

Ferran Adrià y Pepe Carvalho mantienen en secreto su proyecto de escribir algún día, conjuntamente, una *Fisiología del gusto* que enmiende o resitúe la de Brillat-Savarin.

Sopa de letras

Sopa realizada con cualquier tipo de caldo, pero con el concurso indispensable de letras de pasta. Pasó la moda de este tipo de alimentación ilustrada, pero quedó como metáfora frecuentemente utilizada en referencias literarias. No hay ninguna prueba de que el inventor de esta sopa fuera un escritor. Ni siquiera un editor o un librero, ni tampoco un crítico literario.

Tapas

Tapa es una palabra española destinada a ingresar en el diccionario políglota universal. Las otras palabras españolas asimiladas internacionalmente tienen un significado dramático: *guerrillero*, *desesperado*, *Pasionaria*, etcétera. En cambio, la tapa es una oferta de felicidades plurales, breves, pero continuadas para el paladar. En el *Diccionario de gastronomía* de Carlos Delgado, se define *tapa* como «menudencia gastronómica consistente en variados pinchitos y pequeñas porciones de alimentos que acompañan a la bebida». La tapa suele ser el acompañante de una bebida como aperitivo antes de comer o una comida variada basada en pequeños platillos, que pueden o no consumirse en un mismo establecimiento. A veces puede ser un ritual agradable hacer un recorrido por bares, tabernas, cafeterías o mesones probando en cada establecimiento sus mejores tapas. Se practica así una comida itinerante llena de sabores, de ofertas imaginativas.

Sobre el origen de esta manera de comer, sin semejanzas en ninguna otra cultura gastronómica, hay diferentes explicaciones. Los historicistas la remontan a los tiempos de un rey de Castilla y de León, Alfonso X el Sabio, obligado por los médicos a comer y beber en pequeñas dosis, por lo que le servían platillos con leves porciones de guisos variados. Otra interpretación es que la palabra *tapa* procede de la función del platito que en Andalucía se colocaba para tapar el

vaso de vino, y sobre ese platito se colocaba algo para comer: aceitunas, jamón o porciones de los guisos que el establecimiento hubiera preparado para el almuerzo o la cena.

Lo cierto es que cada región gastronómica española tiene sus tapas características y un ritual ligado al vino. En Andalucía, el rito más avalado es el de beber finos de Jerez, es decir, el vino joven de Jerez, con las más variadas clases de aceitunas, jamón serrano, croquetas de gallina o pescado, salpicón o mezcla de pedacitos de pescado con vegetales, el pescadito frito (verdadero prodigio de la cocina del aceite, que los andaluces han convertido en su principal seña de identidad gastronómica, junto al gazpacho), pescados en adobo, habas con jamón, callos o mondongo y las más variadas clases de tortillas, pero sobre todo la tortilla de patatas con o sin cebolla. En Castilla y Extremadura, las tapas adquieren solidez de clima continental: migas (pan migado y frito con los más variados ingredientes del cerdo y vegetales, a veces acompañado de uvas), montaditos de lomo adobado (pedacitos de pan y sobre ellos lomo adobado), empanadillas, mollejas, torreznos (tocino entreverado frito hasta desgrasarse), queso manchego. En Murcia y Alicante se incorpora la cocina de la huerta y del mar mediante langostinos al ajillo, tortillas vegetales, berenjenas rebozadas, pimientos asados y aliñados, pan tostado untado con ajo y aceite. En la antiguamente llamada Castilla La Vieja, hoy administrativamente fusionada con León, es decir, los dos reinos fundamentales en la formación de la nación española, el frío provoca tapas contundentes y calóricas: jamón frito, chorizos picantes, morcilla de Burgos, buñuelos de chorizo, cangrejos de río. Los catalanes acompañan las tapas de vino, pero también de cava, el espumoso español, y aportan a la cultura del tapeo los caracoles guisados de las más variadas maneras, el bacalao con samfaina (pimiento, tomate, berenjena y cebolla) o simplemente horneado con pimentón, ajo y aceite, los mejillones rebozados, el pan con tomate, las setas, la butifarra salada y butifarra dulce y los embutidos. En Aragón y la Rioja se incorporan el bacalao al ajoarriero (guiso con vegetales y a veces acompañado de gambas), el pan

con jamón al horno, los revueltos de vegetales (huevo batido acompañado de los vegetales de las huertas de estas zonas), los pimientos rellenos (de bacalao o de carne). Al llegar al País Vasco y Navarra se penetra en un auténtico santuario de la tapa, por la costumbre de comer callejeando mientras se toman chiquitos o chatos de vino.

María Emilia González Sevilla distingue entre tapas, pinchos y tentempiés según la oferta sea la tapa tradicional, el pincho (V.) ensartado por el mondadientes o el platillo que no llega a ser ración, ni media ración, y en el que caben absolutamente todos los guisos. Cabe concebir el tapeo como una manera de comer, y la tapa con todas sus variantes como un entrante que a veces más que abrir el apetito lo sacia. En los últimos años se ha difundido por toda España el montado, propuesta de pequeños sabores sobre rebanaditas de pan al estilo vasco-navarro, y una cierta cocina investigadora sobre las posibilidades de la tapa: Didac López, en su establecimiento La Estrella de Plata, en Barcelona, ha renovado la tapa hasta el punto de concebir un corazón de alchofa con huevo de codorniz y cubierta de caviar.

Tapero donde los haya, Carvalho no lo oculta en sus vivencias literarias:

La soledad del manager

Se tomó un triple de cerveza en la Plaza Real añorando una perdida tapa de calamares en salsa con pimienta y nuez moscada que había caracterizado a la cervecería más multitudinaria del recinto. Flotantes en una agüi-lla amarrada, momificadas patas de calamar se proponían suplir a ilustres antepasados. Lo malo de las culturas de lo fugaz es precisamente su fugacidad. Por esta cocina pasó un genio en el arte de guisar el calamar, creó la ilusión de un sabor eterno y se marchó dejando un vacío irreparable. Ni siquiera quedaba nadie en condiciones de ponerle en la pista del genio.