

ALGARROBO (*Ceratonia siliqua*)

Padre Pedro José Ynaraja

En el Burgos de aquellos tiempos, en una zona cercana a varios centros de enseñanza, había una tenducha, un cuchitril, que llamábamos "la engañaniños", sí, así la llamábamos también los niños. Vendía la buena mujer que lo regentaba, es un decir, cigarrillos de anís, preciso que eran de hierba y granos de matalahúva, amén de regaliz y, a lo que iba, algarrobas. Chuches llaman ahora a estas pequeñeces, que reconozco son mucho más selectas.

Al grano, los frutos del árbol que encabeza. Se trataba, y se trata aun hoy en día, de unas grandes alubias de color marrón oscuro, de sabor dulzón. Su precio rayaba lo que, al cambio teórico, sería hoy una milésima de euro. Pero era diferente. De cuando en cuando lo podíamos comprar. Con no mucha frecuencia, pues, la "paga semanal" que recibía, no llegaba no daba para mucho.

He contado esta anécdota de mi vida para que el lector alejado de la cuenca mediterránea entienda que era fruto conocido como golosina entonces y hoy como pienso animal, según se cree, que ya se verá que no es del todo cierto.

He sabido y conocido el corpulento árbol que crece en lugares no muy alejados del Mare Nostrum. Se suele decir que allí donde prospera el olivo, también encuentra uno al que hoy me ocupa. Tal vez la verdad del aserto no llegue a tanto. La razón es que hoy en día se cultiva este otro, el olivo, para vender su aceite en tierras cercanas y lejanas, en cambio nuestro árbol, tiene escasa difusión.

En la Biblia aparece citado una sola vez. En la preciosa parábola del hijo prodigo, Lu 15,16, se dice que este, el mal hijo, malgastó la herencia recibida en vida, y temiendo morir de hambre, se colocó a cuidar cerdos. Pero tal era su mala suerte, que ni le permitían comer las algarrobas que suministraban a los malditos animales. En las culturas semíticas, hebreas y árabes, entre otras, nuestro apreciado cochino, cerdo o marrano, que muchos nombres tiene, está totalmente prohibido. Te dicen las mil pestes de él. Que si su alimentación es de desechos sucios, que es animal indecente etc. La verdad es que a nosotros no nos repugnan otros bichos, sin que por ello nos sintamos raros. Cada uno es cada uno y tiene sus cadaunadas.

También los pueblos.

Por el Carmelo, junto a Stella Maris y en Ein-Karen, he visto y recogido las vainas de nuestro árbol. Precisamente fue en este último lugar, donde me enteré de que a este fruto se le llama "pan de San Juan". Me preguntaba el buen franciscano que cercano a la tumba de Santa Isabel residía, si sabía yo el porqué de este apelativo. Él era chileno y le resultaban los algarrobos árboles exóticos. No supe, ni ahora sé dar razón a esta cuestión, que me consta es bastante propia de estas tierras. Con lo dicho hasta aquí habrá entendido el lector que es alimento pobre. Su dedicación a la alimentación animal continúa, siendo la más común, pero no la exclusiva. Acabaré el presente, atribuyéndole con justicia, valores más positivos. En

aquella infancia a la que me refería, un buen hermano lego carmelita, hacía con las semillas rústicos rosarios. Muchas veces he pensado cómo se las arreglaría para conseguir perforarlas, ya que son duras y resbaladizas, nunca lo supe. Hasta no hace mucho he rezado con uno de estos.

Se ha utilizado como sucedáneo del cacao para elaborar chocolate, que, aunque inferior en cualidades organolépticas, es mucho mejor, dietéticamente hablando. Lo más curioso es que, dada la dureza de sus semillas que mencionaba, y la uniformidad de volumen, se utilizó como unidad en joyería. Un quilate es el patrón, la unidad de masa para las piedras preciosas, su nombre se deriva del "keration", nombre griego de este vegetal. Evidentemente, a ningún joyero se le ocurrirá tasar un brillante comparándolo con nuestra semilla.

Además de sus cualidades, reconocidas por la medicina alternativa, está presente en pastelería moderna como espesante y estabilizante natural en muchos productos alimentarios (helados, sorbetes, salsas, productos lácteos, etc...). Si se quiere saber qué producto ha utilizado este aditivo, tan natural y nuestro, hay que buscar su código europeo, E410, en las etiquetas, o tal vez diga escuetamente: garrofín