

# Paisajes de Salmerón: LOS ALGARROBOS

por Pilar Díaz Guervós  
BIÓLOGA

Al pie de las Piedras del Conjuero se extiende la Cuesta de los Algarrobos cuyo nombre se debe a los árboles que flanquean su paso. Este camino, resto de una antigua cañada, aún conserva algunos magníficos ejemplares de algarrobo, testigos silenciosos y sólidos de los paisajes que otrora contemplara Nicolás Salmerón. Árboles centenarios sobre los que, en su día, probablemente recayera la mirada del ilustre pensador y que no sabemos cuántos secretos guardan de acontecimientos pasados.

Con un breve paseo desde el pueblo podemos admirar estos extraordinarios seres: amplia copa que nos acoge; enormes troncos viejos, retorcidos, llenos de oquedades en las que se nos antoja habitan toda clase de duendes, hadas y demás personajes de cuento que poblaron nuestra imaginación infantil.

Troncos retorcidos "cobijo de duendes"...



**Son árboles de hasta 10 metros de altura de copa más o menos ovalada y tronco pardo y agrietado.**

## A la luz del Mediterráneo

El algarrobo, *Ceratonia siliqua* L., pertenece a la familia de las leguminosas. Habita en todo el contorno del Mediterráneo siendo más abundante en las zonas costeras con clima suave y cálido. Prefiere los lugares pedregosos con roca caliza.

Al ser una planta cultivada desde antiguo en todo la región mediterránea no se sabe a ciencia cierta si su presencia en la Península Ibérica es natural o introducida por el hombre. Algunos autores opinan que es originario de la cuenca oriental del Mediterráneo y que las distintas civilizaciones han ido contribuyendo a su expansión hacia el oeste en donde se ha asilvestrado.

Los antiguos egipcios preparaban unas melazas con las algarrobas que finalmente utilizaban para conservar fruta. En Pompeya se han encontrado, sepultadas durante la erupción del Vesubio en el siglo I, los montones de algarrobas que se almacenaban en algunas casas. En los jardines hispanomusulmanes se cultivó como árbol ornamental. Durante todos estos siglos de cultivo, se han ido seleccionando plantas más productivas y mejor adaptadas a los distintos climas locales por lo que en la actualidad se conocen algunas decenas de variedades agrícolas.

Son árboles de hasta 10 metros de altura de copa más o menos ovalada y tronco pardo y agrietado. La hoja es perenne y paripinnada, compuesta por hasta cinco pares de folíolos de consistencia correosa, verdes brillantes por el haz y más claros por el envés. Aunque algunas veces hay ejemplares hermafroditas, normalmente son dióicos, es decir, con sexos separados en diferentes individuos. Sus flores son pequeñas y se agrupan en racimos que nacen de las ramas viejas y del tronco. Están provistas de cinco sépalos de color verde rojizo y no tienen pétalos. Florece y fructifica en otoño-invierno, no madurando los frutos hasta el siguiente año. La algarroba es un fruto alargado (de hasta 25 cm) comprimido y carnosos que al madurar pasa del verde al marrón oscuro y que tiene multitud de aprovechamientos.

## El árbol de los joyeros

*Ceratonia* deriva del griego *keratōs*=cuerno, por el aspecto y la consistencia córnea de sus frutos, siendo la forma *kerōnia*, a su paso por el árabe, la que originó la palabra algarrobo. De este vocablo proviene la voz árabe *karats* que a su vez originó la palabra quilate con la que se denominan en castellano las semillas de algarrobo. Estas semillas por su dureza y la homogeneidad en su forma y peso se utilizaron antiguamente como unidad de medida para pesar piedras preciosas y especias, dando nombre a la unidad de peso de los joyeros. El peso de una semilla de algarrobo es asombrosamente constante con una ligera variación que va de los 190 a los 205 mg, entrando cinco semillas en un gramo. Actualmente, el quilate equivale a 200 mg.

El tamaño, forma y dureza de las semillas las hace ideales para ser ensartadas como cuentas por lo que se han utilizado frecuentemente para fabricar entre otras cosas rosarios (recuerdo el rosario de mi abuela de cuentas de algarroba.....)



Racimos de flores sobre ramas viejas.

**Estas semillas por su dureza y la homogeneidad en su forma y peso se utilizaron antiguamente como unidad de medida para pesar piedras preciosas y especias.**

Además de estos usos, de las semillas se obtiene una goma, llamada garrofín, muy utilizada como espesante en las industrias alimentaria y cosmética y como apresto de textiles. Esta sustancia también es usada en las dietas de adelgazamiento pues al ser ingerida confiere sensación de saciedad. Con las semillas tostadas se elabora un sucedáneo del café.

### Chocolate de algarroba

Son muchísimos los aprovechamientos que se obtienen de la alga-

roba. Es un fruto dulce que contiene un 40-50% de azúcares lo que lo hace muy nutritivo. Se ha utilizado como alimento para el ganado y en épocas de carestía para consumo humano. Moliendo las algarrobas se obtiene una harina con la que se elaboran sucedáneos del chocolate así como dulces y batidos.

Con el desuso de las caballerías, que se alimentaban de algarrobas, la importancia económica del algarrobo ha decrecido enormemente en a lo largo del siglo XX, quedando hoy como testimonio de su pasado glorioso.

Por su contenido en azúcares la algarroba es susceptible de ser fermentada y destilada, obteniéndose una especie de aguardiente de alta graduación. Las melazas de este fruto también se emplean para endulzar vinos.

Su madera es dura, densa y de grano fino por lo que es usada en ebanistería para tallados y en cartería. La corteza es rica en taninos y se utiliza para el curtido de pieles. Como planta medicinal se emplea por sus propiedades astringentes, el cocimiento de la corteza cura las diarreas. Por el contrario, las semillas molidas tienen propiedades laxantes.

**Su madera es dura, densa y de grano fino por lo que es usada en ebanistería para tallados**



"El guardián del Conjuero". Algarrobo sobre el róquedo calizo que da paso al Paraje El Conjuero.



La Cuesta de los Algarrobos. En primer plano un magnífico ejemplar de algarrobo.

## En las macetas de las alhameñas

En Alhama las algarobas se han utilizado básicamente como forraje para el ganado. No obstante, es conocido que las especies de la familia de las leguminosas se caracterizan por presentar una asociación en las raíces con ciertos microorganismos que les permiten fijar el nitrógeno atmosférico, lo que le confiere la capacidad de mejorar el suelo en donde se desarrollan. Además de esto, la descomposición de la hojarasca que cae al suelo que se encuentra bajo la influencia de su copa, produce una especie de tierra vegetal cuya excelentes cualidades para el cultivo de macetas conocen muchas alhameñas. Me cuenta mi amiga Marita "la joyera" que su madre la enviaba a por la tierra de un algarrobo cercano cuan-

do arreglaba las macetas de su cortijo en Malaguilla.

En el lenguaje de las flores esta planta simboliza la elegancia. Las creencias populares le han atribuido en ocasiones propiedades mágicas: se ensartaban varias algarobas en un cordón y se colgaban de las paredes para proteger las viviendas. Algunas personas llevaban vainas secas de algarroba para mantenerse con buena salud y asegurarse una vida larga.

Son muchas las historias y anécdotas que pueden contarse de estos árboles. Estas magníficas plantas son dignas de ser apreciadas no solo por sus cualidades biológicas o por sus aprovechamientos, además forman parte de nuestro más profundo acervo cultural. Los pocos algarrobos que quedan en los alrededores de Alhama son árboles centenarios, seres vene-

rables que han visto crecer a muchas generaciones de alhameños por lo que merecen todo nuestro respeto y admiración.

### BIBLIOGRAFÍA:

- FONT QUER, P. (1979): Plantas medicinales. El Dioscórides renovado. 5ª edición. Editorial Lábor, S.A. Barcelona
- GUTIÉRREZ-PAGES, L. (2006): Plantas útiles para el hombre. Historia natural y cultural de las plantas comestibles. Argania editio, S.C.P. Barcelona.
- ORTÍZ, P.L. (1999) "Ceratonia L". in Flora ibérica. Vol VII (2). CSIC.
- RIVERA NÚÑEZ, D. & OBÓN DE CASTRO, C. (1991) Guía INCAFO de las plantas útiles y venenosas de la península Ibérica y Baleares (excluidas medicinales). INCAFO S.A. Madrid.