

RAFEL PERELLO



ALIMENT DE PROXIMITAT: TÀPERA

La tàpera prové de la taperera, un arbust originari de la regió sud-oest d'Àsia, però àmpliament estesa per tota la zona mediterrània. Les flors es recullen d'abril a setembre i és el que coneixem com a tàpares, que es consumeixen envinagrades, així com els fruits, anomenats taparots. Una vegada recollides, es guarden envinagrades amb un procés senzill després del qual queden a punt per consumir. Les tàperes són un condiment indispensable per a molts plats de la gastronomia balear. Són un producte tradicional que ja era emprat pels grecs i pels romans, especialistes vertaders a trempar peix i carn amb aquest aliment. La recol·lecció de la tàpera sempre ha estat una de les feines més feixugues del camp de Mallorca, perquè es realitza durant els mesos de més calor i, com que és un arbust baix, obliga a fer feina sempre acotat. Tradicionalment, aquesta feina la feien les dones, que aprofitaven quan despuntava el dia per començar la jornada; d'aquesta manera aconseguien arrencar les flors quan encara es trobaven fortes de la nit i es reduïa el risc de clavar-se les pues que envolten les fulles.

8 Llengua amb tàperes

ELABORACIÓ:

Feim ben neta la llengua de vedella i la bullim durant 60 minuts en aigua amb una culleradeta de sal, un poc de pebre bo i el clau d'olor. Una vegada s'hagi cuit, la posam en aigua freda i la pelam. Tallam la llengua en rodanxes d'un centímetre i la fregim en una paella amb un poc d'oli, per passar-la més tard a una olla de test. En el mateix oli, sofregim la ceba i els alls picats i, quan agafin un poc de color, hi afegim les tomàtiques ratllades i les pastanagues ben picades. Reduïm un poc el sofregit, l'afegim a l'olla sobre la llengua i ho posam a coure fins que la carn quedi blana. Deu minuts abans d'acabar la cocció, hi afegim les tàperes ben netes de vinagre i una culleradeta de xerès sec. Rectifiquem de sal i pebre bo.

SUGGERIMENTS:

Per disminuir el temps de cocció es pot usar una olla de pressió. Si es desitja, l'aigua de cocció de la llengua es pot substituir per brou d'au. La llengua es pot enfarinar abans de fregir, i en comptes de llengua de vedella, es pot emprar llengua de porc.

Si se li afegeix un poc de pebre bord de tap de cortí i pebre coent per donar-li un toc de gust i baixar la sensació de pesadesa, així eren les receptes tradicionals antigues, en què en compte d'oli d'oliva s'emprava saïm colorat.

Si és temporada de tàperes, és recomanable emprar-ne fresques, encara que també es podria decorar el plat amb tàperes fregides. Un bon acompanyament pot ser una ensalada de créixens

INGREDIENTS

per a 4 persones

- ½ quilo de llengua de vedella
- 2 pastanagues
- 1 ceba
- 2 alls
- 3 tomàtiques de ramellet (de penjar)
- 50 grams de tàperes en vinagre
- 1 clau d'olor
- Oli d'oliva
- Pebre bo
- Sal

picants i ravenets amb una vinagreta de mostassa, ja que a la llengua li va molt bé el gust dels envinagrats i picants.

