

# LAS TAPAS HACIA SU DECLARACIÓN COMO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL

María del Sol Salcedo Morilla

Académica Correspondiente

---

## RESUMEN

---

### PALABRAS CLAVE

Día Mundial de la Alimentación.  
Tapa.  
Malnutrición.  
Desnutrición.  
FAO.  
Patrimonio Inmaterial de la Humanidad.  
Dieta Mediterránea.

El Día Mundial de la Alimentación, proclamado por la FAO en 1979, se celebra el 16 de octubre. La desnutrición y la malnutrición no son propias solamente de países pobres, puesto que los ricos presentan problemas provocados por el exceso y la mala selección y combinación de los alimentos incluidos en la dieta. La alimentación española y especialmente la andaluza, tradicionalmente modelo de dieta mediterránea, corre el peligro de olvidar los buenos hábitos alimenticios en favor de la comida rápida o industrial, mucho menos saludable. Nuestra celebración este año se desarrolla alrededor de la tapa, interesante modo de comer, que está siendo objeto de exhaustivo estudio para informar e impulsar el expediente para su reconocimiento como Patrimonio Inmaterial de la Humanidad.

---

## ABSTRACT

---

### KEYWORDS

World Food Day.  
Tapa.  
Malnutrition.  
Undernutrition.  
FAO.  
Intangible Cultural Heritage.  
Mediterranean Diet.

World Food Day is celebrated since 1979 on October the sixteenth. Malnutrition and undernutrition do not belong solely to poor countries, but also to so called rich ones, which present problems caused by excesses, and bad choosing and combination of food included in the diet. Spanish and most specially Andalusian diets, traditional epitomes of the Mediterranean diet, are at risk of forgetting good nutritional habits in favor of industrial or fast food, less healthy by far. This year our celebration takes on the concept of tapa, which is being exhaustively studied in order to ask for recognition as UNESCO's Intangible Cultural Heritage.

**E**l Día Mundial de la Alimentación fue proclamado por la FAO (Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura) en 1979, eligiendo este día por coincidir con el nacimiento de esta organización un 16 de octubre de 1945. La celebración es de carácter internacional —se celebra en más de 130 países del mundo—, convirtiéndolo en uno de los días más

celebrados de Naciones Unidas. Estos eventos tratan de fomentar la sensibilización y la acción a escala mundial en favor de las personas que padecen hambre y responde a la necesidad de garantizar la seguridad alimentaria y dietas nutritivas para todos. Tiene el cometido de dar a conocer y divulgar los problemas relacionados con el hambre y concienciar a todos los pueblos del mundo para que realicen un mayor esfuerzo para luchar contra el hambre, la malnutrición, la desnutrición y todos los problemas asociados. Este año la celebración del Día Mundial de la Alimentación tiene como lema: *Nuestras acciones son nuestro futuro*. Un mundo con hambre cero para 2030 es posible. Desde la FAO recuerdan que la clave de la solución está en desperdiciar menos, alimentarse mejor y adoptar un estilo de vida sostenible. Esto puede traducirse en no tirar comida, congelando, por ejemplo, la sobrante, e incluso pedir en el restaurante lo que sobra de nuestro plato o consumir las frutas y verduras consideradas feas, que por contraposición están en mejor punto de madurez; adoptar una dieta sostenible, utilizando recetas sencillas que suelen ser las más saludables; y producir más con menos, para lo que se recomienda a los grandes y pequeños agricultores diversificar los cultivos y poner en marcha una agricultura integrada, a medio camino entre la biológica y la industrial.

La desnutrición y la malnutrición no son propias solamente de países pobres, puesto que los países ricos presentan problemas provocados por el exceso y la mala selección y combinación de los alimentos incluidos en la dieta. Comer muy poco lleva a la desnutrición, pero comer mucho lleva a la obesidad, el sobrepeso, a los que se asocian la diabetes, la tensión alta, el colesterol, sobrecarga en las articulaciones, factores de riesgo para una vida larga y de buena calidad.

Y esto es propio de los países ricos e industrializados, entre los cuales, a pesar de la crisis, está incluida España, cuya dieta alimenticia, especialmente en el Este y en Andalucía, a pesar de que las estadísticas actuales sitúan a ésta entre las regiones más pobres de Europa, tradicionalmente ha sido absolutamente mediterránea, pero los cambios sociales que se han ido produciendo a partir de los años 60/70 del pasado siglo y en los que llevamos de éste, han provocado que un alto porcentaje de la población haya ido abandonando los buenos hábitos mediterráneos, en favor de la comida rápida e industrial, mucho menos saludable.

Convencidos de la necesidad de actuar en nuestro entorno cercano, celebramos hoy, aquí, el Día Mundial de la Alimentación.

Me cito a mí misma, tomando las palabras de la introducción a la VII Guía de la Tapa, que edita diario *Córdoba* y saldrá uno de estos días. Primera tarea, cuidar tabernas, bares y mesones como espacios tradicionales

de tapeo, que suelen agruparse acaparando calles e incluso barrios, muchas veces totalmente peatonales, para facilitar los desplazamientos de unos locales a otros, puesto que comer de tapas implica la variedad, no solo en los platos, sino en los establecimientos. También será interesante la adecuada formación del personal de cocina, barra —fundamental— e incluso la del público asistente. Porque los establecimientos tienen la responsabilidad de cumplir con lo que ofertan, y la de los clientes usuarios es la de catar, comentar, evaluar y ¡actuar! A favor o en contra. Y descubrir o redescubrir, junto a las tapas, los rastros que el fuego de la historia ha ido grabando en los pueblos que componen la provincia de Córdoba.

Responsabilidad es también utilizar, presentar y representar los productos de la tierra; siete denominaciones de origen tiene la provincia: cuatro de aceite de oliva —Baena, Lucena, Montoro-Adamuz y Priego—; una de jamón ibérico —Los Pedroches—; una de vinos y una de vinagre —Montilla-Moriles—. Y la marca de garantía «Naranjas del Valle del Guadalquivir». Aplaudimos los actos de promoción, ferias y catas: jamón, lechón, patatas rellenas, carne de membrillo, queso, marisco, matanza, dulces artesanos, vinos de tinaja, bacalao, cordero, chorizo, y muchas rutas de la tapa... Biocórdoba, Cata de vinos de Montilla-Moriles, Premios Mezquita de aceites y vinos ibéricos. Muestras anuales, como el Califato Gourmet y muestras permanentes, como el Mercado Victoria, que nos hacen avanzar. Que ningún visitante se vaya de aquí sin saber distinguir la tostada de la media tostada y el medio de la copa.

¿Qué sería de nuestras comidas si no tratáramos los alimentos, especialmente los más simples, con mimo y dedicación, si no intentáramos comprender los universos de colores, olores, sabores y texturas que en ellos residen, hasta que la mano humana los convierte en elaboraciones armónicas y agradables al paladar? Así ocurre en la tapa, las tapas.

Sea cual sea su origen u orígenes, son entretenimientos de boca que sirven para acompañar a las bebidas del aperitivo; si se toman en cantidad suficiente, constituyen y sustituyen una comida formal. La costumbre está tan extendida que desde los bares más populares a los restaurantes de lujo, tienen su lista de especialidades. Hasta los establecimientos sin cocina están provistos de lo más básico: patatas fritas de bolsa, aceitunas, queso, embutidos, jamón, ahumados y un amplio repertorio de latas. Cuando hay cocina, la variedad se multiplica: tortillitas, croquetas, fritos de carne o pescado, mariscos, guisos, pinchos, montaditos...

La tapa es el detalle, la comida pequeña, el género chico, la exaltación de lo poco, la obra de arte en el mínimo espacio. Hay tapas frías, calientes, clásicas, innovadoras, vanguardistas, simples, complejas, barrocas, decons-

truidas, construidas, reconstruidas, sencillas, elaboradas, corrientes, originales, convencionales, extravagantes, escasas o abundantes.

Todas triunfan, desde las más humildes hasta las francamente suntuosas. Nos gustan las tapas, ¡qué le vamos a hacer!

Carece ya de importancia si su origen se debe al régimen alimenticio —pequeñas y frecuentes ingestas— que los facultativos prescribieron a Alfonso X o a la loncha de jamón que, a modo de tapadera, un tabernero colocó sobre la copa de Jerez servida a Alfonso XIII para evitar que le cayese dentro la arena que el viento arrastraba; o a la rodaja de embutido o el trozo de queso puestos sobre la copa para servirla a los jinetes, que solo tienen disponible una mano, mientras sujetan las riendas con la otra; o simplemente, por servir el pequeño bocado para tapar, disfrazar o distraer el apetito.

En las tabernas de Córdoba, antiguamente, se acostumbraba a beber a palo seco, expresión marinera que se aplica a una embarcación cuando navega con las velas recogidas, pero en la actualidad, el asunto de la tapa está en plena ebullición y evolución y vientos innovadores impulsan sus velas desplegadas hacia el reconocimiento como Patrimonio Cultural Inmaterial.