

EL ARTE DE TAPEAR タパスを食べるといふ芸術

El origen de las tapas españolas es confuso y ampliamente debatido. Aquí tienes las tres teorías más populares.

タパスの起源は不明瞭で様々な説があります。今回は最も有名な説を3つご紹介します。



1 En el siglo XIII el Rey Alfonso X ordenó que su vino fuera servido con algo de comida para poder absorber mejor el alcohol. Los bares obedecieron y le ofrecieron una loncha de jamón, chorizo o queso sobre cada jarra de vino que ofrecían a su majestad. Es así que supuestamente surgió el nombre de la tapa, que literalmente hacía la función de tapa al cubrir las jarras.

13世紀、国王アルフォンソ10世がお酒を吸収しやすいような食べ物を出すように命じました。バル（スペインの居酒屋）はその命令に従いスライスしたjamón（ハム）、chorizo（スパイシーなソーセージ）やqueso（チーズ）などが置かれたお皿をワインのビッチャーの上に置いて差し出しました。この事から、スペイン語で“ふたをする”または“ふた”という意味の言葉から派生してtapaという名称が生まれたという説。

2 Otra teoría sugiere que la tapa servía una función menos elegante: la de mantener las moscas alejadas de las bebidas servidas.

飲み物が出される時にハエが寄り付かないようにお皿でふたをしたという、あまりエレガントではない単なる生活の知恵から生まれたという説。



3 Una teoría alternativa relata la historia de otro Rey Alfonso (esta vez el XIII) durante su visita a Cádiz en un día de mucho viento. Los anfitriones, por miedo a que la arena entrara en la bebida del Rey, usaron una rodaja de jamón para protegerla. El Rey se comió el jamón y le gustó tanto que repitió, creando una tendencia en la corte real y más tarde entre los ciudadanos de España.

別の国王アルフォンソ（今回は13世）がカディスを訪れた際に、風が強い日だった為、国王の飲み物に砂埃が入ってはいけないと（グラスの上に）ハムを一切れ置いたことがこの始まり。国王はこのハムを食べ、気に入った為、さらに同じ物をもう一度頼んだことから、その臣下の間でそれが流行るようになり、やがてスペイン全土に広まっていったという斬新な説。

5 TAPAS QUE HAY QUE PROBAR ANTES DE MORIR: 死ぬまでに食べておきたいタパス5品：

Cojonuda: Una tradición de Burgos que consta de un pedazo de morcilla servida sobre una rodaja de pan con huevo de codorniz. **Cojonuda (コホヌダ)** ブルゴスの伝統で、スペインのモルシージャーかけをスライスしたパンの上にならずら卵と一緒に乗せたもの。



Croquetas de jamón: Una masa de bechamel con jamón envuelta en crujientes migas de pan. **Croquetas de jamón (ハムのコロケ)** ふわふわのクリームソースとハムが入ったカリカリのコロケです。



Gambas al pil pil: Plato que se sirve caliente normalmente en pequeñas cazuelas de barro con gambas cocidas en aceite, ajo y picante.

Gambas al pil pil (小エビのオリーブオイル煮) Cazuelaカスエラと呼ばれる小さな陶器の丸いお皿にオリーブオイルとガーリックと鷹の爪で調理されたエビの料理。



Pimientos del padrón: Pimientos dorados ligeramente picantes y rociados con sal. ¡Perfectos como acompañamiento para las bebidas!

Pimientos del padrón (スペインのしし唐) ちょっぴり辛目のしし唐を揚げて、塩をふったもの。飲み物のおつまみに最適！



Banderillas: Debe su nombre a las banderillas que usa el torero ya que simula su forma. Se decora con huevos de codorniz, pimientos, pepinillos y aceitunas.

Banderillas (バンデリージャス) 闘牛士が使う尖ったダーツ、Banderillaの形を模倣したことからこの名前がつけられました。うずら卵、ピーマン、ピクルスやオリーブなどをきれいに爪楊枝に串刺しにしたもの。

