



<https://www.mepillasquisando.com>



## ORIGEN Y EVOLUCIÓN DE LAS TAPAS



### **TAPA GRANADINA PARA UNA PERSONA. PANCETA, CHORIZO, MORCILLA Y PATATAS FRITAS**

Se han convertido en la seña de identidad de la gastronomía andaluza y española y en uno de los elementos más exportables de nuestra esencia. Los turistas nacionales y extranjeros no pierden la oportunidad de degustarlas.

La Real Academia de la Lengua Española dice que la tapa es una "pequeña porción de algún alimento que se sirve como acompañamiento de una bebida".

Tanto es el éxito alcanzado por las tapas que son muchas las localidades que celebran fiestas en su honor. En numerosos lugares se celebran ferias de la tapa, en ellas los establecimientos exponen sus variedades y los clientes van probando unas y otras en una cita única para disfrutar de la gastronomía más auténtica.

No se conocen ni la fecha ni el lugar exacto en el que, por primera vez, alguien tomó una tapa. Las leyendas y mitos respecto a su nacimiento se han sucedido durante décadas y, cada año, surgía una nueva teoría que superaba la anterior, desde las que le otorgaban un origen campesino hasta un origen real. Sin embargo, hay unos rasgos comunes que se mantienen en todos los relatos dedicados a la tapa y que le otorgan a los mismos cierta realidad.

<https://www.mepillasquisando.com>



<https://www.mepillasquisando.com>



Debido a que el concepto "tapa" ha variado a lo largo de los años es complicado fijar una fecha exacta para el nacimiento de la misma, ya que, por ejemplo, en relatos como "El Quijote" se denominaba a lo que hoy se conoce como "tapa", "llamativos", y Quevedo, en sus obras las denominaba "avisillos", ya que era algo que se comía antes de la comida principal.

Hay teorías que hablan de que fue el rey Alfonso X El Sabio el que dio origen a esta forma de comer: por prescripción médica tenía que tomar una o dos copas de vino diarias, y para evitar los efectos del alcohol acompañaba la bebida con unos bocados de cualquier comida.

Otros fijan su nacimiento en la época de los Reyes Católicos: se registraban numerosos incidentes a la salida de las tabernas protagonizados por personas ebrias. Para evitar el efecto tan fuerte del alcohol se les ponía a los clientes unas lonchas de jamón u otro embutido.

Aunque al principio las tapas se reducían a lonchas de chacinas, quesos, aceitunas o frutos secos, hoy son objeto de la cocina más elaborada. Las más originales y novedosas tapas de diseño se suman a las de guisos, montaditos, etc. La variedad de las mismas es amplísima.

Su precio, más bajo que el de un plato de comida al uso, es otra de las ventajas que presentan las tapas. Y aunque hace años las tapas se comían antes de la comida principal, actualmente, suponen en sí misma la comida saciando el hambre de los comensales.

La dimensión social de las tapas es, finalmente, uno de los mayores atractivos de las mismas. "Tapear" se ha convertido en uno de los entretenimientos principales en España. La dilatación de la comida entre tapa y tapa favorece la conversación, la digestión y las relaciones sociales. Todo un lujo gastronómico al alcance de todos.

Por otra parte, se encuentra Granada conocida mundialmente por sus tapas. En esta tierra estos aperitivos españoles son gratuitos y los bares se hacen la competencia para ver quién ofrece la tapa más completa.

El buen clima andaluz casi en la totalidad del año hace también que esta actividad sea más atractiva y el litoral gaditano y el onubense, cada uno en su estilo, acogen a grandes amantes de la pequeña gastronomía. Las tapas son típicas en toda la provincia, si bien en la capital y en especial en las zonas que se concentran los estudiantes, están los bares unos seguidos de otros. Llegando en algunos casos la magnitud de la tapa a considerarse un plato de comida en toda regla, nótese la magnitud de la tapa de la foto. (Doy fe de ello, pues me la pusieron a mí).

Otra de las características de ir a tapear es el estilo a la hora de consumirlas. Normalmente si sales a comer te sientas y esperas tus platos. Aunque puedes hacerlo también de una manera más cómoda, lo normal del tapeo es estar de pie en las barras de los bares tomándote tu bebida y tu tapa (de hecho hay muchos locales que ni tan siquiera cuentan con sillas).

WEB GRAFÍA:

<https://blog.fuertehoteles.com/comer-y-beber/historia-tapas/>

<https://www.mepillasquisando.com>