

Sapotáceas

Familia de distribución pantropical constituida por unas 800 especies agrupadas en un número muy discutido de géneros (entre 35 y 75, según se reconozcan o no muchos de ellos como diferentes). Muchas de sus especies tienen interés económico por sus frutos (*Manilkara zapota, Chrysophyllum cainito, Calocarpum* spp. *Pouteria* spp., *Sideroxylon* spp.), maderas y obtención de látex y chicles (*Manilkara*, *Palaquium* spp.). En el caso del argán (*Argania spinosa*), sus semillas producen un aceite que, además de comestible, tiene un valioso uso cosmético. Son por lo general plantas arbóreas de hojas enteras, de disposición alterna. Flores pequeñas, poco vistosas, actinomorfas, hermafroditas, diclamídeas. Sépalos 4-8, en dos verticilos, soldados en la base. Corola gamopétala, con 4-8 pétalos. Androceo diplostémono, formado por 8 o 10 estambres, todos fértiles o con un verticilo estaminodial. Ovario súpero con 4-12 carpelos y otros tantos lóculos, y un primordio seminal en cada lóculo. Fruto carnoso, a veces con cáscara coriácea.

Argania spinosa (L.) Skeels

Caracterización taxonómica

Nombres árabes: ***arqān, arŷān, harŷān***
Nombres castellanos más frecuentes: **argán**
Nombre científico (y sinónimos): ***Argania spinosa* (L.) Skeels** (= ***Sideroxylon spinosum* L.**)
Familia: **Sapotáceas**

Descripción de la especie

Arbolillo o arbusto (8-10 m) perennifolio, muy espinoso, hiperxerófilo (soportando < 450 mm de lluvia anual y temperaturas de hasta 50ºC), provisto de un potente sistema radicular. Especie muy longeva, pudiendo alcanzar más de 150-200 años. Hojas alternas unas veces y otras agrupadas en hacecillos sobre braquiblastos laterales, persistentes, simples, pequeñas, de aspecto oleoide, buxoide o incluso microbuxoide, coriáceas o algo carnosas. Inflorescencias en glomérulos axilares. Flores con cáliz de 5 sépalos, gamopétalas, con tubo corto y 5 lóbulos. Androceo constituido por 5 estambres alternos con otros 5 estaminodios; ovario tricular. Fruto en drupa con 1-3 semillas, de 2-4 cm de longitud y 1,5-3 cm de ancho, con piel espesa y gruesa que rodea la cáscara amarga con dulce olor; esta rodea los frutos, que contienen 2-3 semillas ricas en aceite. El fruto tarda más de un año en madurar, hasta junio-julio del siguiente año.

En los últimos años, y a través de estudios moleculares (isoenzimas), se han llegado a reconocer seis subespecies o variedades diferentes (Allach, 2013): argán de árbol pequeño, de hojas pequeñas, de fruto alargado, de fruto apuntado, de fruto grande y argán sin fruto.

Área de distribución y ecología

Esta especie del género monotípico *Argania* fue algún tiempo incluida en el *Syderoxylon*. En todo caso, se trata de una especie endémica del W de Marruecos, propia de las comarcas ecotónicas de las regiones fitogeográficas Mediterránea, Sahariana y Macaronésica, del subreino Paleártico. Aparece espontáneo en un área superior a las 700.000 ha a lo largo de las provincias marroquíes de Agadir, Essaouira, Taroudant y Tiznit y subespontáneo además en el Sáhara (en Djbel Ouarkaiz y en la Hamada de Tindouf, Argelia). No obstante, autores como Emberger (1938) o Benabid (1985) aseguran que su distribución en el pasado fue más amplia, habiendo sufrido una importante reducción por el cambio climático y por la presión del ganado (Allach, 2013). También hay constancia de su introducción en la Península Ibérica en diversos tiempos y lugares: Sevilla, Córdoba, Almería, Murcia y Alicante son provincias españolas de las que se guarda algún dato acerca de su introducción (Rivera y Ruiz, 1987; Crespo *et al*., 2007).



Hojas y frutos de *Argania spinosa*. Cultivos en finca experimental en Córdoba

En las provincias de Alicante y Murcia quedan algunos antiguos ejemplares en un par de localidades, fruto probablemente de antiguos intentos de introducción y cultivo (Rivera *et al*., 1997; López González, 2001). También se conservan ejemplares desde hace algunas décadas en algunos viveros y jardines botánicos, como el Jardín Botánico de Córdoba.

Historia de su aprovechamiento y cultivo

No parece que fuera citado por los autores de la Antigüedad, pese a tratarse de una especie de gran interés económico explotada desde antiguo en forma

de dehesas. De sus frutos se extrae un aceite muy nutritivo, cuya producción y comercialización se está estimulando actualmente y que también tiene propiedades medicinales y cosméticas. El forraje de la hojarasca y ramaje del argán también es muy nutritivo para el ganado (caballo y camello sobre todo). Las cáscaras de sus semillas se utilizan como combustible. La madera es dura pero de muy buena calidad para marquetería y ebanistería. Su látex (goma de argán) también tiene interés económico.

En 1998 la Unesco declaró Reserva de la Biosfera la Arganeraie de 2.568.780 ha al suroeste de Marruecos en las que crece el argán. En algunos lugares de Marruecos el argán ocupa el lugar del olivo como fuente de recursos, ya que se utiliza como forraje, combustible y madera. Es el combustible de la sociedad bereber, especialmente cerca de Essaouira. Cuando escasea el alimento, las cabras se suben al árbol para comer sus hojas. En la gastronomía del Magreb el aceite de argán se emplea como condimento de muchas comidas. Los conocimientos, técnicas y prácticas vinculados a esta especie fueron designados como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad por la Unesco el 27 de noviembre de 2014.

La especie en los textos andalusíes

Autores: AJ, UM.

Datos morfológicos: *es un árbol oleoso* (AJ; 295), *del tipo del olivo* (UM; 2231).

Cultivo:

Ecología y topónimos: *es un árbol conocido en la costa africana*; *también se le da el nombre de olivo de Abisinia* (***zaytūn al-Ḥabaša***) (UM; 346, 2231).

Usos y consumo: *de él se extrae aceite, denominado* ***zayt al-harŷān*** *y también* ***zayt al-sūdān*** *por los beréberes* (UM; 346, 4968). *Al árbol se le llama igualmente olivo de cabras (****zaytūn al-ma‘az****), porque las cabras monteses lo comen y procuran* (UM; 2232).

Valoración

Los únicos datos identificables con argán son los que encontramos en las dos obras de Abū l-Jayr: el *Kitāb al-Filāḥa* y, especialmente, la *‘Umda*, donde se destaca su producción de aceite, al tiempo que se alude a su cultivo en el norte de África. En efecto, no hay mención alguna al cultivo del argán en al-Andalus; por el contrario, todas las citas van referidas a su presencia en “la otra orilla”, es decir, en el Magreb. De igual modo, los varios sinónimos que se aplican tanto al árbol como al aceite extraído de su fruto, además de los términos beréberes mencionados, aluden a este origen norteafricano de la especie.



Argania spinosa, aceite. Casablanca (Marruecos)

No obstante lo dicho, es curioso que el fitónimo beréber *harŷān* aparezca ya mencionado en el siglo X por Ibn Ŷulŷul, aunque erróneamente identificado con otro griego, *muwāgrun* -y variantes-, que se corresponde con el *múagron* de Dioscórides (*Dioscurides Triumphans*, 1988). La información acerca de esta especie, aparentemente presente en el entorno de Sevilla, es después recogida ampliamente en la *‘Umda* (nº 3037): *muwāgrun es una planta anual que se usa como combustible; tiene hojas como las de la rubia, pero no se pegan a la mano, y un tallo de una altura de unos dos codos, con un fruto parecido a la alubia blanca en forma y color, algo pegajoso (...); la grasa que sale de las semillas, si se frota en el cuerpo, suaviza*



Cultura del argán. Marrakech (Marruecos)

sus asperezas, utilizándose la planta como combustible. *La cita Dioscórides en IV, llamándose en griego muwāgrun, en siriaco mālīqūn, que quiere decir "melado", porque su viscosidad se parece a la miel, y los beréberes la llaman harŷān según los alejandrinos, siendo una variedad de la planta conocida como malayra, abundante en la zona de Alcalá, del distrito de Sevilla, y es especie de los abrótanos*. Indudablemente, no se trata del argán, sino tal vez de alguna leguminosa melosa como *Ononis natrix* o, más bien, de alguna herbácea con frutos ricos en grasas de géneros como *Camelina* o *Myagrum*. Hay caracteres, como el porte o el carácter untuoso, entre otros, que no se corresponden con *Argania spinosa*.

Ya iniciado el siglo XIII, el médico y botánico andalusí emigrado al norte de África, ʻAbd Allāh Ibn Ṣāliḥ, aclara la inicial confusión: *Creo que esta planta, muwāgrūn, se toma por arŷān debido al aceite que, según Dioscórides, se extrae de su semilla; el error de Ibn Ŷulŷul es manifiesto*. Este autor también recoge algunos breves datos morfológicos del argán: *es un árbol grande y espinoso* (*Dioscurides Triumphans*, 1988). Posteriormente, uno de sus más destacados discípulos, Ibn al-Bayṭār, amplía y detalla la información sobre la especie, incidiendo en que se trata de un árbol propio del Magreb Extremo, espinoso y con un fruto en forma de almendra llamado almendra de los beréberes; fruto que comen las cabras y camellos, escupiendo sus carozos que, a su vez, son recolectados y triturados para extraer de ellos aceite. Este es dulce como el de oliva, por lo que se emplea en la cocina, y es útil en los casos de sordera crónica, mientras que el fruto tiene propiedades laxantes (Ibn al- Bayṭār, 1987).

En definitiva, parece ser que el argán no se cultivó -o solo a pequeña escala- en al-Andalus y que las citas de los autores no proceden de un conocimiento directo de la especie, de ahí la confusión que encontramos en Ibn Ŷulŷul y después en la *ʻUmda*. Solo a partir del s. XIII, primero con ʻAbd Allāh Ibn Ṣāliḥ y después con Ibn al-Bayṭār -aunque este incide también en algunos errores anteriores- se empieza a tener un conocimiento más seguro de la especie, ubicada en la zona norteafricana. No obstante, resulta muy sugerente que Ibn Ŷulŷul, de quien no se tiene constancia que a lo largo de su vida abandonara su Córdoba natal, y pese a su evidente error de identificación, conociera el nombre de la especie, posiblemente a través de algún informante que comerciara con su aceite, o porque en aquel momento -siglo X- ya se hubiera iniciado su cultivo en territorio andalusí procedente de variedades norteafricanas.

En cuanto al "aceite de negros" recogido por Abū l-Jayr en la *ʻUmda* y por Ibn al-Bayṭār, parece que no procede del argán -este último autor dice que viene del *bilād al-sūdān*, es decir, de la antigua Abisinia, de África subsahariana-. Podría tratarse del "aceite de Abisinia" procedente de *Crambe abyssinica*, que prolifera especialmente en la actual Etiopía, o de alguna Burserácea, como *Commiphora myrrha*.