



La història del keration



Abans de parlar-vos del que va ser aquest majestuós arbre tan resistent a la sequera i del seu meravellós fruit i llavors, us explicaré la història del quirat. Us preguntareu què té a veure un quirat, tan utilitzat en joieria, amb un garrofer. La paraula quirat ve del grec kerátion, que significa garrofa, sorprenent, oi?

Les llavors de garrofa són molts resistents i longeves i com extraordinàriament totes tenen el mateix pes (0,19 grams), els grecs les van fer servir com a peses fines per a substàncies lleugeres, igualant 5 llavors a 1 gram. Imagineu-vos comprant pebre polvoritzat en un mercat de l'antiguitat. El mercader d'espècies posa una porció de pebre en un platet de la balança i va afegint en l'altre llavors de garrofa, fins a equilibrar els dos platets.

Els àrabs van adoptar més tard la mesura i el nom, i els romans també la feien servir sota el nom de siliqua graeca; de fet es va encunyar una petita moneda romana amb aquest nom. Actualment el quirat és una unitat de massa molt coneguda, que equival a 0,2 grams.

Ara tornem al present... El tronc sec d'aquest garrofer que teniu al davant, ens dona una idea de lo gran que va ser; amb 10 metres d'alçada era el garrofer que més produïa en tota la comarca. Havia arribat a fer fins a 20 quintars de garrofes, més de 800 quilos, quan actualment la producció mitjana d'un garrofer gran, és del voltant dels 250 quilograms per any. Segurament, no existeix a dia d'avui cap arbre que pugui produir tant.

De la garrofa s'aprofita tot. La llavor es transforma en goma de garrofi, que es fa servir en la indústria farmacèutica, en el món de la cosmètica i com a espessidor natural per a la indústria agroalimentària. De la closca es produeix farina, menjar per als animals, xarops, melasses i altres productes com dolços i cremes.



Parada dissenyada amb el suport de: **Ecotros**
i **La Garrofina**



Amb el suport de:



Desenvolupat per:



Col·laboren:

