

MUCİZE BİTKİ KAPARI

Kapari, *Capparaceae* familyasından tropik/subtropik kökenli, 350'den fazla tür içeren ve bütün kıtalarda doğal olarak yetişebilen bir cinstir. Akdeniz ve Batı Asya ülkelerinde başlıca altı türe yaygın olarak rastlanır: *Capparis spinosa* L., *C. ovata* Desf., *C. leucophylla* DC., *C. mucronifolia* Boiss., *C. cartilaginea* Decne, *C. decidua* (Fosk) Edgew. (Akgül, A., 1996). Tropik bölgelerde özellikle kurak alanlarda derin kök sistemi sayesinde rüzgar erozyonu ve toprak katmanlarının sel ve yağmur suları ile taşınmasını önlemede iyi bir örtü bitkisi olarak önem taşımaktadır (Banerjee, A.K., 1989). Ayrıca kurak ve yarı kurak bölgelerde taşlık, meyilli, kireçli, zayıf besin maddeli topraklarda, kayalıklarda, kale duvarlarında, surlarda ve beton kırıklarında bile doğal olarak yetişebilen, 30-40 yıl ömrü olan ve kimyasal bileşimi sayesinde, her türlü elverişsiz çevre şartlarına karşı koyabilen kapari bitkisi, bu özellikleri nedeniyle ülkemizdeki erozyonu önleme çalışmalarında önerilen alternatif bitkilerin başında gelmektedir. (Tansı ve Kocabaş, 1997). Yavaş yanması nedeniyle de yangın emniyet şeritlerinde ve yol kenarlarında tercih edilmektedir (Agm, 1996).

Yurdumuzun nem oranı yüksek kıyı kesimleri hariç, nem oranı düşük birçok yerde yetişebilen kapari kırsal kalkınmada "iyi bir seçenek" olarak ön plana çıkmaktadır. Son yıllarda uluslararası pazarlarda yüksek değer bulmakta ve tüketimi gittikçe artmaktadır. Türkiye, ürettiği kaparinin tamamına yakın bir bölümünü başta İspanya, ABD ve İtalya gibi ülkelere ihraç etmesine rağmen dış talebi karşılayabilmiş değildir.

Kapari türleri her türlü elverişsiz çevre koşullarına son derece dayanıklıdır. Yıllık ortalama sıcaklığın 13 °C, yıllık yağışın ise 200 mm'nin üzerinde olduğu yerlerde kendiliğinden yetişmektedir (Akgül, 1996). Olumsuz çevre koşullarına son derece dayanıklı olan bitkiye kale duvarlarında bile rastlamak mümkündür. Bitki Mayıs-ağustos ayları arasında yeterli sıcaklığı ve güneşi bulduğu her yerde rahatlıkla yetişmektedir. Kapari için kış soğğunun önemi yoktur, çünkü bitki kışın sadece toprak altında kalmaktadır. Toprak üstü kısımları ekim ayından sonra kurumakta ve nisan ayından itibaren tekrar yeşermeye başlamaktadır. Sevmediği şey yüksek nem ve bol yağışlardır. Fosfor, potasyum ve kalsiyumca zengin kalkerli ve killi toprakları, özellikle kıraç ve güneye bakan yamaçları sever.

Kapari, protein, vitamin ve mineral maddelerce oldukça zengin bir bileşime sahiptir. 100 g yenebilen kuru maddede, 67 mg kalsiyum, 65 mg fosfor, 9 mg demir, 24.01 g protein bulunmaktadır (Akgül, A., 1996). Bitkinin acımsı kök kabukları dalak hastalıklarında, çiçek tomurcukları ve meyvesi idrar söktürücü, kabızlık giderici ve kuvvet verici olarak kullanılmaktadır (Baytop, 1984).

İsrail'de yapılan bir çalışmada şeker hastalığı tedavisinde kullanıldığı tespit edilmiştir (Yaniv, 1989). Yine yapılan bazı araştırmalar da deri ve saç hastalıklarında etkili bir kozmetik katkısı olabileceğini doğrulamaktadır (Akgül, 1996). Kapari diğer gıdaların ve ürünlerin yapısına girerek lezzete katkıda bulunmakta ve garnitür görevi yapmaktadır. Salatalar, çorbalar, balıklar, vejetaryen gıdaları, dondurulmuş ürünler, peynirler ve aroma endüstrisi gibi birçok gıda sanayinde kullanılmaktadır.

Kapari bitkisinden 3. yıldan sonra, mayıs ayından itibaren tomurcuk hasadına başlanır, bitkinin gelişme durumuna göre, bir sezonda 8-10 kg/bitki ürün alınabilmektedir. Kapari bahçelerinde uygulanacak gübreleme ve kışa girerken yapılacak budama verimi arttıracaktır.

Yurdumuzda Akdeniz ikliminin hakim olduğu Batı Anadolu, Orta Anadolu ve Güneydoğu Anadolu illeri başta olmak üzere Ülkemizde bir çok yerde doğal olarak yetişen kaparinin ticareti yaygın olarak yapılmasına karşın, profesyonel anlamda üretimi emekleme safhasındadır. Bu aşama da bile ülkemize kazandırdığı dış ticaret gelirinin 2003 yılı itibari ile 24,5 milyon dolar (Ege İhracatçılar Birliği Verileri) olduğu düşünüldüğünde bu bitkinin önemi daha da belirginleşmektedir. Kapari ihracatındaki sorunlarımızın başında dış pazarın talebini karşılayacak derecede arzı sağlayamamamız gelirken, ikinci büyük sorunumuz; Kaparinin doğadaki yabani bitkilerden rasgele toplanması nedeniyle standart dışı, ürün elde edilmesidir. Unutulmamalıdır ki uluslararası ticarete düzenli ve kalite standartlarına uygun mal her zaman tercih edilen bir durumdur.

Ülkemiz ürettiği kaparinin tamamına yakın bir kısmını ihraç etmesine rağmen dış talebi karşılayabilmiş değildir. Son yıllarda ülkemiz tarımda yeniden yapılanma süreci içerisinde girmiş ve alternatif ürünlere yönelmeye başlamış olup, bu konjüktürde kaparinin yayılma şansının yüksek olduğu görülmektedir.

Burada üzerinde durulması gereken konu çok yıllık bitki olmasına karşın kaparinin dikiminden sonra yaklaşık olarak üç yıl içerisinde ürün vermeye başlamasıdır. Ve kapari, ilk ürün vermeye başladığı yıl kendini amorti edebilme özelliğine sahiptir. Kaparinin çiçek tomurcukları Mayıs ayı ortalarından itibaren toplanmaya başlanır. Genellikle 10 mm'nin altındaki nohut şeklindeki tomurcuklar, toplama merkezlerinde % 20'lik tuzlu suda yada bir kat tuz bir kat kapari şeklinde katlanarak muhafaza edilir. Gıda, kozmetik, boya ve ilaç sanayinde kullanılan kaparinin yurt dışına ihracı genellikle salamura şeklinde olmaktadır. Konserve olarak hazırlanan kapari; turşu, salata, pizza üstü, balık ve av etleri yanında garnitür olarak yenilmektedir. Sağlık açısından karaciğer fonksiyonlarını düzenlediği ve cinsel gücü artırdığı söylenmektedir.

Doğadan toplanan tomurcuklar bir kavanoz içerisinde % 20'lik tuzlu suda üç ay bekletilip sonra bire bir oranında sirke içine konulup on gün sonra yenildiğinde aroması ve lezzeti çok beğenilmektedir.

Güneş seven, sıcak bölge bitkisi olarak bilinen kapari, yurdumuza önemli miktarda döviz getiren bir bitkidir. Yaz aylarında, atıl işgücünün değerlendirilmesi yönüyle işsizliği azaltması ve toplayıcılarına yeterli gelir sağlaması büyük bir avantajdır.

Çok yıllık derin köklü ve yayılıcı özelliği ile iyi bir erozyon kontrol bitkisidir. Bu bitki, yurdumuzun uygun bölgelerinde, erozyona tabi yerlerde, normal kültür bitkilerinin yetişmediği ya da ekonomik gelir elde edilemeyen güneşe meyilli arazilerde yetiştirilerek daha çok döviz geliri sağlanıp işsizlik kısmen önlenabilir. Almanlar, kaparinin tomurcuklarının salamurasını, sosunu 472 çeşit yemekte kullanmaktadırlar. İspanyollar, yılda 20 milyar dolar kazandıkları tomurcukları nedeniyle kapari bitkisini "Milli Bitki" ilan edip, devlet korumasına almışlardır.

Kapari bitkisinin gerek köklerinden, gerek yapraklarından gerekse meyvelerinden ilaç sanayisinde pek çok hastalığa deva olacak ilaçların üretiminde de yararlanılmaktadır. Yeterince tanıtım yapılmadığı için, ülkemizde kaparinin yaygın bir şekilde tüketimi yoktur. Yalnız büyük kentlerimizin süper marketlerinde, ithal kavanozlarda karşımıza çıkmaktadır. Kaparinin dış ülkelere ihracatı, ülkemizde 1990 yılından beri yapılmaktadır. Tomurcukların kilo başına ortalama ihraç fiyatı 2-4 amerikan dolar olup, yılda ortalama 3000-5000 ton arasında değişen rakamlarda ihracat yapılmaktadır.

Kapari tomurcuklarının pazarlanmasında sıkıntısı da yoktur. Avrupa Birliği Ülkeleri ve ABD'den her yıl katlanarak artan bir talep vardır. Sadece bu ülkeler de değil, İhracatçılar Birliği verine göre, salamura ve işlenmemiş olarak başta Almanya ve ABD olmak üzere Norveç, İspanya, Avusturya, Belçika, Danimarka, Fransa, İngiltere, İsviçre, İsveç, İtalya, Hollanda gibi Avrupa Birliği Ülkeleri ile Avustralya, Kanada, Bahreyn, Kuveyt, Güney Afrika Birliği, Brezilya, İsrail ve Japonya'ya da kapari ihracatı yapılmaktadır. İspanya başta olmak üzere bazı ülkeler, kapariyi hem üretip hem de ham kapariyi (işlenmemiş) ithal edip işleyerek mamül olarak iç ve dış piyasaya sürmektedirler, çünkü işlenmiş kapari ihracatı çok daha karlı olmaktadır. Ülkemizde Söke'de üretime geçen bir fabrika ile kapari sosu üretilmeye başlanmıştır. Kapari sosunu Dünyada yalnızca Türkiye ve Fas üretmektedir. Üretim **birkaç katına çıksa** dahi şuan pazar hazır durumdadır, zira yurt dışından yapılan taleplerin ancak bir bölümü karşılanabilmektedir.

Çarşamba, 13 Haziran 2007

<http://www.bahcesel.com/>