

O MARMELEIRO

M^a Xosé Castro e Gemma Pérez

O marmeleiro é unha árbore froiteira mediana de altura pero grande en valía, acada os 4 ou 6 metros, non máis. É orixinaria de Asia menor pero o seu nome científico, *Cydonia oblonga*, provén da cidade de Cydonia, no noroeste de Creta, rexión da que se dicían que proviñan os mellores e máis doces marmelos. No pasado, foi símbolo da fertilidade, de feito os gregos consagraban os froitos a Afrodita, deusa do amor.

Esta árbore é familiar directo das maceiras e das peras, concretamente ven sendo da familia das *Rosaceae*. Prefire climas de veráns calorosos e invernos longos, dándose ben naqueles terreos destinados ás vides.

O tronco do marmeleiro é de cor gris e tacto liso e antes de que as súas follas caduquen e vaian ao chan, cobren as pólas de cor verde intenso. Estas teñen peliños no envés ao igual que os froitos, a modo de abrigosa pel. Na primavera alegra a vista das humanas xentes con flores de cinco pétalos, brancas ou rosa pálido.

O froito vai pasando dunha cor verde a un amarelo dourado intenso conforme vai madurando, asemade irá perdendo a pelusiña que o cubre. Adquire formas variadas, con volumes de aparencia gorda á vista do observador.

Despois do tacto e a vista, os seguintes sentidos cos que nos podemos achegar a este froito son o olfacto e o gusto. O marmelo ten un cheiro agradable, de feito, algúns din que antigamente colocábanse marmelos entre a roupa para que esta adquirira o seu aroma. Pero non nos podemos deixar enganar por ese cheiro atractivo e tentar comer un marmelo a dentadas como se dunha mazá se tratase. O marmelo tómase sempre cocinado, nunca fresco, xa que ten un sabor moi amargo e tacto áspero ao padal.



Marióm

O papel na gastronomía popular do marmelo é evidente, atopámolo en forma de xelea, marmelada, licor ou como "doce de marmelo". É enormemente popular como sobremesa, asociado ao queixo, nunha saborosa mestura doce-salgada.

Se tentamos ir máis alá e tomando as manifestacións artísticas como referencia, podemos observar que ao longo da historia foron varios os que plasmaron nas súas obras imaxes deste froito. Xa o pintor tenebrista Zurbarán, no

século XVII, soubo admirar a beleza do marmelo. Nun dos seus óleos, "Bodegón con marmelos", podemos reconecer perfectamente catro destes froitos. Tamén o pintor holandés Pieter van den Bosch, no mesmo século, pintou o seu óleo "Bodegón con marmelo", no que podemos ver unha composición na que o marmelo ocupa a posición central da imaxe e pon a nota de cor co seu intenso amarelo.

Na linguaxe do cinema, podemos atopar un filme no que o marmelo é o protagonista. Trátase da terceira longametraxe do director Vitor Erice, "O sol do marmelo" (1992), baseada na captación do proceso de creación artística de Antonio López, quen plasma nun cadro un marmeleiro do seu xardín. A película recolle a modo de documental todas as dúbidas, pensamentos, conversacións durante a creación do cadro. A presenza da árbore é continua, de feito é o centro da mirada realista do pintor, do obxectivo da cámara e, polo tanto, do ollo do espectador.

Unha árbore xeitosa de froitos con moito aquel, fonte de admiración artística e culpábel de doces soños no gusto.

Doce de Marmelo de Chelo

"O primeiro que fago é cortar os marmelos en anacos e quitarlles o corazón para pesalos. Bótoos nunha pota cun fondo de azucre, e despois engado 600 gramos de azucre por cada quilo de marmelo. Remexo o que alí queda e déixoo repousar toda unha noite. Ao día seguinte pñoño a ferver e durante unha hora a lume lento, nunca moi forte. O que resulta pásoo polo batedor. Ao final, para eliminar as peles e pebidas utilizo o "pasapuré" e directamente aos recipientes, a arrefriar. É doado, calquera pode facelo."

Chelo (A Coruña)