Por otra parte, el contenido de las tapas, un poco de chorizo, de jamón, de queso manchego, de gambas al ajillo, o de aceitunas, es generalmente bastante salado, lo cual, por supuesto, siempre aumenta las ganas de beber...