



Known as *al-jarrub* in al-Andalus. An evergreen tree with compound paripinnate leaves. Its flowers are unassuming, and its fruit are thick dark brown legumes. It can withstand dry soil, but not excessive cold, and is native to the coasts of the Mediterranean and the Near East. A nutritious pulp is extracted from its fruit, while vegetable gum is extracted from the seed. It was well known to the farmers of al-Andalus.

6

**ALGARROBO (ES)**

**الخَرْبُوب / الخَرْبُوب [al-jarrūb/al-jurnūb] (AR)**

**CAROB TREE (EN)**

*Ceratonia siliqua* L. • **Fam. Leguminosae**

En al-Ándalus era conocido como *jarrūb*, de donde deriva la palabra 'algarrobo'. Árbol de hasta 10 m de altura, de hojas perennes, compuestas y paripinnadas. Sus flores son poco vistosas y los frutos son gruesas legumbres, algo curvadas y de color pardo oscuro. Aguanta la aridez, pero no el exceso de frío ni las heladas tardías, y es natural de las costas del Mediterráneo y de Oriente Próximo.

Su semilla (*qirāt*), con un peso aproximado de dos gramos, se utilizó desde la Antigüedad como patrón de peso para medicamentos, piedras y metales preciosos; de ahí derivó el término 'quilate'.

Los agricultores andalusíes conocían bien este árbol, parco en sus necesidades, hasta tal punto que Abū l-Jayr al-Ishbīlī (s. XI-XII) recomendaba que «[en su cultivo] hay que desechar la tierra de buena calidad». Según el Calendario de Córdoba, del siglo X: «El algarrobo se desarrolla en tierra montañosa y ruda».

De sus frutos, de gran valor nutritivo, se extrae la pulpa para la alimentación animal o humana —antes se comía en fresco como golosina rural—, mientras que la semilla se usa para la extracción de goma para la industria cosmética, textil y alimentaria, en la composición de dulces, como espesante de jarabes, mermeladas y medicamentos. Incluso se toma molida o en tabletas como sucedáneo del cacao.



RJB CSIC



FUNC1

عُرِفَت في الأندلس بالخَرْبُوب، ومنه اشتقت كلمة «algarrobo». إنها شجرة يصل ارتفاعها إلى 10 أمتار، ذات أوراق دائمة الخضرة متراكبة وريشية. أزهارها غير جذابة وثمارها بقولية كثيفة، منحنية إلى حد ما ولونها بني غامق. يمكنها أن تتحمل الجفاف، ولكنها لا تتحمل البرد الشديد أو الصقيع المتأخر، موطنها الأصلي سواحل البحر الأبيض المتوسط والشرق الأدنى.

تستخدم بذوره (القيراط) والتي يبلغ وزنها التقريبي إلى غرامين، منذ العصور القديمة كمعيار لوزن الأدوية والأحجار والمعادن الثمينة؛ ومن هناك اشتق مصطلح «quilate» باللغة الإسبانية.

المزارعون الأندلسيون كانوا على دراية جيدة بهذه الشجرة، باحتياجاتها البسيطة، لدرجة أن أبا الخير الإشبيلي (القرن الحادي عشر والثاني عشر) أوصى بأنه «[في زراعتها] يجب تجنب التربة العالية الجودة». وفقاً لتقويم قرطبة، من القرن العاشر، «تنمو شجرة الخروب في الأراضي الجبلية الوعرة».

من ثمارها، ذات القيمة الغذائية الكبيرة، يتم استخراج اللب للتغذية سواء للحيوان أو للبشر —قديمًا كان يؤكل طازجاً كحلوى ريفية— بينما تستخدم البذور لاستخراج الصمغ لصناعة مستحضرات التجميل والمنسوجات والأغذية، في مركبات الحلويات كمكثف للشراب والمربيات والأدوية. حتى أنها تؤخذ مطحونة أو أقراص كبديل للكافو.