



© 2011 LA PINSA

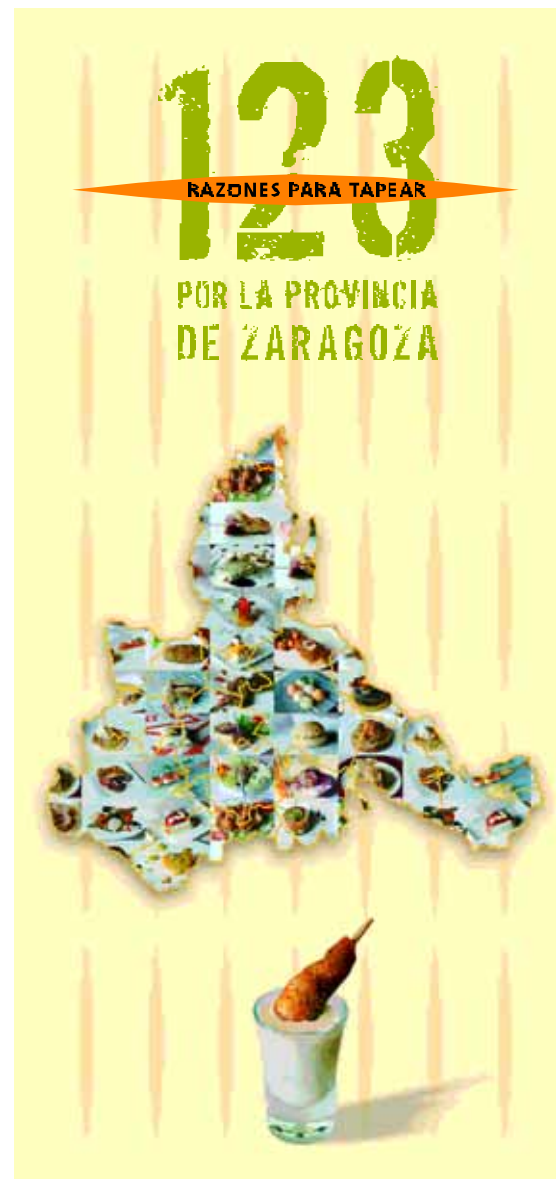
COLABORA:



EDITA:



Palacio de Sástago. Coso, 44  
Telf: 976 212 032  
Fax: 976 232 611  
E-mail: turismo@dpz.es  
Web: www.dpz.es  
50071 Zaragoza



***E**sta guía surge con la intención de aportar al usuario la información más práctica y objetiva posible de los bares, tabernas y tasquerías que hacen posible practicar el divertimento y costumbre gastronómica del tapeo por las localidades de las comarcas de Zaragoza, dado que la tapa representa un estilo en la forma de comer muy arraigado a los hábitos gastronómicos de nuestro país.*

#### HISTORIA Y ORIGENES

Una definición aproximada podría afirmar que, llamamos tapa al alimento listo para comer que presenta cinco características esenciales: reducido tamaño, atractiva presentación, apetitoso sabor, que suele acompañarse de una bebida y cuyo consumo es fugaz. No conocemos datos fehacientes que acrediten desde cuándo se consumen tapas. Teorías diversas, incluso alguna que otra leyenda, trata de explicar de dónde surge la tradición del tapeo.

En la época de Carlos III se efectuó la colonización de Sierra Morena con el asentamiento de 2.500 familias. Como es sabido el aprovisionamiento se producía con gran precariedad. Los bienes de boca eran suministrados por arrieros que, guiando largas reatas de mulas, atendían al abastecimiento. El empeño resultaba duro y difícil. Transcurría por sendas y congostos escarpados poco practicables. Los acemileros acostumbraban a darse un respiro haciendo un alto en el camino en las ventas y mesones establecidos en la ruta. Durante aquellos descansos, el exceso en la bebida, con el desgobierno consiguiente de sus facultades, propició un elevado número de accidentes en los que arriero y bestias, terminaban dando con sus huesos en el fondo de algún desfiladero. Tal vez en esta circunstancia podría estar el origen de alguna disposición que estableciera que con cada cuartillo de vino, viniera cubriéndolo "a modo de tapa", una tajada de pan con algo de aderezo con la finalidad de hacerla más amable. La higiénica y bienintencionada disposición pretendía amortiguar los efectos indeseables que se derivaban del hecho de beber en ayunas.

Hay quien mantiene que la tapa se institucionalizó para proteger al vino de insectos que acudían atraídos por los vapores del vino. Otros, creen que durante un viaje a Andalucía del rey Alfonso XIII, alguien cubrió su copa para librarla de la arena arrastrada por el viento de la playa. ¿Quién lo sabe...? Las anécdotas de la vida cotidiana transmitidas oralmente pierden su rigor quedando desdibujadas en el mapa del recuerdo que la memoria traza. Tal vez, alguna sea cierta. En todo caso hoy podemos afirmar que la tapa forma parte de la culinaria española con todos los derechos. Con su función aperitiva puede abrir boca a una comida. Puede servirse como entrante variado. Puede constituir un entreacto entre plato y plato, de ahí el nombre de entremés. O puede ser un tentempié que permite continuar trabajando cuando no hay tiempo para comer formalmente.

**Paloma Barrio**  
Profesora de Secundaria  
Asesora Gastronómica  
Cordon Bleu de Paris

