

# Tapear en Jaén, el corazón del tapeo andaluz

La tradición del tapeo tiene un origen tan difuso como fascinante. Aunque las opiniones varían sobre el lugar exacto de nacimiento de las tapas y cuándo comenzaron a ser parte esencial de nuestra dieta, es generalmente aceptado que su raíz está en [Andalucía](#), y es en **Jaén** donde esta costumbre adquiere una autenticidad y devoción que reflejan la esencia de esta práctica gastronómica.

En **Jaén**, tapear es una forma de disfrutar de la gastronomía a pequeños bocados, pero también un modo de relacionarse y de interactuar con los demás. Tan singular es esta tradición en la provincia que en **Jaén** no solo se tapea, sino que también se **'liga'** o se **'echa la ligá'**, términos que denotan la relevancia y personalidad de esta oferta gastronómica.

Hay establecimientos donde se puede elegir el aperitivo que acompaña cada bebida, mientras que en otros es la cocina la que establece el orden. De una manera u otra, el viajero descubre en el tapeo jienense una experiencia gastronómica única. La aventura comienza al ir de un local a otro, explorando la singularidad que define a cada establecimiento, en una travesía donde se degustan diferentes recetas mientras se respira el ambiente característico de cada taberna, capturando la esencia de **Jaén** en cada bocado y en cada rincón visitado.



Las tapas en los bares y tabernas jienenses son tan diversas como la propia provincia. En verano, la oferta se adapta a la estacionalidad, ofreciendo opciones frescas y ligeras que

combaten las altas temperaturas. Durante los meses estivales, destacan platos fríos como las pipirranas, salpicones, salmorejos, gazpachos y ensaladas variadas. Estos platos, además de ser refrescantes, son un reflejo de la rica huerta andaluza, que provee de ingredientes frescos y de alta calidad.

No se pueden olvidar los embutidos y quesos jienenses, que, acompañados de un buen pan y aceite de oliva virgen extra de la región, se convierten en una experiencia única. Este aceite, indispensable en la cocina jienense, da sentido a una tapa muy apreciada durante los meses de cosecha: un trozo de pan regado con buen aceite, acompañado de bacalao en salazón, aceitunas y rábano o habas crudas, sencillo pero indiscutiblemente delicioso.

Además de las clásicas, existen tapas con nombre propio, típicas de un establecimiento o de una zona. Ejemplos notables incluyen '**el recluta**' (bollito de pan frito relleno de tomate en rodajas y anchoas), '**violetes**' (una especie de escalope en miniatura relleno de carne picada y jamón), '**ochíos salados**' (bollos de aceite con pimentón, que se rellenan de mil y una maneras), y '**colines**' (denominación en algunos municipios para las 'gambas con gabardina'). Un plato especialmente popular en toda la provincia, con gran relevancia en **Andújar**, es el flamenquín: un filete de carne envuelto sobre jamón, huevo duro, pimientos asados y luego empanado y frito, servido en generosas raciones.

## Las joyas del tapeo jienense

### La Barra



Conocido por su emblemático **Rossini**, un cóctel de vino de la casa inventado hace 35 años por el padre de **Carlos de Pablo**, actual dueño del bar. Este cóctel compite de cerca con el

**vermú**, otro imprescindible del lugar. Ambos maridan a la perfección con las abundantes tapas, como el montado de morcilla o el de habas con bacalao, tomate rallado y cebolla. Pero definitivamente, no se puede considerar que has visitado **'La Barra'** si te marchas sin probar la especialidad de la casa: las migas con avíos, que reúnen en un solo plato chorizo, pimiento verde, melón, fresas, uvas, piña y tocino.

La cocina de esta casa se caracteriza por ser la de toda la vida, con un fuerte vínculo al mercado local. Todos los productos son frescos y provienen directamente de sus cercanías, lo que garantiza la calidad y el sabor auténtico en cada plato. El secreto para mantener esta esencia no es otra que la dedicación constante de estar presente en todo momento, supervisando cada detalle. Esta atención y cariño han creado una clientela fiel, compuesta en gran medida por aquellos que venían cuando tenían 20 años y que ahora siguen regresando, ya casados y con hijos, buscando revivir los sabores de su juventud y compartirlos con la nueva generación.

## **La Mancha**



La taberna más antigua de **Jaén**, fundada en 1886, es un auténtico museo gracias a **José Serrano**, conocido como **Pepe**, un amante de las antigüedades y dueño del establecimiento desde 1958. Originalmente, el negocio se centraba únicamente en la venta de bebidas y fue **Pepe** quien introdujo las tapitas y los bocadillos de caballa con mayonesa, dando nueva vida al lugar. Aunque ahora está retirado, **Pepe** sigue presente en la taberna, siempre dispuesto a charlar con cualquier visitante.

Las generosas tapas, que se ofrecen de manera gratuita, son un atractivo principal del lugar. La pipirrana, una mezcla de pimiento verde, cebolla, huevo, ajo, atún, tomate machacado y un chorro de aceite, es la preferida de los clientes. Otros favoritos incluyen la papa asada con especias y las migas. Todo esto se disfruta en un entorno único, rodeado de decenas de fotografías, retratos, figuras, utensilios y alguna que otra joya.

La bodega en el piso inferior, que antiguamente estaba llena de cubas de vino, ha sido transformada en una cueva comedor. Las mesas, elaboradas a partir de antiguas máquinas de coser y

un pozo activo, añaden un toque especial al ambiente. Con su característico humor, **Pepe** menciona que tiene una figura de madera atada con una cadena porque anteriormente se la habían robado. Esta mezcla de historia, sabor y personalidad hace de la taberna un lugar inigualable en **Jaén**.

## Taberna Alcocer





Uno de los más visitados por los expertos tapeadores de la ciudad. El mimo de la cocina y el ambiente cercano del pequeño lugar son los principales responsables de que, nada más cruzar el umbral de la puerta, te sientas en casa. **Pedro Muñoz 'Pulpillo'**, está al mando desde 1983.

Las tapas estrella de este lugar no están hechas para los amantes de lo ligero: chorizo con manteca, queso añejo en aceite o paté de perdiz son algunas de ellas. Sin embargo, en esta cocina, las verduras de temporada también tienen un papel protagonista. Actualmente, los revueltos de espárragos o collejas, acompañados de jamón y piñones, son los platos más destacados.

La clave para mantenerse durante casi cuatro décadas radica en el esfuerzo y en una buena dosis de tenacidad, dedicación se refleja en la satisfacción de los clientes habituales, que disfrutan cada bocado hasta dejar los platos vacíos. Su fidelidad se mezcla con la afluencia de turistas extranjeros, todos atraídos por la inigualable relación calidad-precio del

lugar, confirmando así el éxito de esta taberna.

Tapear en **Jaén** es un recorrido por la historia, la tradición y la innovación de una provincia que ha sabido hacer de la tapa una seña de identidad. Es un arte que se disfruta en compañía y que convierte cada bocado en una experiencia inolvidable. Este verano, no pierdas la oportunidad de sumergirte en esta fascinante aventura gastronómica, descubriendo los sabores auténticos de **Jaén** y disfrutando de la calidez andaluza en cada rincón.