

Vegetales y Biblia: alcaparra

Padre Pedro José Ynaraja

De esto hace muchos años. Muy temprano salimos de Eilat, al sur de Israel. Ocupábamos el jeep los cuatro compañeros, un matrimonio holandés y una chica francesa. El viaje al Sinaí siempre es enigma. La simplicidad del desierto imprime misterio. El guía podía expresarse más o menos bien en castellano, con los demás nos entendíamos en francés. Era el primer viaje a Tierra Santa y la primera extensión fuera de Israel. En aquel tiempo la península estaba ocupada por el Estado de Israel y no teníamos ni la menor idea de lo íbamos a encontrar. No existía otra cosa entre los ocupantes que el saludo protocolario.

LAS RAÍCES

Atravesamos una línea imaginaria que nos adentraba en el desierto. El guía, un judío suizo, antiguo scout, de una personalidad muy atractiva, lo primero que dijo fue: a la derecha verán una alcaparra. Es una planta que sus raíces segregan ácido oxálico, gracias a lo cual puede hundirlas, abriéndose camino entre las rocas calcáreas. Lo dijo claramente, pero no tuvimos tiempo de fijarnos y ver cómo era, el vehículo no paró. A mí la palabra alcaparra me sonaba, como tantas otras, sin que supiera hasta entonces qué significaba, supe entonces a qué se refería. Era una planta. Lo de las raíces que agujereaban la roca calcárea me intrigó mucho. Por más que he buscado posteriormente, ni el mismo "Dioscórides" de Font y Quer habla de ello.

SIMPATÍA

Después la vi y conocí en el lugar santo de Siquem, allí donde empezó a manifestarse la Historia de la Salvación. Tal vez este detalle fue el que suscitó la simpatía por el arbusto. La he ido viendo por toda Tierra Santa. Vuelvo a repetir que no he podido encontrar ninguna referencia al ácido que puedan segregar sus raíces, lo que si he comprobado es que donde hay una pared o un terreno calcáreo, se encuentra uno siempre la alcaparra. O allí donde ve uno una alcaparra, comprueba de inmediato que el sustrato es de caliza. Digo esto porque desplazándome por Petra un día, quien me acompañaba no conocía nuestro vegetal y yo le dije, lástima que por aquí todo es arenisca, si por algún sitio vemos algún compuesto de cal, te la enseñaré. Y en un rincón del camino, de muy poca extensión, lo encontramos y pude enseñársela.

UNA SOLA VEZ

Si la alcaparra solamente es mencionada una vez en la Biblia ¿a qué viene tanto interés que yo le doy? No ignoro que los aspectos anecdóticos que he mencionado sean los que mantengan y susciten la fascinación que por ella tengo, pero alguna cosa más puedo añadir. Y conste que mi interés no es el único. El mismo Talmud, por lo menos en dos ocasiones, se refiere a su raíz y fruto. Por todo Israel he comprobado que también se siente respeto por la alcaparra. Por las murallas que rodean la vieja ciudad de Jerusalén,

entre sus rendijas y juntas, siempre las ve. En el mismo Kotel, el que impropriadamente llamamos Muro de las Lamentaciones, parece que las hayan sembrado y expertos jardineros cuiden de su permanencia. Advierto que aunque las he visto arrastrarse por el suelo, lo más corriente es que nazcan y se desarrollen a partir de un tronco que brota de un muro vertical.

ECLESIASTÉS

Antes de continuar voy a reproducir el fragmento bíblico al que hacía alusión. Se trata de una mención que aparece en el Eclesiastés 12, 5: "También la altura da recelo, y hay sustos en el camino, florece el almendro, está grávida la langosta, y pierde su sabor la alcaparra; y es que el hombre se va a su eterna morada, y circulan por la calle los del duelo; mientras no se quiebre la hebra de plata, se rompa la bolita de oro, se haga añicos el cántaro contra la fuente, se caiga la polea dentro del pozo, vuelva el polvo a la tierra, a lo que era, y el espíritu vuelva a Dios que es quien lo dio". Un fragmento que suena muy a literatura cuaresmal, a la fórmula del miércoles de ceniza: polvo eres y en polvo te convertirás".

TERABITE

Había localizado unas atractivas fotografías de entre los miles de archivos que almacenan mis tres discos duros del PC de más de un Tera cada uno. Lamentablemente y fruto seguramente del carácter dictatorial de toda la tecnología informática, se me han vuelto a hundir en cualquiera de ellos y, por más que los he buscado, y los he buscado mucho, no los he logrado encontrar. La verdad sea dicha: he dedicado mucho más tiempo a la búsqueda de estas fotos, que a la redacción de este artículo, de aquí su brevedad.

Ya he dicho que es un arbusto, sus tronquitos son leñosos y abundan en ellos las espinas, de aquí su nombre científico "Capparis spinosa". Son molestas espinitas ocultas bajo las hojas. La flor es humilde, misteriosa, parece que habla en silencio.

TÁPENAS

Si uno recoge sus capullos y los guarda en vinagre con un poco de sal, tendrá un apetitoso complemento a cualquier ensalada vegetal. Entre las ilustraciones, dos de ellas, son de alcaparras. Los autores dicen que crecen por toda la cuenca mediterránea, pero yo sólo los he visto en Medio Oriente, sé que crecen por Andalucía. Como me gustan por lo que me sugieren y porque me satisface su sabor, acostumbro a comprar el producto envasado en Andorra, procede de Marruecos y lo comercializa alguna empresa francesa. El fruto maduro se llama alcaparrón, que yo solo lo he saboreado en una ocasión y lo encontré demasiado fuerte de gusto.

Como toda substancia silvestre entra a formar parte de la farmacopea, que ya desde Dioscórides a la Roma clásica le dio a las alcaparras diversas cualidades, copio

textualmente: Domenico Romoli escribió en el siglo XVI una especie de enciclopedia culinaria, titulada *La singular doctrina*, en la que dedica una parte a los beneficios dietéticos de los alimentos. Afirma que "quienes coman tápenas no sufrirán dolores de bazo, ni de hígado" y que son un remedio "contra la melancolía y provocan la orina". La historia de la farmacopea las define como "diuréticas, antirreumáticas y antiartríticas" y así, como de paso, les atribuye virtudes afrodisiacas