

# Saldžioji ceratonija

*Ceratonia siliqua*



Saldžiosios ceratonijos medis

Autorės nuotr.

Dr. Jurga Motiejūnaitė

*Ceratonijų gentis yra nedidelė, ilgą laiką manyta, kad ji apima tik dvi rūšis: dabar egzistuojančią saldžiąją ceratoniją ir Mioceno epochoje augusią, dabar jau išnykusią ir tik iš iškaseny Šveicarijoje ir Vengrijoje žinomą Ceratonia emarginata. Tačiau 1979 m. Omane ir Somalyje buvo rasta ir aprašyta dar viena rūšis – Ceratonia oreothauma. Visos ceratonijos yra medžiai. Genties pavadinimas yra kilęs iš graikiško žodžio kerátion, kuriuo vadintos saldžiosios ceratonijos ankštys.*

## Medis su saldžiomis ankštimis

Geriausiai žinoma genties rūšis yra saldžioji ceratonija. Tai neaukštas medis, rečiau krūmas, pasiekiantis tik 8–17 m. aukštį, su plačiu pusapvaliu vainiku, tvirtomis šakomis ir storu kamienu bei plačia šaknų sistema. Žievė ruda, šiurkšti. Lapai tamsiai žali, sudėtiniai plunksniški, 10–20 cm ilgio, su galiniu lapeliu arba be jo. Lapuose gausu taninų. Dauguma ceratonijų yra dvinamės, bet pasitaiko ir vienanamių formų. Žiedai smulkūs, susitelkę į didelius žirginius primenančius žiedynus, kurie auga tiesiai iš šakų ar net kamienu. Įdomu, kad vyriškųjų žiedų kvapas šiek tiek primena žmogaus spermos kvapą. Žiedus apdulkina vabzdžiai ir vėjas. Žydėti ir megzti vaisius saldžiosios ceratonijos idealiomis sąlygomis pradeda 3–4-ais metais po sudygimo, o įprastai – maždaug aštuntais. Derėjimo brandą

pasiekia 20–25-ais metais. Vaisiai – neatsidarančios tiesios ar lenktos ankštys, 10–30 cm ilgio, 1,5–3,5 cm pločio ir 6–20 mm storio. Jų paviršius raukšlėtas, odiškas, visai subrendusių būna tamsiai rudas. Ankštyse bręsta 5–18 kietų tamsiai rudų sėklų, glūdinčių storame, lipniame ir saldžiame ankšties minkštyme. Ankštys noksta ilgai – visus metus. Nukritusias jas mielai ėda įvairūs gyvūnai, pavyzdžiui, šernai, kurie ir išplatina sėklas.

## Šiltamėgis augalas

Saldžiosios ceratonijos kilusios iš Vidurio Rytų (Turkijos, Sirijos), tačiau dar Antikos laikais žmonės jas išplatino visame Viduržemio jūros regione, kur jos puikiai prisitaikė augti nederlinguose karbonatinuose dirvožemiuose, joms nekenkia sausringos vasaros. Auga žemumose, bet pakyla ir į 1 km aukštį. Tačiau ceratonijoms būtinos švelnios žiemos ir ilgos, karštos vasaros. Jos gali augti, kai kritulių tebūna 250–500 mm per metus, bet norint gauti gerą derlių, reikia bent 500–550 mm ir dar papildomai laistyti. Labai nemėgsta rasos – neauga ten, kur būna daugiau kaip 220 dienų per metus, kai susidaro rasa. Nepakenčia ir stiprių vėjų bei įmirkusių dirvožemių, bet atsparios termitams ir gaisrams, palyginti gerai pakenčia padidėjusį druskingumą. Jos gali išverti trumpą šaltį iki –7 °C, tačiau ilgesnis gali pražudyti. Kad sunokintų ankštis, per metus medžiui reikia bent 5000–6000 valandų aukštesnės nei 9 °C temperatūros. Saldžiosios ceratonijos auga lėtai ir gali išgyventi daugiau nei 100 metų. Nors medis jau se-

niai žmonių auginamas, tačiau rytinėje Viduržemio jūros regiono dalyje tebėra ir laukinių ceratonijų, o vakarinėje dalyje daug kur randama sulaukėjusių.

### Nuo skanėsto iki pašaro

Saldžiosios ceratonijos nuo seno laikomos vertingu ūkiniu augalu, o Viduržemio jūros regione jos ekonomiškai svarbios ir dabar, pagrindinė ceratonijų augintoja yra Portugalija. Žinoma apie 50 medžio veislių, visos yra senos, nežinomos kilmės ir siauro paplitimo. Kultūrinės ceratonijos išaugina didesnes ankštis, kurių minkštume daugiau cukrų. Ceratonijų ankščių minkštimas valgomas: pakepintu užkandžiaužama, iš sumalto į miltelus gaminami kakavos ir šokolado pakaitalai, praskiedus vandeniui gaminamas ceratonijų sirupas, kurį galima fermentuoti ir gaminti alkoholi. Egipte, pakaitinus ir pavirus ankštis, gaminamas gaivusis gėrimas kharrub, mėgstamas vasarą ir dažnai parduodamas greta vaisių sulčių. Maltoje iš ceratonijų gaminamas saldėsis karamelli tal-harrub yra tradicinis gavėnios skanumynas. Žydai tradiciškai valgo ceratonijų ankštis per Tu Bishvat šventę. Ceratonijos buvo tikras išsigelbėjimas badmečiu, nes jos kuo puikiausiai dera net ir sunkiausio nederliaus metais. Tačiau šiais laikais svarbiausias produktas yra ne ankščių minkštimas, bet iš sėklų išgaunamas galaktomananas, kuris plačiai naudojamas maisto pramonėje kaip tirštiklis ir stabilizatorius, pakeičiantis riebalus ir gliuteną. Tiesa, vienam kilogramui tokio tirštiklio pagaminti reikia apie 30 kg ceratonijų vaisių, kuriuos rinkti gana keblu – proceso beveik neįmanoma mechanizuoti, nes ankštys subręsta tuo metu, kai susiformuoja nauji žiedai, todėl jas rinkti reikia atsargiai, kad nebūtų sunaikintas būsimas derlius. Tačiau gera medžių savybė yra ta, kad ceratonijos turi mažai kenkėjų ir joms auginti beveik nenaudojami pesticidai. Ankščių atliekos ir sėklų išspaudos yra puikus pašaras naminiams gyvuliams, o galvijai, avys ir ožkos tiesiog dievina ceratonijų lapus. Ceratonijų mediena labai tinka įvairių medinių rakandų, baldų ir kokybiškos medžio anglies gamybai. Visžaliai medžiai dekoratyvūs ir mielai sodinami parkuose ir dideliuose soduose, jie tinka apšodinti ir dykvietėms bei erozijos pažeistoms vietoms. Tanki lapija gerai sulaiko triukšmą, todėl medžiai dažnai sodinami prie judrių gatvių, kelių, geležinkelių ir fabrikų.



Subrendusios ankštys

### Karato kilmė

Saldžiosios ceratonijos sėklos senovėje buvo naudojamos kaip svareliai auksui ir brangakmeniams sverti. Svorio vienetas karatas (0,2 gramo dabartine samprata) ir kilęs iš arabų kalbos žodžio qirat, kuris reiškia ceratonijos sėklą. Vėlyvojoje Romos imperijoje gryno aukso moneta, žinoma solidus pavadinimu, svėrė tiek, kiek 24 ceratonijų sėklos (apie 4,5 g). Taip karatas/ceratonijos sėkla tapo ir aukso grynumo matu: 24 karatai – grynas auksas, 12 karatų – 50 % aukso. Taip buvo dėl to, kad tikėta, jog visos ceratonijų sėklos yra praktiškai vienodo dydžio. Deja, tai tik dar vienas iš daugelio gamtinių mitų – ceratonijų sėklų svoris varijuoja kaip ir bet kokių kitų augalų.

### Senovinis vardas

Tai, kad saldžiosios ceratonijos seniai auginamos ir svarbios žmonių gyvenime, liudija ir vardų įvairovė, kuriais vadinamas medis, o ypač jo vaisiai. Daugelyje Viduržemio jūros regiono šalių vyrauja pavadinimas, kilęs iš to paties žodžio šaknies, greičiausiai aramėjų kalbos kharubha: charoupia (graikiškai), algarrobo (ispaniškai), alfarroba (portugališkai), harruba (maltietiškiškai), carruba (itališkiškai), caroube (prancūziškiškai). Kitose šalyse, Kroatijoje, Bulgarijoje ir Turkijoje, ceratonijos vadinamos ragų medžiais. Anglai ir vokiečiai ankštis praminė šv. Jono duona arba vadina iš Pietų Europos pasiskolintu carob/karub vardu.