

DEL YANTAR Y EL ESCANCIAR: APROXIMACIÓN AL LÉXICO GASTRONÓMICO EN LA OBRA *FUENTEVEJUNA* DE LOPE DE VEGA

Manuel Gahete Jurado

Académico Numerario

RESUMEN

PALABRAS CLAVE

Gastronomía.
Teatro.
Léxico.

En la obra *Fuenteovejuna* de Lope de Vega encontramos un número notable de términos gastronómicos que nos permiten conocer con eficiente aproximación los gustos en el comer y el beber de caballeros y villanos, sobre todo de estos últimos. Atendiendo a los diccionarios lexicográficos, podemos comprobar cómo han ido evolucionando los significados de algunos conceptos y asimismo detectar ciertas licencias del Fénix de los Ingenios a la hora de utilizarlos.

ABSTRACT

KEYWORDS

Gastronomy.
Theater.
Lexicon.

In the work *Fuenteovejuna* by Lope de Vega, we can find a remarkable number of gastronomic terms that allow us to know with an efficient approximation the eating and drinking tastes of gentlemen and villains, especially of the latter. Based on lexicographical dictionaries, we can realize how the meanings of some concepts have evolved and also detect certain licenses of «Phoenix of Wits» when using them.

A lo largo del tiempo, gastronomía y cultura se han concertado en el extenso acervo patrimonial de los pueblos, pero esta armonía histórica se refrenda positivamente en la actualidad convirtiéndose en un tándem indisoluble gracias al irrefrenable y próspero incremento del turismo. La conexión entre el viaje y la gastronomía refuerza el hecho ascendente del turismo cultural, nada nuevo por otra parte pero notablemente superado en práctica y tendencias como objeto del consumo. A partir de *Mundial Cult*, celebrado en Mé-

xico en 1982¹, el concepto de cultura adquiere una dimensión expansiva debido a que las manifestaciones gastronómicas, sobre todo las de carácter autóctono, se conciben insertas en un contexto no aislado. Las nuevas tendencias del turismo a nivel mundial propenden a la inclusión de las manifestaciones gastronómicas en la oferta turística. Este fenómeno se ha desarrollado especialmente en España y Latinoamérica, influyendo poderosamente en Europa, donde la orientación de esta nueva práctica tiene ya un objetivo concreto: incentivar la apreciación y el impulso de los recursos naturales².

Las posibilidades que impone esta progresiva activación de la gastronomía, tanto en el plano cultural como el económico, han generado y siguen generando ríos de tinta. Al enfrentarme a este discurso, mi principal reto fue el de compendiar en tan breve espacio de tiempo un tema tan vasto. Tarea imposible de la que me liberó contemplar en Fuente Obejuna la obra *Fuenteovejuna* que merece nuestro más clamoroso aplauso. En ella, Lope de Vega pone en boca de algunos de sus personajes principales (Laurencia, Alcalde Esteban, Mengo) elementos propios de la gastronomía de la época sobre los que voy someramente a disertar. Es preciso tener en cuenta que el comediógrafo alcalareño escribe su *Comedia famosa de Fuente Ovejuna*, así la intituló en su origen, entre los años 1612 y 1614, publicándose el texto en Madrid por la viuda de Alonso Martín, a costa de Alonso Pérez, en el año 1619, como parte del volumen titulado *Dozena parte de las comedias de Lope de Vega Carpio*, donde se integraban once obras lopescas más.

Los hechos narrados en *Fuenteovejuna* corresponden al 23 de abril de 1476, lo que significa un paréntesis temporal de, al menos, ciento treinta y seis años, avatar que agrava la disparidad de los hechos acaecidos entre las diversas fuentes que supuestamente debió consultar el *Fénix de los Ingenios*: Así Palencia —1423/1492—, Rades —1572—, Mariana —1601—, Covarrubias —1611— o el número 21 del libro anónimo *Casos raros de Córdoba* que trata sobre la muerte del comendador mayor de Calatrava.

Este desfase histórico ha tenido lógicamente consecuencias notables en el léxico y la semántica, siendo como son, por otra parte, procesos lentos los que condicionan las innovaciones el lenguaje. Hemos de tener en

¹ CONACULTA-Sectur (1999): «Turismo cultural: el replanteamiento de un concepto y de una práctica», México, p. 27.

² «... cultural tourism as travel undertaken with the intention wholly or partly, of increasing one's appreciation of cultural resources...». GRANDE IBARRA, Julio y ÁLVAREZ SOLÍS, Cristina, (2000): *Turismo cultural: Análisis de la oferta, el producto y su comercialización*. Fundación Caja Rioja, p. 117.

cuenta que, en el momento de la revuelta, asistíamos a los estertores de la Reconquista y la unificación de España por parte de los Reyes Católicos; y en 1619, año de edición del libro, se conmemoraba el centenario de la ascensión al trono de Carlos V, fecha considerada, a la luz de posteriores acontecimientos históricos, como «el principio del fin» del imperio español. Cuando la obra sube a los escenarios, reinando Felipe III, España vive un ambiente de crisis económica y social que confirma, más que anuncia, su vertiginoso declive.

Sirva esto para contextualizar el sentido de los apuntes sobre gastronomía que, solo a modo de ejemplo, voy a reseñar. En primer lugar, no deja de asombrarme la capital importancia que el rito gastronómico y su parafernalia adquiere para una joven de moderada posición social y lozana juventud como Laurencia, frente al desazonado ardor de un Frondoso con todas las marcas tópicas del enardecido enamorado:

¿Posible es que no te duelas
de verme tan cuidadoso
y que imaginando en ti
ni bebo, duermo ni como?

Por el contrario, Laurencia —y no obvio que sean armas de mujer— solo parece preocuparse de comer, beber y dormir asaz y placenteramente. Cuando Pascuala la advierte sobre las intenciones del Fernán Gómez de Guzmán, ella responde firme y fragosa:

217 Pardiez, mas precio poner,
Pascuala, de madrugada
un pedazo de lunada
220 al fuego para comer,
con tanto zalacatón
de una rosca que yo amaso
y hurtar a mi madre un vaso
del pegado canjilón;
225 (...)
y concertar, si el camino
230 me ha llegado a causar pena,
casar una berenjena
con otro tanto tocino;
y después un pasatarde,
mientras la cena se aliña,
235 de una cuerda de mi viña,
que Dios de pedrisco guarde;
y cenar un salpicón
con su aceite y su pimienta,
e irme a la cama contenta...

No desdeña Laurencia manjar alguno ni se recata en su goloso deseo, sobre todo teniendo en cuenta la pingüe calidad de la pitanza. Porque si analizamos las viandas por las que muestra apetecible gusto, es evidente que Laurencia era moza de buen comer. Según Covarrubias, la ‘lunada’ es una media anca que se aplica al pernil del tocino, acompañado «con tanto zalacatón de una rosca que yo amaso», o —lo que viene a ser lo mismo— de un pedazo de pan bien consistente por ser de factura propia. El término ‘zalacatón’ —que Lope en otro contexto emplea como ‘zalacatrón’ pero también asociado a ‘lunada’— procede, según Corominas, de ‘zatico’, ya atestiguado con esta significación en la primera mitad del siglo XIII (1220-50), cruzado con algún sinónimo de tono aumentativo³.

Pero no solo de pan vive el hombre y, aún de madrugada, Laurencia acude al pegado canjilón, que por cierto hurta a su madre, por lo que debiera ser adicta al trago, solo a fin de que resultaran más digeribles la hogaza y el tocino⁴. Lope utiliza la sinécdoque, un proceso de permutación semántica por el que se designa una cosa o idea con el nombre de otra, sirviéndose de alguna relación de contigüidad existente entre ambas, en este caso el continente por el contenido. El canjilón es un cierto género de vaso, probablemente ancho de boca, usado para trasegar el vino⁵. Para que nos hagamos idea del parangón, y utilizando en este caso la trasnominación o metonimia, muy similar al tropo anterior, sería lo mismo que decir ahora «ponme un ribera» o «sírreme un vaso de montilla».

No queda aquí la cuestión. Laurencia nos refiere que «si el camino / me ha llegado a causar pena, / casar una berenjena / con otro tanto tocino». No sé hasta qué punto el témpano de carne de cerdo mezclado con la solanácea de fruto aovado se parece más a un almuerzo que a un sucinto piscolabis⁶. Sin duda eran otros tiempos. Lo que parece claro es que nues-

³ *Lunada*: es la media anca, y comúnmente la aplicamos al pernil del tocino, diciendo lunada de tocino (Covarrubias).

Zalacatón: acaso derivado de *zatico* (Corominas data esta forma entre los años 1220-50, con el significado de «pedazo de pan», procedente del vasco *zatiko*, diminutivo de *zaqui*, ‘porción’, ‘pedazo’, p. 624) cruzado con algún sinónimo. Lope lo empleó otra vez (en la forma *zalacatrón*) asociado también con *lunada*: «seis torreznos de lunada –y un zalacatrón de pan- de libra y media» (*El capellán de la Virgen*, Acto III, Obras, ed. Acad., pág. 495). Véase COROMINAS, *Diccionario crítico etimológico*, IV, pág. 857.

⁴ ‘Tocino’: «témpano de carne de cerdo», 1081. Probablemente derivado del latín provincial *tucca* (jugo mantecoso), al parecer de origen céltico.

⁵ *Canjilón*: «cierto género de vaso, y juntamente medida» (COVARRUBIAS), probablemente ancha de boca, usada para trasegar el vino.

⁶ ‘Berenjena’: «solanácea que produce un gran fruto aovado», principio del siglo XV, del árabe *bedinyêna*, id., de origen persa (COROMINAS, p. 93).

tra bragada melariense cumplía al pie de la letra los consejos de los nuevos expertos en dietética, ingiriendo regularmente cinco o más comidas a lo largo de la jornada. Si no veamos cómo, a media tarde, ella, sin complejo alguno, se ventila «un pasatarde, mientras la cena se aliña, de una cuerda de mi viña, que Dios de pedrisco guarde». También ahora Lope utiliza la sinécdoque trasmutando el racimo de uva colgado de una cuerda por la cuerda a secas, tomando la parte por el todo y alterando, por puro placer estético o medida métrica, la significación.

Mucho más interesante desde cualquier punto de vista es el término ‘salpicón’. Si tenemos en cuenta la opinión de Corominas⁷, que fecha su aparición a principios del siglo XVII, nos encontramos con un claro anacronismo léxico. Si bien es cierto que Lope habría de conocer el vocablo, es evidente que Laurencia se adelantaba varios siglos nombrando a la carne picada y aderezada con sal⁸, también aceite y pimienta⁹, acorde al paladar de la joven melariense, como salpicón, a no ser que el término hubiera pervivido oralmente a lo largo de estos siglos sin plasmación gráfica, lo que tampoco puede descartarse, aunque para la gramática histórica esta aseveración no pasa de la pura hipótesis. La voz ha sufrido variaciones semánticas a lo largo del tiempo. Antonio Venceslada Andújar (1883-1955), en su *Vocabulario andaluz*, lo define como «ensalada hecha de cardo»¹⁰, significación diversa que se acerca más al sentido que se le aplica en la actualidad, agrupando las dos variantes conocidas: «Guiso de carne, pescado o marisco desmenuzado, con pimienta, sal, aceite, vinagre y cebolla»¹¹. Lo cierto es que si pedimos salpicón hoy en Andalucía nos servirán un revuelto natural de pescado o marisco picado y aderezado, al modo que el jienense Venceslada Andújar nos hacía recordar.

Y, par a la comida, la bebida. Diacitrón y vino para vigorizar al rollizo Mengo tras la tortura donde hace alarde de cínica gravedad. El vocablo ‘diacitrón’, según Covarrubias, hace referencia a «la conserva hecha de la carne de cidra». María Moliner asocia su morfología y su semántica al término ‘acitrón’, con idéntico significado de «cidra confitada»¹². El

⁷ COROMINAS, p. 522.

⁸ COVARRUBIAS.

⁹ ‘Aceite’ (1251), del árabe zéit (Corominas, 24). ‘Pimienta’: siglo XIII, del latín PIGMENTA, plural de PIGMENTUM, «colorante, color de pintura». Ya en latín tenía el sentido de ‘droga, ingrediente’ y más tarde ‘condimento’ (Corominas, 459).

¹⁰ *Vocabulario andaluz* de Antonio Alcalá Venceslada Andújar, 1883-Jaén, 1955): «ensalada hecha de cardo». Edición facsímil de la impresa por la Real Academia en el año 1951 (Universidad de Jaén y CajaSur, Jaén, 1998, p. 563.

¹¹ CASARES, Julio (1966).

¹² MOLINER, María (1990), p. 987.

acitrón o diacitrón, similar al calabazate, es un dulce español elaborado a base de cidra confitada muy popular en las despensas españolas de los siglos XV y XVI.

Según Corominas-Pascual, la voz ‘acitrón’ procede del francés *citron* (‘limón’), al que se sumará el prefijo *dia-*, característico de confituras y ungüentos, para formar su sinónimo ‘diacitrón’¹³. Sin embargo la Academia nunca aceptó la etimología francesa para estos vocablos y sí la latina *cidrus*¹⁴. Las fechas en que se documentan los dos sustantivos son bastante dispares. Los autores citados documentan ‘acitrón’ en 1573 (*BHisp.*, LVIII, 157) y ‘diacitrón’ en 1680 (sirviéndose de la *Pragmática de tasas* de 1680 con que se ilustra en el *Diccionario de Autoridades*), lo que supondría que ni el propio Lope (1562-1635) podría haberlo utilizado.

Los primeros académicos describen estas voces de manera sutilmente distinta. Para la Academia, acitrón sería «la fruta llamada cidra después de bañada con azúcar y reducida a dulce». ‘Diacitrón’, que estos autores hacen proceder de la preposición griega *dia* que equivale a ‘de’, y del término latino *citrus* (‘cidra’), es definida en el *Diccionario de Autoridades* como «la corteza de la cidra confitada y cubierta», aunque ambos significados se irían aproximando semánticamente e identificándose en el tiempo. No solo la obra de Lope muestra y demuestra que es inexacta la tardía documentación que para ella dan Corominas-Pascual, ya que podemos encontrar documentada la voz a finales del siglo XV, en el libro *Criança y virtuosa doctrina*, fechado en 1486, diez años después de la revuelta melariense contra el comendador de Calatrava. Y asimismo en el libro de Fernando de Rojas, *La Celestina*, datado entre 1499 y 1502, por ser alimento habitual en el desayuno del joven Calisto¹⁵.

BARRILDO:	Toma, bebe, amigo. Come.
MENGO:	¡Ay, ay! ¿Qué es?
BARRILDO:	Diacitrón.
MENGO:	¡Ay, ay!
FRONDOSO:	Echa de beber.
BARRILDO:	[Es lo mejor que hay]. ¡Ya va!
FRONDOSO:	Bien lo cielo. Bueno está.
LAURENCIA:	Dale otra vez de comer.

¹³ Diacatolicón, diacodión, dialtea, etc.

¹⁴ El árbol cidro y su fruto la cidra, poncil o toronja.

¹⁵ Véase VALERA MERINO, Elena (2009): «Los galicismos en el español de los siglos XVI y XVII», 2 vols. pp. 917-920 (vol. 1), en *Anejos de la Revista de Filología Española*, n.º 100, Madrid: Consejo Superior de Investigaciones Científicas.

MENGO:	¡Ay, ay!
BARRILDO:	Ésta va por mí.
LAURENCIA:	Solemnemente lo embebe.
FRONDOSO:	El que bien niega, bien bebe.
REGIDOR:	¿Quieres otra?
MENGO:	¡Ay, ay!! ¡Sí, sí!
FRONDOSO:	Bebe; que bien lo mereces.
LAURENCIA:	¡A vez por vuelta las cue!a!
FRONDOSO:	Arrópale, que se hiela.
BARRILDO:	¿Quieres más?
MENGO:	Sí, otras tres veces.
	¡Ay, ay!
FRONDOSO:	Si hay vino pregunta.
BARRILDO:	Sí, hay. Bebe a tu placer; que quien niega ha de beber. ¿Qué tiene?
MENGO:	Una cierta punta. Vamos; que me arromadizo.
FRONDOSO:	Que beba, que éste es mejor. ¿Quién mató al comendador?
MENGO:	Fuenteovejuna lo hizo.

Es manifiesto, dado su estado maltrecho y su adivinable apetito («ese desnudo, ese gordo»), que los amigos del pobre Mengo lo alimentaran con este dulce confitado, además de humedecer su paladar con vino, según Lope, que bien podría haber sido hidromiel, dado que la apicultura, detalle que soslayó el dramaturgo en su obra magna, era un recurso destacado para la economía melariense.

En el ágil diálogo, Lope juega entre la comida y la bebida con tal ligereza e ingenio que es difícil identificar cuándo Mengo come o bebe. Mientras Frondoso se dispone a propiciarle vino («Echa de beber», «Bebe que bien lo mereces»), Laurencia se preocupa más porque coma («Dale otra vez a comer»), un apunte más del buen apetito de la heroína. El texto, pleno de rozagante ironía, juega también con la dolencia de los golpes (¡Ay, ay!) y el ansia de alimento (Si hay vino pregunta). Curioso es también observar cómo Mengo, demandado por Barrildo, acerca de la calidad del alcohol («¿Qué tiene?»), contesta «Una cierta punta», para advertir el sabor a vinagre que adquiere el vino trasnochado, y es Frondoso quien se apresta a proveerlo de otro más grato al gusto: «Que beba, que este es mejor».

Si bien es cierto que en la obra de Lope solo se habla del vino y no del hidromiel, probablemente la primera de las bebidas alcohólicas que consumió el hombre, no necesariamente podemos descartar que, en aquella

época, finales del siglo XV, y dada la tradición apícola de la inmemorial *Fons Mellaria*, los hombres y las mujeres melarienses siguieran bebiéndolo en alternancia con el vino, procedente de las uvas. O ambos a la vez. De hecho, los romanos, que la consideraban bebida de los dioses, tomaban vino de uva con miel para darle un sabor y hasta un color más acaramelado. No es de extrañar que, en las bodas de Laurencia y Frondoso, se dispensara el hidromiel, siguiendo tal vez la antigua tradición vikinga consistente en que la pareja debía consumirlo durante una lunación después de su boda para incrementar la probabilidad de engendrar hijos varones, responsables entonces de la defensa de los territorios. Es adivinable la procedencia de la costumbre contemporánea de celebrar la luna de miel.

El consumo del hidromiel comenzó a decrecer desde los primeros tiempos de la agricultura medieval, sustituido por la cerveza, de la que habla el alcalde Esteban en su erudito discurso, propio de un hombre ilustrado («la cerveza sobrar  por las partes de Alemania»). Su pérdida de popularidad se debió asimismo a la importancia que tomaron las vides en diferentes partes de Europa, sobre todo por los vinos importados desde Portugal a partir del siglo XII, desplazando el hidromiel a zonas del norte donde el clima frío no permitía el cultivo de la vid. El azúcar proveniente de las Indias Occidentales, a partir del siglo XVII, retrae la cría de abejas; y la miel, esencial y salut fera, comienza a escasear, pasando el hidromiel de ser la bebida alcohólica más común a un brebaje consumido en ámbitos restringidos y excepcionales ocasiones.

Son muchas más las curiosas aportaciones gastronómicas que nos aporta un texto tan proteico y siempre actual como el que nos legó Lope de Vega, difundiendo el nombre de Fuente Obejuna por el mundo entero; lo que nos obliga de manera especial a compartir con coraje la obligación más urgente de nuestra sociedad y nuestras instituciones: que nadie, sea de la heterodoxia y condición que fuere, quede privado, bajo ningún concepto, del alimento necesario; impedir a toda costa que, mientras unos pocos despilfarran, los muchos sufran hambre y miseria. Y esto no es cuestión de cultura, ni de humanidad siquiera, es cuestión de dignidad y de justicia; y de estos derechos el pueblo de Fuente Obejuna es un ejemplo por antonomasia. Gracias y que ustedes disfruten del buen yantar y el escanciar medido con salud de acero.

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.

El 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 re-descubrir, 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.