



La historia del keration

Autor: Daniel Méndez

Antes de hablar de lo que fue este majestuoso árbol tan resistente a la sequía y de su maravilloso fruto y sus semillas, os explicaré la historia del quilate. Os preguntareis qué tiene que ver un quilate con un algarrobo... La palabra quilate viene del griego keration (cuernecillo) que significa algarroba, los árabes lo llamaron kirat y más tarde quilate, ¿sorprendente verdad?

Las semillas de algarroba son muy resistentes y longevas y como, extraordinariamente todas tienen el mismo peso (0,19 gramos), los griegos las utilizaron como pesas finas para sustancias ligeras, igualando 5 semillas a 1 gramo. Imaginaros comprando pimienta en polvo en un mercado de la antigüedad. El mercader de especies pone una cucharada de pimienta en un plato de la balanza y en el otro plato va añadiendo semillas hasta equilibrar los dos platos. ¿Cuántas semillas necesitará el mercader para pesar 6 gramos de pimienta? Os hemos dejado un saquito de semillas y una balanza en la mesa que tenéis delante, ¿queréis probar? Podéis mirar cuánto pesa una llave, un mechero, pequeñas cosas...

Los árabes adoptaron más tarde la medida y el nombre, y los romanos también la utilizaron bajo el nombre de siliqua graeca; de hecho se acuñó una pequeña moneda con este nombre.

Actualmente el quilate es una unidad de masa muy conocida, que equivale a 0,2 gramos.

Ahora volvamos al presente... El tronco seco de este algarrobo que tenéis delante nos da una idea de lo grande que fue; con 10 metros de altura era el algarrobo que más producía en toda la comarca. Había llegado a producir hasta 20 quintales de algarrobas, más de 800 kilos, cuando actualmente la producción media de un gran algarrobo es de alrededor 250 kilos por año. Seguramente no existe a día de hoy ningún árbol que pueda producir tanto.

De la algarroba se aprovecha todo. La semilla se transforma en goma de garrofín, que se utiliza en la industria farmacéutica, en el sector de la cosmética, como espesante natural para la industria agroalimentaria y en muchas aplicaciones más. De la cáscara se produce harina, comida para los animales, jarabes, melazas y un sinfín de productos más como dulces y cremas.

Con el apoyo de:



Desarrollado por:



Colaboran:

