





LA TAPERERA

Ferran Zurriaga

La dita «L'any de les tàperes» significa «temps molt passat i imprecís».

Diccionari de locucions, Joana Raspall i Joan Martí.

La taperera és per a moltes persones una planta imprecisa, tant com ens indica la dita popular de *L'any de tàperes* que encapçala aquestes pàgines. Imprecisa, per no haver-la vist mai, encara que saben de la seua existència, i no saber-la descriure. Imprecisa, per no saber quina part de la planta és la tàpera i quina el taperot, o per no saber si allò que es menja és o no és fruit. També és imprecís el lloc on els llauradors solen plantar-la o el lloc que la planta escull per a créixer espontàniament en alguns indrets. La taperera és per a moltes persones una planta estranya. Però, què fa que aquesta planta siga mirada amb més curiositat que no altres? És estranya perquè no l'han vista o perquè no la identifiquen quan la veuen als murs dels edificis antics i perquè pensen que és planta d'altres llocs i d'altres regions.

Cultivada, formant algunes mates aïllades, la podem trobar a les terres valencianes principalment, vorejant camps de garroferes, ametllers o oliveres. No tots els llauradors la cultiven; cultivar-la sembla que forma part d'una tradició familiar. Al mateix poble podem trobar llars on la tàpera forma part del calendari anual de les amanides i altres llars on desconeixen totes les seues virtuts. Al Camp de Túria, a la Safor, les Marines i l'Alacantí podem trobar el mateix sistema de conreu: unes mates apartades en un racó del bancal. Cultivada amb fins comercials, la podem trobar al Segrià i a les illes Balears. En altres zones de la Península també s'aprofita comercialment, com en alguns llocs d'Andalusia, Múrcia i l'Aragó.

Nascuda espontàniament, la trobem sempre en llocs emblemàtics, com són molts dels murs ruïnosa dels castells, monestirs i esglésies del litoral de la Mediterrània. Especialment en les terres valencianes, formava conjunts espectaculars als murs del teatre romà de Sagunt, al castell d'Alacant, al de Dénia, al del Rebollet... Però el lloc on més àmpliament creixen les mates de la

taperera és a la Torre del Pi de la muralla de Gandia. També són famoses les tapereres del monestir de Pedralbes i les de l'església de Santa Anna de Barcelona. L'altre espai on les tapereres són una part important del paisatge són les parets rocoses de les cales de l'illa de Menorca, i especialment el rocam que envolta el port natural de Ciutadella. Allí, al començament de l'estiu, la florida de les tapereres és un espectacle únic. Però el lloc on les tàperes destaquen de manera especial en el moment de la florida és a les muralles de la ciutat d'Eivissa. Els poetes eivissencs Isidor Macabich i Marià Villangómez, entre molts altres, se n'han fet ressò. Macabich ens descriu aquesta florida blanca com «un armix de neu», en el poema *Eivissenca*:

«Aqueix vell mur, ressec de temps enrera,
riu ara, endiumenjat de taparera,
com si un armix de neu hi hagués florit,
i amb un clapeig de porpra florejada,
que un antic jardiner hi té arrelada,
i es folga que la mirin fit a fit».

Una taperera florida –sempre les flors s'obrin quan deixa de donar-los el sol– causa admiració quan la mires atentament. L'amic Martí Domínguez, en un article titulat *Les penqueres de Pasqual* a la revista *El Temps* (núm. 1.150), descriu les flors com «flors pomposes i estrambòtiques, xineses, com si foren obra d'un infant». Jo diria que la pompa de la flor de la taperera no li ve donada per la vanitat ni l'ostentació, sinó per la trama que presenta com una execució lenta i majestuosa de curta durada.

La taperera (*Capparis spinosa*), planta de la família de les caparàcies, és un arbust de tiges febles, de prop d'un metre de llargues, que pengen moltes vegades dels murs i parets velles. Les fulles alternes, de limbe oval unes vegades i altres rodones de color verd fosc, tenen algunes espines estipulars a la base del pecíol. Les flors són molt vistoses i blanques, amb un toc rosat, amb quatre pètals blancs i grans i molts estams de filaments violacis més llargs que la mateixa corol·la. Els fruits, allargats i carnosos, amb

**«NASCUDA
ESPONTÀNIAMENT,
TROBEM LA TAPERERA
SEMPRE EN LLOCS
EMBLEMÀTICS,
COM SÓN MOLTS DELS MURS
RUÏNOSOS DELS CASTELLS,
MONESTIRS I ESGLÉSIES
DEL LITORAL DE
LA MEDITERRÀNIA»**



Les tàperes, apreciades com a condiment, són les gemmes florals o poncelles, que es cullen abans de la floració.

moltes llavors, coneguts com els taperots, també es condimenten. Però allò que hom coneix com les tàperes, apreciades com a condiment, són les gemmes florals o poncelles, que es cullen abans de la floració.

La planta de la taperera sembla que té un important paper ecològic de cara al futur. És una planta capaç d'ocupar i repoblar terrenys en els quals poques espècies vegetals poden viure, car tolera temperatures extremes que van dels -4 als 40 °C. A més, la planta retorna anualment al sòl 211 g de matèria orgànica que millora la fertilitat dels terrenys. És una planta adaptada a les regions àrides i semiàrides.

A més de la varietat comuna i més abundant (*Capparis spinosa*), trobem altres varietats com la *Capparis spinosa* ssp. *inermis* o la *nocellara*. Varietats que es cultiven a Provença, a les Balears, a les Eòliques i a l'illa de Pantelleria; a les terres valencianes del Camp de Túria també hi ha una varietat sense espines. Una altra subespècie (*Canescens*) és aquella de fulla generalment petita (limbe d'uns 3 cm de llargada), que a l'extrem superior de la làmina acostuma a tenir una espineta menuda i al costat de la base del pecíol té dues espines ganxudes clarament punxents. Aquesta subespècie es troba a Fraga, a Serós, al Baix Segura i viu als talussos argilosos i àrids. La planta viu a la terra baixa, a les terres de la màquia del litoral de l'olivastre i el margalló, o de l'olivastre i l'olivella, sempre a l'entorn de la Mediterrània. També la podem trobar, però rarament, als alzinars amb marfull.

La taperera, originària de l'Àsia, va ser propagada pels fenicis i després els grecs a les illes i territoris de la

Les flors són molt vistoses i blanques, amb un toc rosat, amb quatre pètals blancs i molts estams de filaments violacis més llargs que la mateixa corol·la.

«UN ESPAI ON LES TAPERERES SÓN UNA PART IMPORTANT DEL PAISATGE SÓN LES PARETS ROCOSES DE LES CALES DE L'ILLA DE MENORCA, I ESPECIALMENT EL ROCAM QUE ENVOLTA EL PORT NATURAL DE CIUTADELLA. ALLÍ, AL COMENÇAMENT DE L'ESTIU, LA FLORIDA DE LES TAPERERES ÉS UN ESPECTACLE ÚNIC.»



Els fruits, allargats i carnosos, són coneguts com els taperots.



La taperera és una planta capaç d'ocupar i repoblar terrenys en els quals poques espècies vegetals poden viure, tolerant temperatures extremes.

Mediterrània, i la van cultivar com culinària i medicinal, cosa que després també farien els romans. En temps dels romans la planta havia colonitzat la major part de les illes del Mediterrani situades al nord d'Àfrica. La resistència a les sequeres i la capacitat de créixer fàcilment en terrenys àrids i salabrosos va donar-li carta de natura a les illes del sud d'Itàlia, on continua cultivant-se en l'actualitat.

El cultiu de la taperera va adquirir importància a Itàlia a partir del segle XIII, i després, al segle XV, es va estendre a la Provença. Actualment és un dels recursos més preuats en algunes de les illes Eòliques i concretament en la de Pantelleria (província de Trapani), illa de 83 km² situada a 100 km de la costa de Sicília, on, junt amb la vinya i les figueres, és un dels cultius principals d'aquelles resseques terres. A l'illa de Pantelleria –que segons els experts és l'Ogígia descrita per Homer, la qual emparà els amors de Calipso i Ulisses– les tapereres formen el complement més important del paisatge vegetal de l'illa. No sabem si aquest fet de la història homèrica té a veure alguna cosa amb les virtuts afrodisíaques que els antics han donat a les tàperes. Els camps de l'illa s'acaronen en terrasses de pedra seca on creixen les tapereres, i aquest fet amaga als ulls dels visitants l'extremada aridesa d'aquells sòls volcànics.

A Pantelleria hi ha algunes varietats de taperera que no es donen en altres llocs. Aquest fet ha estat reconegut per la Unió Europea, el

1993, amb l'IGP (*Indicazione Geografica Protetta*, denominació d'origen italiana), la qual cosa ha impulsat de nou la comercialització de la producció. En l'actualitat, aquella illa comercialitza directament tota la producció de tàperes mitjançant la Cooperativa Agrícola de Tàperes de Scauri Basso. A partir del 1985, la competència de les tàperes marroquines féu perillar la producció, però l'impuls cooperatiu i la comercialització directa i venda preparada en conserva amb la denominació d'origen ha fet que aquesta arribara als 12.000 quintars. Actualment, la cooperativa de Scauri Basso agrupa 460 socis.

El 1715, a Provença, els mercats d'As, Toló i Draguinhan comercialitzaven la producció de la zona de les Aubanhes, on les localitats de Cuges –l'occitana Cujo– i Roquevaire van transformar-se en el mercat principal de la tàpera. Els cultius van ser, en part, abandonats a partir de la primera guerra europea i substituïts pel conreu de la vinya. Els escriptors locals han deixat nombroses pàgines

sobre el treball i la recollida de les tàperes en aquelles contrades de les Aubanhes. Eren les dones la mà d'obra principal i solien collir 15 kg cada dia; en un hora solien recollir-ne 2 kg. Era un treball molt pesat, que començava a partir de maig i podia durar fins a l'agost.

Entre nosaltres, a partir de 1875 es van començar a exportar tàperes a França i països d'Amèrica Llatina. Com a zones productores va destacar Mallorca, on el cultiu amb

**«LA POMPA DE LA FLOR
DE LA TAPERERA NO LI VE
DONADA PER LA VANITAT
NI L'OSTENTACIÓ, SINÓ PER
LA TRAMA QUE PRESENTA
COM UNA EXECUCIÓ LENTA
I MAJESTUOSA DE CURTA
DURADA»**



fins comercials de Campos i Llubí, localitats de l'interior de l'illa, va ser una important font d'ingressos al segle passat. A Llubí, l'existència d'una Societat Agrària de Transformació, Sa Llubinera, va aconseguir comercialitzar unes 700 tones de tàperes; actualment, la producció està al voltant de les onze, i sembla recuperar-se. Altres llocs on va comercialitzar-se van ser algunes zones d'Andalusia i Múrcia, que aconseguiren, cap als anys seixanta i setanta, convertir Espanya en el primer país exportador. En aquells anys, treballadors eventuais i dones es dedicaven a recollir les tàperes de les plantes que creixien entre les mates d'espart de les terres més àrides. Els últims anys s'ha augmentat el procés de conserva i algunes cooperatives agràries mantenen la comercialització del producte obtingut per alguns cultivadors. Fins i tot hi ha una empresa, la Internacional Granadina de Alcaparras, SL, que prepara unes tàperes ecològiques a Benamaurel (Granada).

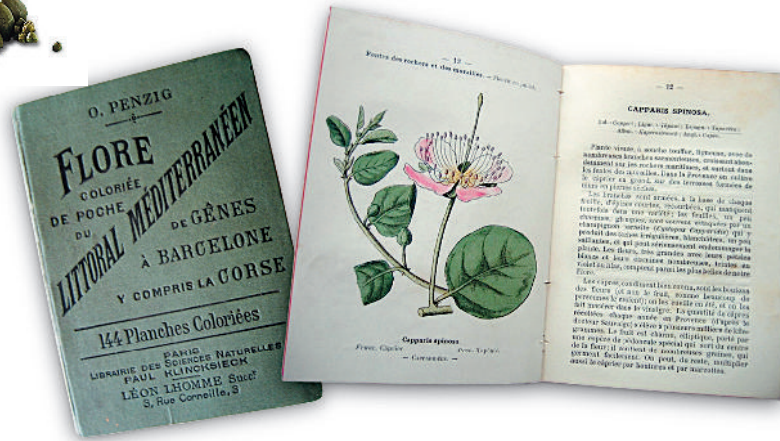
Al Marroc va ser un italià, Francesco Bongiovanni, qui, el 1920, va descobrir el valor de les tapereres marroquines i va facilitar-ne l'exportació a França i Itàlia. Últimament és el màxim productor mundial de tàperes, amb 20.000 tones, destinades al mercat europeu i americà. Les regions productores són Fes, Taounate, Taroudannt i Safi. El cultiu i la recollida de les tàperes i taperots comença a desenvolupar-se a partir dels anys seixanta.

■ UN TRESOR GASTRONÒMIC I TERAPÈUTIC

La taperera és ben coneguda en l'actualitat per la difusió comercial i gastronòmica que es fa de les poncelles, les tàperes, i dels fruits, els taperots, baies allargades que poden arribar als 5 cm. En la recollida, les plantacions són visitades cada set o deu dies, depèn del clima. Si plou o les plantes tenen goteig, la recollida es pot reduir i fer-la cada cinc dies. L'aportació de 40 a 50 litres d'aigua per planta i setmana permet triplicar la producció.

Les poncelles de la taperera i els taperots es conserven en salmorra –solució aquosa de sal–, i adobades amb vinagre s'utilitzen com a aperitiu i com a condiment de moltes salses. Entre elles cal assenyalar la coneguda *tapenade* de Provença, pasta que tant serveix per a untar el pa o torrades com per a farcir tomàquets.

Els valencians completem amb les tàperes les amanides de tomaca i ceba, i alguns preparen fins i tot truites amb elles. Les amanides fetes de tàperes i cebes tendres, acompanyades d'un esgarradet de bacallà i regades amb un bon raig d'oli d'oliva són un regal per a un bon esmorzar. Actualment, les tàperes formen part de la gastronomia mundial, i nombroses i típiques salses les tenen com element principal.



Flore coloriée de poche du littoral méditerranéen de Gènes à Barcelone y compris la Corse (1902), d'O. Penzig. Es tracta d'un interessant llibre que recull justament la flora dels territoris que avui anomenem l'Arc Mediterrani. És curiós que en donar el nom en espanyol de la *Capparis spinosa* diga «Taperera».

De virtuts terapèutiques, la taperera en té moltes. Segons Galè, Columel·la i Dioscòrides i la medicina tradicional i popular, la part medicinal més important de la planta eren les arrels. Aconsellaven recollir-les quan la planta estiguera reposant en l'hivern, perquè diuen que aleshores presenten propietats diürètiques, astringents i tòniques. També els brots tendres i els fruits són bons per combatre l'artritis, la inapetència i la inflamació de la melsa. Per combatre el mal de cap, una tisana de fulles també era un remei popular en algunes contrades. Però la qualitat que la gent destaca al Camp de Túria és que són una meravella per a obrir l'apetit després d'una llarga malaltia. Es feia abans un vi de tàperes, posant 50 grams d'arrels de la planta en una botella de vi i deixant-ho reposar tres setmanes. El vi resultant era un estimulants de l'apetit. També, segons comentava el farmacèutic de Llíria J. Duran Martínez en *Medicina de uso popular en 1890*, l'oli de tàperes facilitava la secreció de l'orina.

La medicina popular de sempre havia utilitzat les tàperes per guarir algunes malalties de la pell. Les tàperes tenen glucocapparina, una substància proteica particular de la planta. També la caparirutina com a principi actiu la fa diürètica, antireumàtica i antiartrítica. A més, són riques en minerals, i els seus principis actius són: rutina, saponina, pectina, glucocaparina, fitormonas i vitamines. Darrerament, científics de les universitats de Catània i Messina treballen amb la taperera en la recerca d'un antídote contra la dermatitis al·lèrgica.

■ ELS VIATGES LITERARIS DE LA TAPERERA

Literàriament, aquesta planta fa unes aparicions primerenques en la Bíblia (Eclesiastès, XII, 5), on es parla de les virtuts afrodisíacques de la planta. Metafísicament parlant, el tema és profund i donarà pas en alguns llocs d'Europa a un interès especial per la planta. Interès que



sembla que va ser molt atès a la ciutat de Venècia. Allí, el 1560 s'editava el llibre de Dominico Romoli *La Singolar Dottrina*, on deia aquella famosa dita de *i capparri fan vivace il coito*, la qual va ajudar a divulgar més les seues virtuts i a augmentar la demanda de consum de la caparàcia.

Columel·la, al *Tractat de l'agricultura*, també parla de la taperera i de les tàperes, i de les propietats medicinals, tema sobre el qual també coincidiran Galè i Laguna. Per a Laguna, les tàperes adobades són bones per a digerir els aliments; també diu que les millors tàperes són les d'Alexandria, a l'Egipte. Actualment es considera la tàpera un aliment que fa recobrar l'apetit i cura el colesterol, sense abandonar la fama tradicional de facilitar la potència sexual.

Entre els escriptors nostres que s'han interessat per la planta mereixen assenyalar-se principalment els de les Illes, entre els quals trobem Maria Antonia Salvà (*Espigues en flor*, 1926), Marià Villangómez (*Sonets de Balançat*, 1956), Isidor Macabich (*Eivissenques*) i Jaume Vidal i Alcover (*Les quatre llunes*, 1969).

Altres personatges famosos que s'interessaren per la planta van des de Goethe, en el seu *Viatge a Itàlia*, el 1786, on ens descriu el seu passeig pel mercat de Verona portant una rama de xi-prer i de taperera amb flors... a

Frederic Mistral, en *Calendau*, on recordarà la fama de les tàperes de Provença. Però una de les descripcions més conegudes sobre aquesta planta és aquella que va donar Jovellanos en *Memorias históricas sobre el Castillo de Bellver* (1813), recordant el seu desterrament a Mallorca, on la descriu com «*La bella y pomposa alcaparra, llamada aquí tàpara con sus grandes flores blancas y sus estambres violados, de entre los cuales se levanta erguido el verde pie del fruto*».

■ L'ETIMOLOGIA DE LA TAPERERA

Una planta tan imprecisa com sembla ser-ho la taperera també ens anava a donar fonts de debat entorn de l'etimologia del seu nom en diverses llengües. Els noms de les coses són tan mal·leables quan els pobles construeixen les paraules de les llengües pròpies que de vegades els filòlegs han de pensar a l'hora d'interpretar-les. Així trobem que en uns idiomes la paraula *tàpera* es pren de la llatina *capparri*, que resulta originària del grec, i així l'italià dirà *cappero*; el francès, *câprier*; l'anglès, *caper*;

l'alemany, *Kaperstande*; el neerlandès, *kapper*; mentre que el castellà i el portuguès l'anomenaran *alcaparra* (*kappara*) de l'àrab *kabbar*, que també ve del grec. Per contra, un nucli de llengües vives que comprenen el territori modernament anomenat l'Arc Mediterrani i que va d'Andalusia fins a més enllà de Gènova i adjunta les illes de Còrsega, Sardenya i les Balears, prenen una arrel amb la *t-* inicial. Així, el català dirà *tàpera* i *tàpena*; l'occità, *tapero*; a Còrsega, *tapanu* i a la zona de Gènova i Menton, *tappani*; al Piemont, *tàpari*; i a Sardenya, *tàppara*. Però, vés per on, també a l'àrea castellanoparlant d'Espanya que forma el dit Arc trobem les formes de la *t-* inicial, com a Almeria, *taparote* (Huércal Overa); a la serra de Baza, Vélez Rubio, Lorca i Águilas, *tàpena*; a Múrcia i Albacete, *tàpana*; i a Aragó, *tàpara*. Tot això fa pensar als erudits en aquests temes en

l'existència d'una llengua preromana –per a Wartburg (1962) podria ser el ligur– que donaria naixença a les formes que mantenen la *t-* en el principi de paraula.

Finalment, solament em resta recórrer al fabulós botí de les paraules del mestre Coromines, el qual, en el *Diccionari etimològic*, escriu ben clarament sobre l'etimologia de la tàpera la seua particular interpretació:

«És racional, doncs, creure que aquesta pertorbació tan estesa de *càpara* en *tàpara*, ha d'haver influït en mots on

apareix *p-* en combinació amb *t-*, com PETRA, PARIETEM, TÀPIA, puix que la taperera es fa allà, i se'n parla contínuament en connexió amb PETRA, CANTOS, MURS, PARETS; i les parets velles en terra hispànica, en llocs solitaris, són de tàpia més de la meitat, que és la mena de paret que aguanta millor la destrucció de centenars d'hiverns. La cosa més senzilla és, doncs, dir que la desviació de CÀPARA en TÀPARA és per contaminació de TÀPIA, perquè la taperera creix molt sovint arrapada a parets velles i tàpies... »

«ACTUALMENT ES
CONSIDERA LA TÀPERA UN
ALIMENT QUE FA RECOBRAR
L'APETIT I CURA EL
COLESTEROL, SENSE
ABANDONAR LA FAMA
TRADICIONAL DE FACILITAR
LA POTÈNCIA SEXUAL»

BIBLIOGRAFIA

- COROMINES, J., 1980-1991. *Diccionari etimològic i complementari de la llengua catalana*. Curial. Barcelona.
DURÁN MARTÍNEZ, J., 1995. *Perfiles. Siluetas. Glosas de mi tierra. Llíria. (Medicinas de uso popular en boga en 1890)*. M. I. Ayuntamiento de Llíria.
JOVELLANOS, G. M., 1813. *Memorias históricas sobre el Castillo de Bellver*. Palma.
RASPALL, J. i J. MARTÍ, 1995. *Diccionari de locucions*, Ed. 62. Barcelona.
ROMOLI, D., 1560. *La Singolar Dottrina*. Venècia.
WARTBURG, W., 1952. *La fragmentación lingüística de la Romania*. Gredos. Madrid.

Ferran Zurriaga i Agustí. Institut d'Estudis Comarcals del Camp de Túria.