



Asociación
típica con
almendros

Cultivo de la alcaparra

Tradición en Mallorca

► Texto: Miquel Serra

Fotografías: Jaume Ramón y Miquel Serra

Especialmente adaptada a climas secos, la alcaparra, llamada *taparera* en mallorquín, constituye un ejemplo de cultivo tradicional para el que los nuevos tiempos no han sido muy favorables. El autor, desde Mallorca, nos explica cómo a pesar de que su cultivo era ampliamente conocido en esa isla desde siglos atrás, ahora está en profundo declive. Pero insiste en su interés. Las ventajas de este cultivo en ecológico es que además de ofrecernos sus sabrosos botones florales como alimento, resiste sequías y protege a la tierra de la erosión, toda una alternativa en los cálidos tiempos que se avecinan

La alcaparra (*Capparis spinosa* L) es una planta plurianual, de crecimiento rastrero, con una parte aérea –formada por tallos tiernos, normalmente con espinas– que se renueva cada año. Posee una poderosa raíz, alargada y poco fasciculada, capaz de extraer agua de capas profundas del subsuelo, y termina en su parte superior en un caballón con yemas, de donde emergen los tallos los meses de abril y mayo. En verano abre sus efímeras flores blancas o ligeramente rosadas, de cuatro pétalos y largos estambres.

Cómo se planta y reproduce

La reproducción, aunque puede llevarse a cabo por semilla, lo más común es realizarla por esqueje. Se poda la

planta durante el otoño, seleccionando los tallos más gruesos, de aspecto más saludable, con cuidado de no elegir los que estén secos. Estos tallos se entierran bajo arena cubiertos con un trapo húmedo, ahí se conservarán hasta el momento de plantarlos. En enero o febrero se cortan con una longitud de 20cm y una vez preparado el terreno se plantan siguiendo los siguientes pasos.

Hay que cavar hoyos de unos 40cm de profundidad. En cada hoyo se plantan de tres a cuatro tallos, de forma que siempre se asegure el enraizamiento de alguno de ellos. Antes de plantar el esqueje es práctica muy conveniente recubrirlo con fango apretado. Es positivo poner unos puñados de estiércol maduro en el fondo, y luego algo de tierra para que el estiércol no quede directamente en contacto con el plantón.

Plantar el esqueje de forma que sobresalga unos pocos centímetros por encima del nivel del suelo, a continuación se cava una poceta en cada punto de plantación para que mantenga el agua de riego y la lluvia.

Para evitar la posterior rotura o arrancamiento involuntario de los esquejes, los marcamos colocando una caña en cada punto.

Distancias o marcos de plantación

La alcaparra se puede plantar como cultivo único o asociado a frutales de secano, generalmente almendro. Dada la profundidad de la raíz, se recomienda que el otoño anterior a la plantación se practique un subolado profundo, de 0'60 a 0'80m, seguido de una labor cruzada de grada. También es muy recomendable la incorporación de estiércol maduro en invierno, uno o dos meses antes de la plantación, porque asegurará la alimentación de las primeras raíces.

Los marcos de plantación más indicados son 4 x 4m, y así caben 625 plantas por hectárea y 5 x 5m y así caben 400 plantas por hectárea. Con marcos más ajustados (3 x 3m) se ha visto que, a los tres años, las plantas se cruzan unas con otras, dificultando su recolección y observando una disminución de rendimiento. Tener en cuenta que una planta en su máximo vegetativo puede llegar a medir un perímetro de catorce pasos.

En asociación con frutales de secano los esquejes se plantan a pie de tronco o, más frecuente, entre calles.

Mantenimiento

Una vez plantada, hay que regar la alcaparra durante un año seguido, un día por semana. Al igual que el resto de cultivos de secano, la alcaparra agradece las labores superficiales para conservar la humedad de la tierra. Estos riegos son necesarios sobre todo durante los tres primeros años, hasta que el enraizamiento es definitivo. En los años siguientes, cuando el marco de plantación no es suficientemente ancho, aparecen las lógicas dificultades de laboreo a partir de inicios de verano, al ocupar prácticamente toda la superficie con sus ramas.

En el caso de cultivos asociados las plantas pueden ser objeto de roturas importantes ocasionadas por los aperos del tractor, que en algunos casos puede arrancarlas enteras. De hecho se dice que la llegada del tractor supuso un grave inconveniente para este cultivo, cuando sustituyó a la azada guiada por asnos o caballos, más manejable y dirigitable. Por tal motivo, es conveniente marcar con cañas el punto que ocupa cada planta para conocer su situación, cosa difícil a veces desde el tractor.

Al tercer año producen por primera vez, habiendo recibido sólo las labores y abonado requeridos por el cultivo asociado. Para una buena producción de alcaparras es importante realizar un barbecho tardío, entre marzo y abril.

Crece en tierras improductivas y soporta el paso del ganado, sin requerir atenciones especiales

Qué clima y tierra le convienen

En Mallorca, su cultivo siempre se encuentra en asociación con cereal y almendros. Favorece a ambos aportando materia orgánica al deshojar en otoño, mientras que el agua y nutrientes que necesita para su desarrollo los extrae de capas más profundas a las que sus asociados no llegan.

Se desarrolla y florece bien en terrenos pobres y rocosos, evitando la erosión por escorrentía y por viento con su frondosa vegetación; se adapta correctamente a todo tipo de tierras, si bien prefiere las silíceas y arcillosas con alto contenido en cal. Es una planta extremadamente rústica, no soporta excesos de humedad, ni lloviznas ni rocíos, quiere sol, y le es suficiente con un paso de cultivadores en abril para airear la tierra.

Al tratarse de una planta poco exigente, se pueden aprovechar con ella todos los terrenos que, por sus condiciones climáticas o

de suelo, no son aptos para otros cultivos tradicionales y que, por este motivo, permanecen improductivos. Soporta sin dificultades el paso de ganado, principalmente ovino, y permanece decenas de años en el terreno sin requerir atenciones especiales, aunque responde a las incorporaciones de abono con una mayor producción de alcaparras.

Es sorprendente su longevidad, la mayoría de las plantaciones de alcaparra que se encuentran en los campos mallorquines las hicieron padres, tíos o abuelos de los que hoy son los más viejos del pueblo, y si producen poco es debido al abandono, no por la edad de la planta. En Mallorca, sobrevive a duras penas en los pueblos de Llubí, Campos y Felanitx.

Algunas reseñas antiguas resaltan el hecho de que la presencia de la alcaparra en el olivar es muy beneficiosa porque aumen-

tan los depredadores de la mosca de la aceituna *Bactrocera oleae*, al actuar estas plantas como reservorio de fauna auxiliar.



Flor desarrollada



Los botones
florales o
alcaparras

Cuidados de poda

Cada año, al final de la vegetación, en octubre, se realiza una poda, que consiste en el corte de los tallos que ya se han secado. De este modo se facilitan los trabajos de invierno, tenemos un aprovechamiento de la hoja seca por parte del ganado y la recolección de la alcaparra de la campaña siguiente. No hay que podarla antes de San Miguel, porque la planta podría emitir brotes nuevos.

Plagas y enfermedades

La alcaparra es atacada por un escaso número de plagas. La que más le perjudica es una chinche de color rojo que succiona la savia a través de las hojas, produciendo picaduras que se observan como pequeños puntos amarillos. También es víctima del ataque de la mariposa de la col (*Pieris brassicae* L.), pero no justifica tratamientos con *Bacillus thuringiensis*. Alguna vez, sobretudo al final de temporada, se observan síntomas en las hojas de enfermedades criptogámicas, pero no revisten gravedad.

La recolección de la alcaparra

Recolectar las pequeñas alcaparras, repartidas por toda la planta, casi a ras de suelo, es un trabajo laborioso y pesado. Por este motivo se suele empezar a primera hora de la mañana, antes de que el sol caliente. A mediados de junio empiezan a salir las primera alcaparras, alargándose la temporada hasta finales de agosto; la "plena" tiene lugar el día de Santa Margarita.

Una planta puede producir entre 1 y 3kg de alcaparras, aunque su producción puede ser superior en función de la temperatura y las reservas de agua. Se recogen diariamente a lo largo de los 60 días que dura la campaña. Una persona experimentada recoge entre 12 y 15kg diarios en la fase de máxima producción. Dadas las numerosas espinas

Distintos aprovechamientos

El principal provecho de esta planta se deriva de la recolección y venta de las alcaparras, las cuales no son fruto sino botón floral que, al abrirse, se convertirá en flor. Son consumidas como aperitivo o complemento en ensaladas, estando presente en el recetario tradicional de la isla, siempre preparadas en vinagre.

Los *taperots* o *cavalls* son el verdadero fruto de la planta, crecen una vez ha caído la flor. Su recolección es similar a la de las alcaparras y se valoran, sobre todo, los más pequeños y verdes, de diámetro inferior a 13mm. No se recolectan los *taperots* endurecidos. Se preparan del mismo modo que las alcaparras.

Otra forma de aprovechamiento que ofrece esta planta consiste en los brotes tiernos que se recogen en mayo, cuando los tallos emergentes tienen un palmo de largo. Estos brotes se maceran en vinagre y en un mes ya son aptos para su consumo.



Alcaparras en vinagre

que presenta, es necesaria una cierta práctica para realizar esta labor. Tras la recolección de una planta no se vuelve a ella hasta pasados 8 días, para así dar tiempo a la formación de nuevos botones florales. Una vez recolectadas, hay que seleccionar las alcaparras viables retirando las defectuosas, las ramitas y las hojas, y separando los pedúnculos todavía unidos.

Las alcaparras se clasifican por medidas, según 6 clases establecidas, siendo la mejor pagada la de menor diámetro. Se da nombre a cada una de las categorías: se llama *nonparellines* a las de menos de 7mm; *surfines* si tienen entre 7 y 8mm; *capucines* las de 8 a 9mm; *capotes* las de 9 a 11mm; *fines* de 11 a 13mm y *grosses* las de más de 13mm

Durante las 24 horas siguientes a su recolección se maceran en agua y sal y se envasan en barriles. Así preparada es enviada por los compradores locales a los almacenes exportadores donde se clasifican definitivamente y se preparan para su expedición.

Sobre las variedades

No existe en Mallorca, ni en el resto de la península, una selección fiable de variedades de esta especie. Los agricultores se basan en observaciones directas durante la reproducción y recogida decidiendo, a través de una serie de caracteres distintivos (cantidad de espinas, producción, etc.), la aceptación de unas en detrimento de otras.

Cada población ha ido bautizando lo que se consideraban variedades separadas con distintos nombres, y es realmente difícil establecer distinciones al cambiar de zona, por lo que posiblemente muchas de ellas se repiten: *Cavall*, *Rodona*, *Figa seca*, *Fulla rodona*, *Fina*, *Peluda*, *Boscona*, *Murada i Rossa*. La variedad *Rossa* es conocida como gran productora, mientras que la variedad *Cavall* es la más indicada para producción de *taperots*, su ventaja es que no tiene espinas.

Su cultivo hoy en Mallorca

Como se ha indicado, el cultivo de alcaparra se concentra en los términos municipales de Llubí, Campos y Felanitx. Actualmente hay unas 230 hectáreas dedicadas, exclusivamente o no, a la alcaparra, pero en más de la mitad no se recoge.

Se trata de un cultivo en franca recesión. Las importaciones desde el norte de África, donde la mano de obra es más barata, han convertido a la alcaparra en un cultivo no rentable. La introducción y uso de maquinaria pesada también ha sido un factor limitante para su desarrollo y a pesar de suponer, hasta hace poco, una importante fuente de recursos extra, todos los intentos de mantener a flote esta actividad han fracasado.

La recogida de la alcaparra no es rentable para nadie, estando así en peligro de extinción una práctica agrícola de gran importancia en otro tiempo, cuando la cosecha se repartía entre el campesino y el propietario, con amplios beneficios. De eso hace unos 20 años, cuando 1kg de alcaparra pequeña se pagaba a 600 pesetas y la grande a 200 pts. Entonces había muchas mujeres y niños que hacían la recogida, considerándose un ingreso extra; también existían campesinos a jornal que durante quince días se dedicaban a la alcaparra para posteriormente empezar la campaña de la almendra.

El año pasado se pagó el kilo de alcaparra pequeña a 5 euros y la grande a 1'5 euros. ■

Sobre el autor

Es Ingeniero Técnico Agrícola y trabaja como veedor en el Consell Balear de la Producció Agrària Ecològica



La plantación de alcaparras soporta sin problemas el paso del ganado