

LA TAPA, SU HISTORIA Y TRAYECTO

UNA PERSPECTIVA PROFESIONAL DE LA HISTORIA Y EVOLUCIÓN DEL
COMPLEMENTO A LA BEBIDA

Edición 1.0

ACADEMIA DE ESGRIMA LÁSER

D. Cristian Ortiz Muro
Técnico en seguridad informática
Hostelero restaurador
Iniciado de la Academia de Esgrima Láser

Dirigido por:

D. Marcelino J. Miguel Castro:
Eristólogo - Hoplólogo - Maestro de Armas
Maestro en la disciplina de la Esgrima Láser
Kigen de la Academia de Esgrima Láser

Linares, 2026

Queda terminantemente prohibida la copia y reproducción parcial o total del contenido de este volumen, sin consentimiento expreso del Kigen de la Academia de Esgrima Láser.

Si el permiso de difusión o copia de este libro fuese concedido, se habrá de nombrar este volumen como fuente, así como los autores del mismo.

"Esgrima Láser" y "Academia de Esgrima Láser" son marcas registradas, sujetas a las normas de la propiedad intelectual de España, 2026. Queda prohibido el uso de estos términos para la descripción, publicidad o fines comerciales de entidades terceras, sin permiso expreso del Kigen de la Academia de Esgrima Láser.

ACADEMIA DE ESGRIMA LÁSER - MAESTRO MARCELINO MIGUEL. 2026. ©
(TODOS LOS DERECHOS RESERVADOS)

NRA: AELMM20260804001

La tapa, su historia y trayecto:

Tras un debate, surge la idea de este escrito. Mi pensamiento se traslada no solo a la captación de conocimiento y a la recopilación de datos para el aprendizaje, sino a ese murmullo de gente en las antiguas tabernas, al choque de los platos y los vasos, a las historias que entre esas paredes se vivieron.

El ambiente de la taberna, el alcohol y los sentimientos descontrolados, aumentados o desatados por este, fueron el caldo de cultivo para historias e intrigas, amistades y enemistades, duelos e incluso principios de guerras entre distintos dominios. También para intrigas políticas y amorosas.

Hoy quiero centrar mi atención y mi foco en una de esas historias, en una leyenda nacida en una taberna. Mi intención es recopilar en este primer escrito toda la información que he podido encontrar, ofrecer mi opinión y crear una base sobre esta historia y su creación. Vamos a ello.

Cómo nació la historia o leyenda de la tapa:

Por mi conocimiento de la profesión hostelera, que he trabajado durante una cantidad notable de años, y en varios puestos, esta historia me persigue desde mi segundo empleo en mi tierra natal, Almería, y en concreto en la población de El Ejido. Trabajaba en un chiringuito a pie de playa en el que ya se servía este apreciado obsequio del hostelero, entregado gratuitamente al cliente y, normalmente, a elección de este. Podía elegirse entre productos como queso, jamón, bollos con carne a la plancha, hamburguesas de pequeño tamaño o calamar frito, entre otros.

A este artículo se le llama comúnmente “tapa” y se entrega como obsequio dentro del precio de la bebida.

Recuerdo haber preguntado a mis padres, ambos hosteleros, por esta tradición y recordar de mi infancia que yo mismo la había consumido e incluso visto en los establecimientos donde trabajaban. Ellos me explicaron que se trataba de una tradición bastante antigua y, además, hicieron hincapié en que en su tierra natal, Jaén (más exactamente Linares), también existía. Recuerdo su orgullo y sus risas al explicármelo tras mi descubrimiento.

Aquello despertó en mí una curiosidad por conocer de dónde provenía esta tradición y, más aún, cómo se había extendido hasta ciudades diferentes. Por diversas circunstancias, quien escribe estas líneas acabó viviendo en la tierra natal de sus padres. Allí pude comprobar de primera mano que en aquella ciudad también se entregaba al cliente el mismo obsequio y de idéntica manera, aunque cambiaba la variedad de productos.

Me di cuenta de que, según la zona, las tapas suelen tener sus propias especialidades, marcadas no solo por el establecimiento sino por los recursos del entorno. Esto supone una gran diferencia, tanto en la presentación como en la variedad de los productos.

En Granada existe una tendencia que, además, se está aplicando cada vez más en otras ciudades. Los hosteleros, al añadir más abundancia a la tapa o al tratarse de una elaboración más costosa,

empiezan a incluir un suplemento aparte del precio de la consumición. Surge así otra variante de este concepto, que se podría denominar como la tapa pagada.

Debo añadir que estas no son las únicas ciudades que poseen historia en esta tradición, la cual hoy en día sigue manteniéndose viva. Es en Andalucía donde en mayor número se conserva.

Las leyendas de la tapa:

Después de esta explicación debo confesar que mi curiosidad por conocer la procedencia de este obsequio seguía en aumento. Fue en el mismo local donde me encontraba trabajando donde, tras unas vacaciones y una remodelación, encontré la respuesta en su pared. Habían colocado un mural con la supuesta historia de la tapa, algo que me pareció grato e interesante, porque todo el que entrase y se parase a leer un poco podría adquirir el conocimiento del nacimiento de esta.

La leyenda decía así:

“El rey Alfonso X "El Sabio" (siglo XIII), tras una enfermedad, recibió del médico la prescripción de beber vino, pero para mitigar los efectos del alcohol dispuso que en todas las tabernas de Castilla se sirviera siempre una pequeña porción de comida junto con el vino.”

Con esta pequeña leyenda me encontré. Se trataría, por tanto, de un serio decreto de un rey, dando por hecho que este frecuentaba las tabernas de Castilla. De este modo habría nacido la tradición y, probablemente, el rey, que no solo frecuentaba las tabernas sino que también se movilizaba por su propio reino, la fue extendiendo.

No consta si el aperitivo se entregaba gratuitamente o se pagaba. Si la historia es cierta, lo más probable es que al rey Alfonso X el tabernero se lo entregase sin coste, ya que su sola presencia otorgaría renombre al establecimiento.

Tras una investigación he podido encontrar también otras leyendas sobre el nacimiento de esta tradición. La más famosa sitúa al rey Alfonso XIII en Cádiz. Cuenta la leyenda que el monarca paró en la Venta de Vargas, en El Puerto de Santa María. Como soplaban un fuerte viento de levante que levantaba arena, el tabernero cubrió su copa de jerez con una loncha de jamón. Al rey le gustó tanto la idea que pidió otra copa "con la misma tapa".

Esta historia, con el pequeño detalle de que eran moscas en vez de arena, también la he escuchado, a veces cambiando al rey por Alfonso X. Entre dudas y fechas que podrían no encajar, la leyenda me hace pensar que quizás esta podría ser la versión más cercana a la realidad, porque la tradición sigue viva en Andalucía y persiste un conflicto interno entre sus comunidades sobre quién fue su creador y por qué. Aún hoy genera grandes debates. Sin embargo, en base a la extensión de la historia, la versión de Alfonso X (siglo XIII) es la más citada en la tradición popular, mientras que la de Alfonso XIII (Cádiz, Venta de Vargas, jamón como tapa contra arena/moscas) es la más difundida en Andalucía occidental.

Existe asimismo la versión de los Reyes Católicos. Para evitar los altercados provocados por la embriaguez de carreteros y viajeros al salir de las tabernas, decretaron que era obligatorio servir algo de comer junto a las jarras de vino o cerveza. Esta es otra historia que he podido encontrar y que nunca había escuchado anteriormente.

Debemos añadir a este escrito la posibilidad de que en algunas partes se entregara como obsequio y en otras se cobrara, pero por falta de información y de conocimiento no podemos añadir más.

Evolución cultural:

Lo que empezó como una simple loncha de jamón o queso para tapar el vaso evolucionó con los siglos. Con el tiempo, los taberneros comenzaron a elaborar pequeños aperitivos más complejos, como patatas bravas, tortillas, guisos en cazuela de barro. Con ello competían entre ellos, así como trataban de atraer y de fidelizar a sus clientes. Así nació lo que hoy conocemos como la cultura del "tapeo", convertida en una forma de vida, una seña de identidad social en España y una disciplina gastronómica reconocida internacionalmente.

A medida que las ciudades españolas crecían y la vida de barrio se consolidaba, la tapa dejó de ser una medida higiénica o legal para convertirse en un incentivo comercial. La competencia entre tabernas enseñó a los hosteleros que cuanto más sabrosa o generosa era la tapa, más vino o cerveza consumían los clientes. Nació entonces el componente social y la costumbre de no quedarse en un solo lugar, sino de "ir de tapas" o "tapear": recorrer varios bares del barrio, consumir una caña o un chato de vino con su respectiva tapa en cada uno, y socializar de pie junto a la barra.

La revolución de la alta cocina en miniatura (siglo XXI):

Con el auge de la gastronomía española a nivel global, liderada por chefs como Ferran Adrià, Dani García o los hermanos Roca, la tapa experimentó una transformación radical. Se empezaron a aplicar técnicas de vanguardia a las recetas tradicionales, tales y tan complejas como las espumas, esferificaciones, cocción a baja temperatura y otras.

Apareció así un nuevo concepto de local, el gastrobar, que fusiona la cercanía y el desenfado de la taberna de siempre con la presentación y la calidad de un restaurante de alta cocina. El tapeo se convirtió en una de las principales atracciones para los visitantes extranjeros y posicionó a la tapa como el concepto exportable por excelencia de la cocina española.

Hoy en día, tapear es mucho más que comer, pues se ha convertido en una forma de relacionarse. Esto implica informalidad, compartir la comida al centro de la mesa, comer de pie, hablar en grupo y disfrutar del espacio público.

Como dato curioso, la palabra "tapas" se ha incorporado sin traducir a idiomas como el inglés, el francés o el alemán. En 2018 la UNESCO inició los trámites para incluir la "Cultura del Tapeo en España" como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad.

La historia de la tapa en Almería:

La historia de la tapa en Almería es única en España, ya que la ciudad no solo ha mantenido viva la tradición de servir la tapa gratuita incluida con el precio de la bebida, sino que desarrolló un modelo singular donde el cliente tiene la libertad de elegir qué comer de una amplia carta.

La costumbre documentada de incluir la tapa gratuitamente con la consumición data de mediados del siglo XIX e inicios del siglo XX. Aunque existen leyendas medievales (como los decretos de Alfonso X o los Reyes Católicos para paliar los efectos del alcohol), el modelo económico y comercial de la "tapa gratis" tal como lo entendemos hoy atravesó tres etapas clave de consolidación.

A finales del siglo XIX nace como incentivo comercial. Hacia 1870-1900, con la proliferación de las tabernas populares en Andalucía (especialmente en Cádiz, Sevilla y Almería), los hosteleros se dieron cuenta de dos factores clave. Por un lado, sirviendo un pequeño bocado salado (embutido, pescado en salazón o aceitunas) aumentaban la sed del cliente, lo que incentivaba el consumo de vino o cerveza. Por otro, se hizo notar que ante la fuerte competencia entre locales, regalar ese bocadito se convirtió en una estrategia para fidelizar a los parroquianos.

En los años 20 y 30 la práctica ya estaba totalmente generalizada. Tanto es así que a principios del siglo XX la Real Academia Española (RAE) incorporó oficialmente en su diccionario la definición de tapa como "pequeña porción de alimento que se sirve como acompañamiento de una bebida". El precio de la consumición llevaba implícito el costo del aperitivo y se asentó la idea de que la tapa no se cobraba de forma independiente.

Tras la Guerra Civil, en los años 40 y 50, la tapa gratis se arraigó con fuerza por necesidad social. En zonas del sur y del interior como Almería, Granada, Jaén, Lugo o León, ofrecer un pequeño guiso o plato caliente junto a la bebida permitía a los trabajadores alimentarse por poco dinero, siendo esto argumento de venta sólido en tiempos de postguerra, dentro y fuera de España.

De esta manera, se puede entender que el hecho de ofrecer algo adicional comprometía directamente a aquellos que no lo ofrecían, convirtiendo así un complemento a la bebida en causa instrumental de la ofensa hacia la competencia. Es por ello que podemos entender como un conflicto dicha competencia por el cliente con dinero para gastar en una taberna, siendo usada la tapa como instrumento con el que oponerse a otra taberna. Será así que se hace posible concebir la historia de la tapa como el relato sobre un enfrentamiento dialéctico entre entidades que pretendían mantener o aumentar las ganancias en base a servir la tapa siendo esta pagada, en oposición a otras entidades que pretendían oponerse a dicha tesis, haciendo antítesis al ofrecer la tapa de manera gratuita. Y con ello, podemos entender parte de la justificación de que este artículo exista y quede enmarcado dentro del estudio de etiológico de la realidad histórica de nuestra gastronomía.

¿Por qué hoy en algunos sitios la tapa es gratis y en otros se paga?

Podemos contestar a ello diciendo que a partir de los años 60 y 70, con el auge del turismo masivo, la mayoría de las grandes ciudades (como Madrid, Barcelona o Sevilla) empezaron a desvincular la tapa gratis de la bebida para vender aperitivos de mayor tamaño a la carta, las raciones. Sin embargo, provincias como Almería, Granada, Jaén o León decidieron proteger ese modelo original y lo mantienen intacto hasta la actualidad.

La historia de la tapa en Almería es particular, pues no solo ha conservado la tradición de servir la tapa gratuita incluida con la bebida, sino que desarrolló un modelo singular, donde el cliente tiene libertad para elegir qué comer de una amplia carta. Cabe decir que este modelo también está presente en Linares, y en otros pueblos de Andalucía.

Los orígenes del tapeo almeriense se remontan a finales del siglo XIX y principios del siglo XX, ligados a las tabernas del centro histórico y a las zonas cercanas al puerto. Para ello, la influencia marinera y agrícola fue decisiva.

Las primeras tapas eran elaboraciones sencillas a base de pescado fresco de la costa (como la miga de bacalao o el jurel) y productos de la huerta almeriense. Como en el resto de Andalucía, las tabernas servían pequeñas porciones para acompañar el vino de la tierra o el chato de mosto blanco.

La innovación almeriense parece que fue la libre elección. A diferencia de otras provincias donde la tapa se sirve a discreción del tabernero, en Almería se consolidó a mediados del siglo XX el derecho a elegir.

Siendo así, cada bar comenzó a ofrecer una lista de opciones (desde fritos hasta guisos pequeños) para que el cliente eligiera su tapa favorita con cada consumición. Esta dinámica impulsó a los bares locales a diversificar su oferta para atraer a la clientela y convirtió el tapeo en una experiencia personalizada.

Con el paso de las décadas, la gastronomía local creó recetas icónicas que hoy son imprescindibles en las barras almerienses.

El chérigan es un clásico local, que es una rebanada de pan tostado untada con alioli o tomate y cubierta con lomo, jamón, atún o tortilla. Su nombre proviene de una deformación del inglés "sheriff" sumado a la palabra "gun", creado en los años 50 en el Café Colón por el parecido con la pistola de un sheriff, o quizás con la placa de este.

Las patatas a lo pobre con huevo (patatas fritas lentamente con pimientos y cebolla, servidas con un huevo frito), las joticas y el tabernero (elaboraciones a base de pisto tradicional, muchas veces sobre pan tostado o en cazuelita de barro) y el pescado frito y el ajo colorao, reflejo de la tradición pesquera de la bahía, completan un recetario que se considera imprescindible en la zona, tanto por la costumbre como por ser producto de su historia reciente.

En las últimas décadas la cultura de la tapa se ha consolidado como el principal motor cultural y turístico de la ciudad. En 2019 Almería fue designada Capital Española de la Gastronomía,

galardón en el que la tradición de la tapa gratuita y de calidad jugó un papel fundamental. Actualmente, en el centro histórico conviven las tabernas de toda la vida con gastrobares modernos que reinterpretan las recetas tradicionales en formato mini.

La historia de la tapa en Jaén:

La historia de la tapa en Jaén comparte los mitos nacionales de la tapa, pero se distingue por una arraigada tradición de gratuidad, generosidad y fidelidad al aceite de oliva virgen extra.

A diferencia de otras regiones donde los aperitivos se cobran aparte, en Jaén ciudad y provincia, la consumición incluye de forma sistemática un platillo de cortesía que complementa la bebida.

Los mitos de reyes asocian la tradición a las figuras de Alfonso X el Sabio (quien obligaba a servir comida con el vino para mitigar los efectos del alcohol), Alfonso XIII o Alfonso XII. Una de las crónicas sitúa a Alfonso XII parando en una posada de Jaén, donde el mesonero tapó su copa con una loncha de jamón para que no le entrase polvo.

Históricamente, las tapas en las tabernas jienenses eran muy sencillas: puñados de avellanas, aceitunas de la tierra, patatas fritas de sartén o embutidos locales. Al ser Jaén la capital mundial del aceite de oliva, la cocina de taberna evolucionó ligada a los fritos, las conservas y encurtidos y los aliños rápidos que ponían en valor su producto estrella.

El concepto moderno de la tapa gratuita y generosa en la capital se consolidó a mediados del siglo XX en el casco antiguo. Negocios que originalmente solo despachaban vino y licores al por mayor o en barra introdujeron las cocinas para atraer clientela. La Manchega, fundada en 1886, es la taberna en funcionamiento más antigua de Jaén.

Originalmente no servía comida. Fue a partir de mediados del siglo XX cuando su dueño, Pepe Serrano, empezó a ofrecer bocadillos de caballa y la famosa pipirrana, institucionalizando la tapa abundante de cortesía. El Gorrión, fundada en 1888 y vecina de la anterior, basó su historia en el servicio de vinos de la tierra acompañados de tapas frías, quesos y embutidos sobre sus características barricas.

El recetario clásico de las tabernas de Jaén cuenta con creaciones con nombre propio. Ejemplo de esto es el recluta, que es una tapa que nació originalmente en el desaparecido Bar El Hueco, en el barrio de la Magdalena, y consiste en un picatoste (pan frito en aceite de oliva virgen extra) con rodajas de tomate y anchoas.

Otro ejemplo es la pipirrana jienense, que resulta ser ensalada fresca a base de tomate majado, pimiento verde, ajo, huevo cocido, atún y abundante aceite de oliva, y que se convirtió en la reina del verano en todas las barras de la provincia. A esto podemos añadir los caracoles en caldo, típicos de locales históricos de los alrededores de la Catedral como la Taberna Alcocer, se sirven en vaso durante la primavera.

Actualmente, el tapeo en Jaén convive entre la tradición del "ligá" (salir de cañas y comer a base de las tapas gratuitas) y una nueva corriente de gastrobares que reinterpretan este patrimonio culinario con técnicas de alta cocina.

La historia de la tapa en El Ejido:

La historia de la tapa en El Ejido está estrechamente ligada a la identidad de la provincia de Almería, pero cuenta con una evolución muy particular marcada por el milagro agrícola de los invernaderos, la riqueza de su huerta y el crecimiento multicultural de la comarca del Poniente Almeriense. Se puede afirmar que en El Ejido la tapa no es un simple aperitivo de cortesía, sino una comida completa, gratuita y de libre elección que se incluye con cada consumición.

Antes de segregarse y convertirse en municipio independiente en la década de los 80, El Ejido era una zona de pequeños núcleos rurales y cortijos. La tradición de la tapa comenzó en las antiguas cantinas, tabernas de carretera y ventorrillos que servían de punto de encuentro para los primeros colonos y labriegos.

Estos trabajadores necesitaban reponer fuerzas tras las duras jornadas acondicionando los campos. Al igual que en Almería capital, se implantó el sistema de la pizarra. El cliente pide su bebida y elige directamente de un listado que incluye pescados a la plancha, carnes y guisos caseros.

Con la explosión del cultivo bajo plástico y el enriquecimiento de la zona en los años 80 y 90, los bares de El Ejido multiplicaron su oferta. La tapa se convirtió en el principal escaparate de los productos hortofrutícolas locales.

El chérigan, tapa originaria de Almería capital (atribuida al bar Parrilla Colón en los años 50 y bautizada así por el corte de pelo de su dueño, que recordaba al sheriff de las películas), fue adoptado con fuerza en El Ejido. En este pueblo, consiste en una rebanada de pan tostado untada con alioli o tomate y coronada con jamón, atún, tortilla o queso.

La reina de la plancha basó el éxito de las barras ejidenses en la rapidez de la cocina en vivo. Las tapas de lomo, jibia a la plancha, salchichas o hamburguesas en miniatura se convirtieron en las preferidas para cenar de forma económica.

En las últimas décadas el tapeo ejidense ha dado un salto cualitativo impulsado por iniciativas como la consolidada Ruta de la Tapa de El Ejido, celebrada en barrios como Ejido Norte o durante las fiestas de San Isidro Labrador. En base a esto, los chefs locales han introducido los pimientos de tres colores, calabacines, berenjenas y tomates cherry de la tierra en elaboraciones gourmet (milhojas, verduras en tempura, mousses), demostrando que la tapa gratuita también puede ser de alta cocina.

La llegada de población de decenas de nacionalidades para trabajar en el sector agrícola ha dejado huella en las cocinas de barra, incorporando especias, técnicas e ingredientes de la cocina magrebí, asiática y hispanoamericana a los formatos tradicionales de la tapa.

La historia de la tapa en Linares:

La historia de la tapa en Linares, tierra natal de la Academia de Esgrima Láser, es una de las más singulares de toda Andalucía, íntimamente ligada a su pasado minero, al ferrocarril y al auge industrial de los siglos XIX y XX.

En Linares el tapeo no es solo ocio, sino una seña de identidad local indiscutible, caracterizada por la gratuidad absoluta, la libre elección de la tapa (a diferencia de Jaén capital, donde suele ser impuesta) y unos tamaños sumamente generosos.

Durante el siglo XIX Linares se convirtió en una potencia mundial de la extracción de plomo, atrayendo a miles de obreros, ingenieros ingleses y comerciantes. Al salir de los duros turnos en minas como las de El Centenillo o La Cruz, los mineros se reunían en las tabernas de los barrios obreros. Necesitaban alimentos calóricos, salados y económicos para recuperar fuerzas, así como bebidas para apagar el ardor del esfuerzo y la presión del pozo.

Los taberneros empezaron a ofrecer guisos contundentes y salazones con el vino para paliar los efectos del alcohol y la fatiga. Con las estaciones de tren en pleno funcionamiento, como la Estación de Madrid o precisamente la de Almería, las cantinas y sus alrededores se llenaron de viajeros. La tapa rápida, caliente y de plancha se convirtió en el reclamo perfecto para quienes estaban de paso.

A mediados del siglo XX, mientras en el resto de la provincia de Jaén se asentaba la tradición de servir la tapa que el tabernero decidiera, Linares tomó un camino diferente, muy influido por su conexión comercial con el Levante y Almería.

Los bares linarenses adoptaron de forma masiva la pizarra en la pared. Al pedir una cerveza o un "quinto", el cliente tiene el derecho consuetudinario local de elegir qué bocado quiere de una lista de veinte o treinta opciones, sin pagar un céntimo de más.

La gran cantidad de bares en el centro y las barriadas generó una competencia histórica por ver quién ponía la tapa más grande y elaborada, consolidando el concepto de "comer con tres cañas", haciendo patente la necesidad de debate dialéctico entre locales opositores para pretender apropiarse del medio, que en este caso es la clientela linarense.

Las tapas icónicas con sello linarense incluyen las patatas con ajonesa, que son la tapa reina de Linares. Se trata de patatas cocidas o fritas acompañadas de una mayonesa casera con un intenso toque de ajo. Cada bar guarda con celo el secreto de su salsa.

El choto o carne en salsa son guisos de carne de monte o cerdo perfectamente adobados con especias locales, servidos en cazuelas de barro con pan para mojar.

Los flamenquines y rosquillas son variantes del clásico cordobés pero adaptados al tamaño gigante de las barras linarenses, siempre fritos en el excelente aceite de oliva de la comarca.

Así como no pueden faltar los nidos, ya clásicos, del bar Linarejos.

Hoy en día, la ciudad explota este patrimonio a través de la Ruta de la Tapa de Linares, un evento masivo anual que atrae a visitantes de toda España y que ha servido para que la hostelería local evolucione hacia la cocina en miniatura contemporánea, accediendo a premios internacionales y sin perder la esencia de la tapa de cortesía elegida por el cliente.

— —————