

III. OTRAS DISPOSICIONES

MINISTERIO DE EDUCACIÓN, CULTURA Y DEPORTE

- 2195** *Resolución de 2 de febrero de 2018, de la Dirección General de Bellas Artes y Patrimonio Cultural, por la que se incoa expediente de declaración de la tradición cultural de las Tapas como manifestación representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial.*

La Ley 10/2015, de 26 de mayo, para la salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial, establece en su artículo 11.2, letra c), que corresponde a la Administración General del Estado, a través del Ministerio de Educación, Cultura y Deporte, en colaboración con las Comunidades Autónomas, «la salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial mediante la Declaración de Manifestación Representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial».

El artículo 12 de la citada Ley 10/2015, de 26 de mayo, regula el procedimiento de declaración de Manifestación Representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial, señalando que el mismo «se iniciará de oficio por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte, bien por propia iniciativa, a petición razonada de una o más Comunidades Autónomas o por petición motivada de persona física o jurídica».

La tradición cultural de las Tapas se encuentra en toda la geografía nacional, siendo un elemento que, aunque con algunas diferencias zonales y/o locales, podemos considerar instalado en todas las regiones de nuestra geografía. Una forma de comer que está inmersa en un momento de cambio y nuevo desarrollo en su conceptualización, elaboración y consumo. Las pequeñas porciones de comida que configuran la tapa nos ofrecen una diversidad de productos, elaboraciones y presentaciones con sensibles diferencias entre las diferentes regiones. Tan importante es la tapa en sí, como el tapeo entendido como el acto social de ir a consumirla.

Las Tapas se han convertido en uno de los elementos más representativos de la identidad no ya solo alimentaria, sino cultural de nuestro país, adquiriendo un gran reconocimiento internacional que las asocia ya de una manera indisoluble a lo español. Se ha convertido en uno de los elementos más representativos de la imagen exterior de España y se ha configurado como uno de los elementos más característicos y populares de algunas ciudades y territorios. Las tapas responden a una parte importante de la vida cotidiana y de la dieta española y, desde ese punto de vista, son un elemento fundamental del patrimonio cultural inmaterial.

Por tanto, considerando la trascendencia internacional de esta tradición en España y teniendo en cuenta, además, que la consideración en conjunto de esta manifestación requiere para su específica comprensión una consideración unitaria, más allá de la propia que pueda recibir en una o varias Comunidades Autónomas, habiendo informado el Consejo de Patrimonio Histórico Español y atendiendo al informe del Consejo Superior de Investigaciones Científicas y de la Real Academia de la Gastronomía, la Dirección General de Bellas Artes y Patrimonio Cultural, resuelve:

Primero.

Iniciar el expediente para la declaración como Manifestación Representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial de la tradición cultural de las Tapas en España, por concurrir en la misma las circunstancias previstas en las letras c) y e) del artículo 12.1 de la Ley 10/2015, de 26 de mayo, para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial.

Segundo.

Disponer la apertura de un periodo de información pública, a fin de que cuantos tengan interés en el asunto puedan examinar el expediente en las dependencias de la Subdirección

General de Protección del Patrimonio Histórico de la Secretaría de Estado de Cultura (plaza del Rey 1, Madrid) o a través de la sede electrónica del departamento, y alegar lo que estimen conveniente por un periodo de veinte días a contar desde el día siguiente a la publicación de la presente Resolución en el «Boletín Oficial del Estado».

Tercero.

Tramitar el correspondiente expediente de declaración de Manifestación Representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial, de acuerdo con lo previsto en la Ley 10/2015, de 26 de mayo.

Cuarto.

Comunicar la incoación al Inventario General de Patrimonio Cultural Inmaterial para su anotación preventiva.

Madrid, 2 de febrero de 2018.–El Director General de Bellas Artes y Patrimonio Cultural, Luis Lafuente Batanero.

ANEXO

Definición

Desde su primera mención en el Diccionario de la Real Academia Española hasta la fecha, se ha producido un cambio en la concepción de la «tapa». Este cambio en la definición nos indica una modificación en el uso de la palabra, su conceptualización y universalización, así como en su lugar de consumo y en la propia elaboración de la misma.

El uso de la palabra *tapa*, si bien se ha generalizado ampliamente, no siempre es el más utilizado en determinados territorios. Lo mismo ocurre con el concepto de *tapeo* como acto de ir de tapas.

«Pincho» es una de las expresiones más frecuentes que se usan en sustitución de la palabra «tapa». Pincho y Tapa pueden ser considerados, en la actualidad, como términos equiparables. Así sucede, por ejemplo, en las comunidades autónomas del País Vasco o La Rioja donde el término «pincho» es mucho más utilizado que el de «tapa» y se refiere a cualquier alimento o receta que se consume en los bares con la bebida en formato de raciones individuales.

Se usa también, en algunas zonas, la palabra «aperitivo» como alternativa o variante de la palabra «tapa». En Madrid, por ejemplo, el aperitivo es una pequeña cantidad de alimento que se pone, de manera gratuita, al servir una bebida, en especial si se trata de cerveza, vino o vermut.

Es habitual usar en algunas zonas el concepto de ración como la comida que se consume durante la acción de tapear. Viene marcada por la tendencia en algunas zonas de realizar el consumo no de una manera individual, sino compartida en un mismo plato de pequeñas o medianas porciones con una cantidad de alimento mayor que la tapa. Un formato que, de alguna manera, recuerda a los sistemas tradicionales de comer, por ejemplo, entre pastores y pescadores, e incluso en los domicilios particulares, como sucede todavía con la ensalada central, aunque sea una práctica que cada vez va tendiendo más al servicio individual. A diferencia que en el pincho o la tapa individual, todo el grupo consume lo mismo, por lo que es necesario un cierto consenso que se produce antes de solicitar la ración.

Un aspecto fundamental es el hecho de ir de tapas. No se puede entender la tapa o el pincho sin esta acción de *ir de tapas* o tapear. Destacar que hay muchas denominaciones para referirse a esta actividad como «ir de vinos», ir de «ronda de vinos», ir de «potes» o ir «de cañas», términos que podemos considerar equivalentes. Consiste en la costumbre de juntarse grupos de personas que realizan, con una temporalidad periódica o no, la visita a bares y tabernas diferentes de una misma zona y situados muy próximos entre sí, con la finalidad de consumir bebidas, básicamente vino y cerveza. El objetivo no es tapear o

consumir alimentos, salvo en aquellos lugares que es costumbre poner un pequeño aperitivo, sino juntarse para consumir en común las bebidas. Es precisamente esa reunión de amigos y/o familiares, en definitiva la socialización en el bar, lo que le otorga un importante valor a la hora de plantear el valor patrimonial de las propias tapas.

Aunque en los últimos tiempos, y muy especialmente entre el público extranjero, se ha convertido en una manera de acceder a la gastronomía española, planteado como una manera de realizar las comidas principales del día (comida o cena), no es el objetivo principal para el gran público nacional que lo considera más un aperitivo o un complemento a la bebida.

Origen

Como suele suceder con muchos otros elementos del patrimonio inmaterial, la referencia al origen de la tapa en la alimentación y en las costumbres sociales se refiere como inmemorial.

- Leyendas de origen.

Existen numerosas narraciones sobre el origen de las tapas que vinculan el inicio de su práctica con diferentes momentos, circunstancias y personajes.

Vila-San-Juan (1971) hace referencia a la vinculación del origen de las tapas con el rey Sabio, una de las historias más repetidas en la literatura sobre el tema. La implicación de este monarca en el nacimiento e implantación de las tapas en nuestro país tiene pequeñas variantes, pero la explicación más frecuente habla de una dolencia que padeció el rey. Como tratamiento, se le indicó la necesidad de tomar vino con una cierta frecuencia a lo largo del día. Para evitar los efectos del alcohol, el rey empezó a acompañar la ingesta con pequeñas cantidades de alimento.

En un sentido similar, también se considera el nacimiento de la tapa con la necesidad de ingerir alimento en algunos trabajos de campo o con un importante componente físico.

Otra historia vinculada con el origen de la tapa la relaciona con los Reyes Católicos. Una primera versión hace referencia a que inventan las tapas en relación a un sistema de alimentación rápida en tiempos de campaña.

Es frecuente encontrar en la historia que el rey Alfonso XIII y/o Fernando VII en Cádiz pidió bebida reclamando que, para que no entraran moscas e impurezas en el vaso, se cubriera la boca del mismo con una loncha de jamón. El tabernero llamó a la loncha «tapa», viniendo de aquí el nombre.

- Otras referencias de origen.

Algunos autores han querido encontrar alguna referencia al origen en algunas novelas picarescas o, incluso, en el propio Quijote. Si bien es cierto que las referencias a la gastronomía son frecuentes en el género y en la inmortal novela de Miguel de Cervantes, la búsqueda de alusiones a las tapas ha resultado infructuosa.

- Origen probable.

Parece haber una cierta coincidencia en buscar el origen del tapeo en Andalucía a finales del siglo XIX o principios del siglo XX. En la revista *La Alhambra*, publicada en Granada en 1911, aparece la primera referencia documental a las tapas.

Por otro lado, existen especialistas como Duhart que se inclinan por apuntar que el origen de la tapa no nació como costumbre popular, sino en locales de moda elitista de Andalucía, en el nacimiento de una nueva forma de comportamiento social de comer bebiendo y que pasaría a convertirse en patrimonio popular con la mejora económica. Cómo se difunden las tapas por todo el territorio nacional, es otro tema todavía confuso. Durante la postguerra, periodo de penuria económica, se recurre al bar como alternativa de ocio por lo relativamente económico y a la tapa como alternativa al restaurante. Un momento en el que el consumo de pequeñas porciones de comida, fruto de la necesidad,

se convierte en la opción más viable. Esta situación nos indica el uso tradicional de la taberna como espacio de ocio de las clases populares que, finalmente, son las responsables de su generalización.

Ámbito espacial

- La taberna y el bar como espacio de tapeo.

El lugar característico del tapeo es la taberna, al menos en sus orígenes. Esto parece hacer referencia a la implantación del consumo de la tapa en tabernas y colmados de claro carácter popular. La taberna ha sido siempre un espacio de convivencia popular. En realidad, la tapa podría ser considerada como una parte de un todo mucho más amplia y complejo como es la taberna y la cultura del bar. Tal y como se recoge en la publicación «Comer bien, sentirse bien», el atractivo de los bares de tapas no está en la decoración, que es inexistente, sino en la informalidad acogedora de las personas que están esperando en la barra y que piden a los camareros/as quienes repiten el mensaje en alto. Además en estos establecimientos siempre hay más clientes que sillas. Del modelo de taberna clásico, hemos pasado en los últimos años a que estos establecimientos supervivientes compartan espacio con otros de nuevo diseño.

- Los espacios de las tapas.

El primer aspecto a destacar es la habitual presencia de numerosos establecimientos muy próximos entre sí o incluso colindantes, que configuran pequeños barrios de bares y tabernas donde se practica el ir de tapas.

Otro dato a comentar respecto al espacio de las tapas es el hecho de la incorporación de la vía pública como espacio de consumo. La pequeña dimensión de los establecimientos y que el consumo se realice fundamentalmente en grupos, en ocasiones numerosos, favorece este hecho. La calle pasa a ser ocupada, en muchos lugares, en su totalidad aprovechando la peatonalización de muchos de estos espacios o, simplemente, ocupando aceras y zonas de rodadura.

Este hecho de estar en la calle favorece el ambiente festivo y la sociabilidad de la actividad (el encuentro entre grupos o individuos). La coincidencia con cascos históricos es muy evidente. La mayoría de las ciudades disponen de alguna zona de tapas.

En época reciente, hay que incluir una nueva razón como es el intento de recuperar como espacios sociales los cascos antiguos, en muchos casos abandonados o convertidos en zonas marginales para lo que, junto la instalación de determinados servicios públicos, la creación de espacios de ocio y, entre ellos, bares ha sido una estrategia muy utilizada. Hay ciudades en las que las zonas de tapas se han convertido en un elemento íntimamente unido a los cascos históricos.

Comunidad portadora

La comunidad portadora podemos estructurarla en cuatro grupos, en función de su participación en el desarrollo de la actividad:

- El público.
- Los camareros y las camareras de los establecimientos.
- Los cocineros y las cocineras.
- Los agentes difusores o prescriptores de la actividad.

El público es el protagonista principal del hecho. Es el grupo social que desarrolla el acto de tapear y que implica a la mayor parte de la población del país que, con más o menos asiduidad, participa en el «ir de tapas». Como indica la publicación ya mencionada en «el acto de ir de tapas se relacionan personas de todas clases, se pasan una o dos horas relajados, comiendo y bebiendo, saludando a los amigos y conversando.»

Podemos clasificar a este público en diferentes grupos atendiendo a diferentes criterios.

Según la procedencia puede ser local o foráneo.

Respecto al público local y atendiendo a la frecuencia de su asistencia a las zonas de tapeo podemos encontrar los siguientes grupos:

- Asistencia diaria, bien una o dos veces en la misma jornada.
- Asistencia semanal.
- Asistencia esporádica.

En cuanto al público foráneo, puede ser de proximidad o procedencia nacional, es decir participantes que, aunque no directamente implicados en la costumbre de ir de tapas de un espacio concreto, conocen la actividad porque existe en su lugar habitual de residencia. Aunque con algunas diferencias locales, existe un conocimiento general de la actividad que, en muchos de sus matices, es común en los diferentes lugares.

Por otro lado, hay diferentes modos de comportamiento de los grupos en diferentes regiones. Así por ejemplo, en determinadas zonas, la costumbre es consumir mediante raciones (platos de la misma receta que se comparten en plato común por todos los asistentes), mientras que en otros la costumbre es el pincho, receta con un volumen de alimento menor que se consume de manera individual.

Del mismo modo, hay diferentes comportamientos en la forma de pedir, el momento del pago, la rapidez de circulación por los diferentes establecimientos o la realización del consumo en barra (de pie) o sentado.

Los camareros y camareras constituyen otro grupo social fundamental para el desarrollo del tapeo. No se puede entender el hecho sin la implicación de los «del otro lado de la barra». En muchas ocasiones, además de proceder a cumplir con la obligación del servicio, son auténticos animadores de la actividad y generan un ambiente que, en muchos casos, forma parte fundamental del paisaje de la tapa.

Hay que destacar la integración en este colectivo de un elevado número de inmigrantes que se han incorporado de una manera absolutamente normal. Es más, han adquirido esos modos de comportamiento, la jerga, los modismos de relación con el cliente e incluso los tonos y formas de hablar sin que, en un elevado número de casos, se pueda distinguir ninguna diferencia en las pautas de comportamiento.

Un tercer grupo social es el de los cocineros y las cocineras, responsables de la elaboración de los pinchos. En un elevado número de establecimientos, esta función se desarrollaba por alguno de los camareros o de los propietarios del establecimiento que desarrollaban una multifunción. Hay que considerar que un elevado número de establecimientos tienen un carácter de negocio familiar, lo que influye notablemente en esta situación. No obstante, lo más habitual es que exista un personal de cocina que se dedica a la preparación de pinchos y raciones como dedicación fundamental.

Por último, hay que destacar el papel de los medios de comunicación a la hora de difundir el mundo de la tapa. Su papel ha alcanzado un alto protagonismo a la hora del posicionamiento nacional y, muy especialmente, internacional de la tapa como fórmula gastronómica característica de la cocina española.

Socialización y comportamientos sociales en torno a la tradición cultural de las tapas

La acción de quedar para ir a los bares y tabernas es un hecho social profundamente arraigado en nuestra cultura. Plutarco nos dice «*Nosotros no nos invitamos unos a otros para comer y beber simplemente, sino para comer y beber juntos*» (citado por Montanari, 2006, p. 93). El caso concreto de ir de bares es un excelente ejemplo de esta realidad de la comida como acción de convivencia que, si en general podemos considerar como un elemento fundamental a nuestra cultura alimentaria, alcanza aquí una de sus máximas expresiones.

La costumbre de acudir a la taberna ha estado siempre profundamente arraigada en las clases populares. De uso exclusivo de varones hasta época reciente, es un lugar al que

se le puede aplicar «*con la mayor propiedad el calificativo de espacio de sociabilidad*» (Uría, 2003).

Una zona de tapas es un lugar de asistencia universal asidua de los habitantes de una población y de aquellos que la visitan sin una excesiva distinción de clases sociales.

En el acto de ir de vinos, se encuentra el momento de tranquilidad después del trabajo, es un espacio de circulación de noticias y rumores locales, de debate y conversación, de generación de propuestas y, sobre todo, de divertimento basado, de manera especial, en la simple compañía del grupo.

La consumición se realiza normalmente de pie. Es un consumo de barra. La circunstancia de que el consumo se realice de pie y se cambie de establecimiento o lugar al que ir de tapas genera un ambiente de sobremesa continua. El comer se convierte en un hecho puntual al que hay que dedicarle poco tiempo en cada momento, por lo que éste se emplea en hablar, comentar noticias locales, gastar bromas, etcétera. Esto genera una diferencia clara en la sociabilidad del ir de tapas o de vino, de alguna manera diferente al comer sentado en restaurante, aunque el menú esté formado por tapas.

Dentro de las costumbres sociales destacar que, para ir de tapas, no hace falta una convocatoria específica. Los grupos estables acuden habitualmente a las zonas de vinos, por lo que con las probabilidades de encontrar a la cuadrilla propia o, en su defecto, a otros conocidos es muy elevada. Esto provoca que la asistencia se realice de una manera espontánea, con la seguridad de estar siempre acompañado.

Evolución de la tradición cultural de las tapas y el tapeo

Tras la Guerra Civil, el consumo de las tapas se generaliza. Estas pequeñas comidas son una posibilidad para realizar el acto social de comer fuera de casa de una manera económica. Esta situación se incrementa en los años del desarrollismo, en la que la situación económica de las familias medias mejora, pero no hasta el punto del dispendio habitual de la carta del restaurante.

A finales de los años 50 del pasado siglo, empieza a generalizarse más aún si cabe. La palabra tapa empieza a ser muy frecuente en los anuncios de los establecimientos o relacionada con algunos productos.

El turismo ha jugado también un papel importante a la hora de posicionar la figura de la tapa. La gastronomía se incorpora a la imagen turística de España desde los primeros momentos de impulso de la actividad en nuestro país en los años 60.

Actualmente, las tapas se han convertido en un referente de la gastronomía nacional y de la marca España en el exterior, siendo en la actualidad uno de sus formas de comida más conocidos en el extranjero, con el valor añadido de vincular la mesa con la cultura y la forma de vida española, lo que genera, de cara al reconocimiento en el exterior, un importante valor añadido.

Dentro de la evolución de la tapa, es necesario hacer referencia a los cambios experimentados desde el punto de vista de las recetas e imagen gastronómica de las mismas. Las recetas tradicionales han ido dejando paso a una sofisticación a la hora de su elaboración, situación que ha coincidido en el tiempo con la universalización de su presencia.

Tapas, cocina tradicional y nueva cocina

Las tapas se han asociado, durante mucho tiempo, con los platos de la cocina tradicional regional y, aunque algunos de estos platos siguen siendo las referencias del público, la situación se ha transformado de manera sustancial. En la actualidad, además de estas recetas clásicas del mundo de la tapa, existe una tendencia muy marcada por parte de los restauradores especializados a desarrollar nuevas y sofisticadas recetas, algunas de las cuales pueden ser calificadas como de alta cocina.

Coincidiendo con el incremento por el interés en la gastronomía ya comentado, el mundo de la cocina de la tapa empieza a modificarse. A partir del año 2000, las tapas se introducen con fuerza en el mundo de la gastronomía y empiezan a ser tema habitual en

reuniones de especialistas y en textos técnicos. Desde principios del siglo XX, aparecen conceptos como joyas gastronómicas en miniatura que pretenden dotar de un estatus y un reconocimiento a los nuevos trabajos que desarrollan los cocineros, a la vez que se aplican nuevas y, en ocasiones sofisticadas, técnicas a una cocina que, hasta tiempos recientes, se había basado en la sencillez. En este punto, habrá que analizar cómo evoluciona el mundo de la cocina de la tapa, pero también si estos cambios del recetario y sus implicaciones van a tener repercusiones en el hecho cultural de la cultura del bar de la que forman parte.

La tradición cultural de las tapas y el tapeo como manifestación representativa del patrimonio cultural inmaterial

La costumbre de ir de vinos o de tapas es una práctica generalizada en todo el territorio nacional. Forma parte de la vida cotidiana de millones de habitantes de nuestro país que realizan la práctica de una manera muy similar en sus elementos fundamentales.

Podemos afirmar que forma parte de la cultura española con suficientes elementos comunes como para ser considerada como representativa de una forma de vida de nuestro país.

Es reconocido como algo propio y diferencial de la cultura española. Se encuentra absolutamente interiorizado, tanto por las personas que lo practican habitualmente como por todos aquellos que lo hacen de una manera esporádica. Sería difícil encontrar a un habitante de nuestro país que no haya practicado esta actividad en varias ocasiones a lo largo de su vida.

Es, en su propia esencia, un acto compartido. Sería impensable pensar en el hecho cultural del tapeo desde una perspectiva individual. Es más, la actividad, en lo que se refiere a grupos sociales, es completamente permeable. Los grupos son terriblemente flexibles y, aunque de una manera habitual se practique con grupos fijos, estos no establecen ningún tipo de exclusividad y un día se puede realizar con un grupo y otro con un grupo completamente diferente. Desde este punto de vista, el tapeo es una acción que favorece la socialización y la cohesión social entre sus practicantes, tanto a nivel de los grupos habituales y estables que se juntan para realizarlo como desde el punto de vista del conjunto social que, en su inmensa mayoría, comparte espacio, acción y convivencia.

El ir de tapas o de vinos es una acción eminentemente vivencial basada en la relación personal que se establece en el momento de su realización y que es inseparable de la acción en sí, y en el carácter sensorial de la experiencia, ya que todo disfrute de la comida y la bebida es una acción cultural que requiere para su disfrute de este componente sensorial.

Es interesante destacar un hecho que demuestra dos aspectos importantes como es su capacidad de adaptación y su permeabilidad a nuevas realidades. En los últimos años, se está produciendo un proceso de incorporación de recetas tradicionales de otros lugares al catálogo de tapas de manos de la población emigrante que reside en España. Esta capacidad de aceptación de estas nuevas propuestas y la buena acogida por parte del conjunto social aporta una nueva dimensión como herramienta de integración cultural a partir de uno de sus más claros exponentes como es la gastronomía. El probar es una característica de la tapa, y su pequeño tamaño facilita esta acción por lo que se nos ofrece como una excelente vía para establecer puentes culturales con comunidades residentes en España.

Repercusión internacional

La tradición cultural de las tapas es un elemento fundamental y diferenciador de la cocina española, por no encajar con los protocolos de alimentación, consumo y gastronomía de la mayor parte de los países de nuestro entorno.

La valoración que se realiza va más allá de su valoración gastronómica y es definida como un estilo de vida: Una imagen de una España que se identifica con un modo de vivir una vida intensa mediante, entre otras cosas, la comida.

Así, las tapas se han convertido en uno de los elementos más representativos de la cultura española, no sólo de su gastronomía sino de la imagen que el extranjero interpreta de nuestro modo de vida.

La receptividad hacia esta tradición es verdaderamente elevada, a pesar de que la palabra tapa no tiene traducción. La gastronomía española se ha transformado y ha cambiado su posición en el mundo en los últimos 20 años. En este proceso, también están las tapas.

Salvaguardia

Dada la dimensión espacial y temporal de la tradición cultural de las Tapas, que se extiende a todas las Comunidades Autónomas, cualquier acción de salvaguarda deberá ser realizada en coordinación con las diferentes Comunidades Autónomas afectadas y de acuerdo con comunidades portadoras de esta manifestación.

De acuerdo con ello, la protección de la tradición cultural de las Tapas como Manifestación Representativa de Patrimonio Cultural Inmaterial se concretará en las siguientes medidas:

- a) La realización de labores de identificación, descripción, investigación, estudio y documentación con criterios científicos.
- b) La incorporación de los testimonios disponibles a soportes materiales que garanticen su protección y preservación.
- c) Velar por el normal desarrollo y la pervivencia de esta manifestación cultural, así como tutelar la conservación de sus valores tradicionales y su transmisión a las generaciones futuras.