

# La Tàpera és gustosa i molt aperitiva



La flor de la taperera.

a taperera (llat. *Capparis spinosa*; cast. alcaparra) és una mata perenne de tiges esveltes i amb unes fulles carnosos que creix en les garrotxes i en els roquissars de la Mediterrània. Ja en el molt llunyà segle XVI ens la descriu així el famós catedràtic de la Universitat Complutense, D. Andrés de Laguna (? 1560): «La planta que produce las Alcaparras es una mata espinosa que esparze sus ramos al derredor por tierra. Sus espinas son retorcidas a manera de anzuelos, como las de la çarça; las hojas redondas y semejantes a las del membrillo. Su fructo se parece a una azeytuna. Las alcaparras perturban el vientre, son dañosas al estómago y engendran sed, pero si se comen cozidas són útiles al estómago» ( *Acerca de la materia medicinal*,248).

Sobre les propietats gastronòmiques i remeieres de la tàpera els

antics religiosos d'abans de les exclaustacions decimonòniques assenyalaren que: «Los tallos tendidos y espinosos y, sobretudo, las flores grandes y largas de la alcaparra sirven a la farmacia poco antes de abrirse. Su raíz, larga y gruesa, se separa de la corteza que es la parte medicinal; es aperitiva y diurética» ( *La Huerta de San Francisco*, 54).

De les propietats aperitives de la tàpera en fa esment un dels llibres sapiencials de la Sagrada Escripura més llegit al llarg de la història: el famós llibre del Predicador, més conegut com l'Eclesiastès o Cohèlet, on se suggereix que « *Capparis*, cuius gemma inservit ut condimentum ad excitandam cibi appetentiam» (Ecles. 12,5). El taperot o tàpera que hom destina a usos gastronòmics s'ha de collir quan el capoll de la flor és encara verd.

En la tradició gastronòmica i culinària s'ha emprat el taperot per a condimentar i donar gust al vinagre i, especialment, per a potenciar el gust de nombroses salses: «Machacadas las alcaparras en un mortero, con perejil y un poco de pasta de mostaza y mezclada con mayonesa, dan a ésta un sabor exquisito»(APCC, *Recetario*,s. f.).

A propòsit dels usos gastronòmics del taperot existí el costum en la cuina conventual de guisar, de tant en tant, el conill amb salsa de tàperes, tal com ho recull el text d'un antic receptari que vaig editar l'any 2015: «Si vols cuinar el conill amb salsa de tàperes, agafaràs una mica d'oli d'oliva on hi fregiràs ceba picada molt menuda. Hauràs de disposar de tàperes, ben dessalades i cuites, que tiraràs a la paella amb la ceba i l'oli, on hi afegiràs també el pebre i una mica de vinagre. Hi dones un bull i marques els conills. Una volta rostits els conills, els

picaràs les cames i els lloms, i els posaràs a la safata on hi abocaràs la salsa de les tàperes. Aquesta salsa la faràs així: tria anxoves de les millors, les rentes bé i els hi llesves les espines, després ho piques afegint-hi els taperots amb una mica de nou moscada, pebre negre i mostassa i cal posar-ho a la vora del foc fins que la salsa sigui ben lligada i espessa, i llavors ja ho pots dur a taula» ( Cuinar en temps de crisi,24).

A l'article vinent us vull parlar, si Déu vol, sobre el conreu i propietats del llor, o llorer, que és un contraverí.

Font del document:

[http://www.diaridegirona.cat/economia/2017/11/04/tapera-gustosa-aperitiva/877316.html?utm\\_source=rss](http://www.diaridegirona.cat/economia/2017/11/04/tapera-gustosa-aperitiva/877316.html?utm_source=rss)