

FITXA ALIMENTS TRADICIONALS

Nom

TÀPERES MALLORQUINES/ TÀPERA DE MALLORCA

Descripció

La denominació “Tàperes mallorquines” tradicionalment s’ha utilitzat per comercialitzar la conserva de tàperes, botons florals de la taperera (*Capparis spinosa*), que a Mallorca s’elaboren amb vinagre i sal.

La taperera conrada a Mallorca correspon majoritàriament a l’espècie *Capparis spinosa* i, en canvi, a Andalusia sud-est peninsular predomina l’espècie *Capparis ovata*.

La tàpera de Mallorca és petita, té forma de cor asimètric i és de color verd fosc amb nombroses taques petites blanquinoses.

Pel que fa a l’aroma, el que es percep amb intensitat i persistència és el vinagre. Tenen un gust àcid, i s’aprecia el salat i una sensació d’astringència suau però que es manté un temps. La seva textura és fibrosa i d’elevada elasticitat, i no és adherent ni presenta característiques gomoses.

La tàpera de Mallorca es diferencia de les produïdes a altres indrets, per la seva mida petita i per la seva capacitat de mantenir una textura més ferma al llarg del temps, raó per la qual és molt apreciada.

La principal aportació nutritiva de les tàperes és la fibra dietètica de la qual en tenen quantitats significatives. A més, contenen rutina, un glucòsid flavonoide amb propietats antioxidants i antiinflamatòries.

Composició de les tàperes en conserva (100 g)

Aigua 84 g

Proteïnes 2,4g

Sucres solubles 1,5g

Lípids 0,9 g

Fibra 3,2 g

Valor energètic 23 kcal

Procés de producció i elaboració

La recollida de la tàpera és una activitat agrícola tradicional molt minuciosa que necessita molta mà d’obra per dur-la a terme, ateses les característiques de la taperera: creix en horitzontal gairebé arran de terra, té espines i les petites tàperes es troben repartides per tota la planta.

Les tàperes no són apropiades per al seu consum en fresc, ja que són aspres i astringents. Es consumeixen conservades amb vinagre i sal. El procés d'elaboració és el següent:

- S'eliminen els peduncles que hagin quedat adherits i es passen per aigua per eliminar la pols i les restes de terra.
- Es maceren en aigua-sal durant uns 20-25 dies. Després es colen i es deixen en aigua uns dies per tal que perdin el gust salat excessiu.
- S'introdueixen dins pots de vidre i es cobreixen amb aigua, sal i vinagre de vi blanc.

Es poden comercialitzar a partir de les tres setmanes, i tenen un temps de conservació superior als 2 anys.

Acreditació històrica

Els antecedents històrics del cultiu de la taperera a Mallorca i de l'elaboració i comercialització de les tàperes són nombrosos, i es pot dir que probablement foren els àrabs que introduïren el seu cultiu a l'illa.

Gràcies a la recerca de Antoni Contreras (2015), s'ha pogut constatar que una de les cites més primerenques de les tàperes mallorquines apareix a l'inventari dels béns del notari i bibliòfil Miquel Abeyar, datat al novembre de 1493, on es descriuen: *dos caduffes de terra per tenir tapares*.

Les tàperes de Mallorca ja apareixen amb aquesta denominació a l'edició de 1735 de la *Histoire Generale des Drogues Simples et Composees*, escrita per *le Sieur Pomet Marchand Epicier & Droguiste* on cita en francès: *“Les tàperes de Mallorca són petites tàperes salades, de les quals en feim un gran consum en temps de pau”*.

A la traducció italiana de l'any 1765 del diccionari de l'autor Honoré Lacombe de Prézel (1725-c. 1793) es cita textualment: *“i capperi di Majorca che sono piccolo e salati”* (les tàperes de Mallorca són petites i salades). A les dues referències esmentades, és destacable que un factor diferenciador de les tàperes mallorquines de les d'altres indrets era la seva mida, per ser especialment petita.

Pocs anys més tard, al 1803, a *the dictionary of mechandize, and nomenclature in all languages* redactat per C.H. Kauffman s'assenyala que Gran Bretanya importava petites tàperes de Mallorca (*Some small salt Capers come from Majorca*).

A l'article “Productos mallorquines. El negocio de las alcaparras” publicat per Leoncio (pseudònim d'Antoni Vidal Vaquer) a *La Almudaina* (26 d'octubre de 1920), quan explica l'exportació de les tàperes cita textualment: *“Para el comercio, los conserveros y el público en general la alcaparra que más aceptación tiene es la llamada mallorquina porque es la más fina y de mejor gusto”* i continua dient *“Hace algunos meses este Servicio Comercial (es refereix al Servei Comercial de la Cambra de Comerç de Barcelona) facilitó una información sobre producción y comercio de alcaparras a la British Chamber of Commerce Spain de esta capital con datos análogos a los de ésta e hincando al propio tiempo que la alcaparra mallorquina era la preferida y más solicitada en todos los mercados consumidores de ese producto”*. (Llull, D. 2010)

L'elevada reputació i prestigi de les tàperes de Mallorca es fa palesa perquè es té constància escrita de que s'utilitzaven com a present molt valorat. N'és una prova, la carta de l'any 1493 enviada pel nebot del prior de Lluc i dirigida al seu oncle quan era a Roma on es relata que el canonge Arxartell vol obsequiar-lo amb tàperes.

Tan valorat és el producte a mitjans del segle XVI, que quan l'Emperador Carlos I s'aturà al port de Palma, a l'any 1541, l'obsequiaren amb tàperes mallorquines.

Val a dir que, segons la història del Col·legi de Montisión redactada pel Pare Borrassà, al 1583 els jesuïtes de Ciutat adquiriren una finca de secà i entre el 1596 i 1597 hi feren diverses millores, entre les quals, plantar-hi tapareres. Així, cita textualment: *se han plantado muchas tapareras (parietarias); de modo que los frutos valdrán pagados los gastos 200 libras, el cual provecho irá cada año creciendo, como fueren creciendo las plantas.*

Un altre document que avala l'antiga i elevada reputació de les tàperes de Mallorca és la carta de l'any 1651 de Vicenç Mut i Rafel Tallades, síndics delegats representats del Regne de Mallorca davant el Consell de la Corona d'Aragó, a la qual sol·liciten l'enviament de tàperes de Mallorca per obsequiar als consellers. Un altre exemple, és la carta de Gabriel Cànaves i March, resident a Malta a l'any 1660 on demana als seus familiars que li enviïn tàperes mallorquines ja que enyora aquest producte.

A *Descripcion de las Islas Pithiusas y Baleares* (1787) escrit per José de Vargas Ponce es descriuen les produccions agràries de Mallorca i quan esmenta les tàperes cita: *alcaparras, que según Don Joseph Quer en su Flora Española es la mejor de España.* (Lull, D. 2010)

És destacable també, que quan la Reina Isabel II visità Mallorca al 1860, la Diputació local organitzà una exhibició amb productes agraris, on les tàperes foren guardonades amb una medalla de plata.

L'exportació de les tàperes mallorquines és també un indicador de la importància d'aquest producte per l'illa de Mallorca, la documentació de la qual, es remunta a finals del segle XVI. A la història de Mallorca de Joan Baptista Binimelis (1590) es cita textualment: *y no menjs de consideracio y estimació es la cullida gran de les taperes, que Francie, Flandes, y Inglaterra carregan de ellas vaxells com fan dels olis.*

A la publicació de Joseph Quer (1761) *Flora Española, o Historia de las Plantas, que se crían en España*, s'assenyala que les tàperes de Mallorca ja s'exportaven a països Europeus com Holanda i Anglaterra.

A la *Memoria* (1767) exposada al Rei pel marquès de la Romana, es declara que s'exportaven des de Mallorca 350 quarteres de tàperes i que suposaven un benefici de 105.000 reals de velló, essent així, el segon producte alimentaris més rendible.

Cap al 1789 es té constància que el mallorquí Antoni Marcel exportava a Alacant i Marsella tàperes del municipi de Llubí. També està documentat que a principis del segle XIX s'exportaven tàperes de Mallorca a Canàries, Liorna i Amèrica.

Al *Die Balearen*, l'Arxiduc Lluís Salvador cita que les tàperes es consumien a tota l'illa en grans quantitats, i aporta dades sobre l'exportació de tàperes envinagrades, que entre el 1866 i 1869 fou de 190 tones. L'Arxiduc relata que a Llubí, un pagès va dur a terme una tasca de millora de la qualitat de la tàpera des del punt de vista agronòmic, fet que va comportar reconeixement de la tàpera a tota l'illa i també a fora, fins al punt que rebé premis a l'exposició Nacional Agrícola de Madrid de 1857.

A mitjans del segle XX es va incrementar el cultiu de la taperera a Llubí i a Campos, i les tàperes arribaren a ser un producte important de l'economia local d'aquests municipis. Als anys 70 i 80 es varen fundar dues empreses que elaboraven tàperes de Mallorca en conserva, una a Llubí i una altra a Felanitx, l'exportació anual era d'entre 400 i 500 tones que s'enviaven a Gran Bretanya, Alemanya, Suïssa, Bèlgica, Estats Units i països del Carib.

A partir de finals dels anys 90 la tàpera de Mallorca va patir una recessió a causa de la competència que va dur la introducció de tàperes foranes més barates. Avui en dia, les tàperes de Mallorca, a més de comercialitzar-les a Mallorca s'exporten a Alemanya, Suïssa, Anglaterra, Miami, etc.

Víncle amb la zona

La tàpera de Mallorca té un vïncle geoclimàtic, humà i històric amb l'illa de Mallorca, la qual cosa repercuteix amb l'elevada reputació d'aquest producte.

La taperera és una planta que s'adapta perfectament a les condicions geoclimàtiques de Mallorca. Es desenvolupa molt bé en condicions de temperatures elevades, alta lluminositat i baixa humitat. Suporta llargs períodes de mancança hídrica, i fins i tot la producció es veu afavorida per la manca d'aigua. Per al cultiu de la taperera són preferibles els sòls profunds, ben drenats i solts, i són recomanables els calcaris i argilosos.

El caràcter tradicional del producte té el seu origen al sistema de recol·lecció, on el vïncle humà és determinant. La recol·lecció de la tàpera és una tasca en la qual és necessària una certa experiència per dur-la a terme. D'una banda, a causa de les nombroses espines que presenta la taperera, i de l'altra, perquè cal seleccionar les plantes adequadament. Després de recollir les tàperes d'una planta, no s'hi torna fins que s'ha donat temps perquè apareguin nous botons florals.

Tot i que actualment és un producte que té una producció limitada a causa dels elevats costos de recol·lecció, els antecedents històrics citats demostren la seva acceptació i valoració per part dels consumidors.

Les tàperes de Mallorca en conserva són apreciades especialment per la durabilitat de les seves característiques organolèptiques.

Una mostra d'aquesta valoració és el fet que a Mallorca les tàperes complementen un gran nombre de plats tradicionals, com pot ser el pa amb oli o el trempó. A més, són un ingredient

essencial de plats típics com la llengua amb tàperes, tal com l'Arxiduc Lluís Salvador (1871) va destacar com a plat molt apreciat a l'illa de Mallorca.

Les tàperes també són excel·lents per acompanyar carns blanques i, ideal per al peix fregit o bullit. Al llibre: *Tàperes, el seu univers* de Domingo Lull (2010) podem trobar una gran quantitat de receptes amb tàpera, per exemple; rajada amb salsa de tàperes, pollastre amb crema i tàperes, anxoves amb tàperes, lluç amb tàperes, etc.

Una prova més de l'elevada reputació és que, actualment, en el mercat, la tàpera mallorquina es cotitza a un preu dues vegades superior a les tàperes foranies, fet que demostra que el consumidor valora el producte i accepta pagar aquesta diferència de preu per adquirir un producte de qualitat.

Val a dir, que les tàperes de Mallorca són reconegudes a nivell internacional fet que s'evidencia amb articles com "Kapern aus Mallorca" publicat al setmanari en llengua alemanya *Mallorca Magazin*.

Zona de producció i elaboració

Llubí i Campos són les zones on es concentra el 99% del cultiu, tot i que es troba tant silvestre com cultivada a tota l'illa de Mallorca.

Al 2014, es té constància d'una única empresa que elabora tàperes de Mallorca conservades en vinagre i sal, situada a Llubí.

Importància socioeconòmica

D'acord amb les dades de la publicació de Miquel Serra (2008) hi ha devers 230 hectàrees dedicades al cultiu de la taperera, ja sigui en exclusiva o en associació amb cereals o ametlers. El fet que els costos de producció siguin elevats fa que la majoria de les tàperes es quedin sense collir.

Segons les dades de Serveis de Millora Agrària publicades a les *Estadístiques bàsiques de l'agricultura, la ramaderia i la pesca a les Illes Balears 2014*, la producció de tàperes el 2014 va ser de dues tones, mentre que es varen comercialitzar al voltant d'una tona de tàperes mallorquines en conserva, la qual cosa suposa una facturació de 22500 euros.

Bibliografia

ARXIDUC LLUÍS SALVADOR (1984). Las Baleares (Die Balearen). Editorial José de Olañeta. Palma.

CONTRERAS, A. (2015). Acreditació de les “tàperes mallorquines”. Document no publicat.

Estadístiques bàsiques de l'agricultura, la ramaderia i la pesca a les Illes Balears 2014 Edita: Serveis de Millora Agrària i Pesquera (SEMILLA). Àrea Tècnica Agrària. Estadístiques Agràries-Pesqueres. Consultable a: <http://www.caib.es/pidip/annexes/2015/5/22/1954240.pdf>

FAJARNES, E. (1896). Regalo de productos mallorquines a los senyores del Consejo de Aragón, BSAL, vol VI, pàg. 348-349.

LLULL, D. (2010). Tàperes, el seu univers. Edicions Documenta Balear.

MUT, V. i TALLADES, R. (1651). Manuscrit dirigit als Jurats de Mallorca. Arxiu General de la Història de Mallorca.

POL, A. i SOCIES, J. (2015). La tàpera, a l'oblit. Dbalears.cat, 22 de juny.

PUIG, G. (2015). La tàpera, una poncella mengívola. Fora Vila Verd. El Mundo/El dia de Balears, 28 de juny de 2015, pàg. 6.

PR-BERICHT (2015). Kapern aus Mallorca. Mallorca Magazin, 20 d'octubre.

ROSSELLÓ, C.; BESTARD, I.; CAÑELLAS, J.; FEMENIA, A. i SIMAL, S. (2002). Conèixer i gaudir els aliments de les Illes Balears. Universitat de les Illes Balears i Govern de les Illes Balears. Palma, pàg. 73-76.

ROSSELLÓ, C. (2003): Programa integral de millora de la tàpera de Mallorca. Obtenció de la marca de garantia “Tàperes de Mallorca”. Palma.

ROSSELLÓ, C. (investigadora principal): Estudi Aliments tradicionals vinculats amb la dieta mediterrània. Universitat de les Illes Balears. Palma

SERRA, M (2008). Cultivo de la alcaparra. Tradición en Mallorca. La fertilidad de la tierra, 33, pàg. 50-53

TERRASA, M. (2012). Sa Llubinera. La Almudaina. Diario de Mallorca, pàg. 6-7

ANNEX 1. Etiquetes amb les quals es poden trobar les tàperes de Mallorca al mercat



ANNEX 2. Tàperes a la taperera.

