

Delicados melocotones



Texto: Rosa Barasoain
Fotografía: Fernando López

La alimentación humana ha ido evolucionando a lo largo de miles de años. A veces dejando por el camino costumbres que no aseguraban la supervivencia de la especie y que incluso la ponían en peligro. Como sucederá con la agricultura química y su intento –de 80 años hasta aquí– de convertir el campo en una fábrica y los alimentos en objetos insípidos pero fáciles de transportar. Gracias a la agricultura ecológica podemos volver a disfrutar de alimentos saludables y agradables, recuperar por ejemplo las vitaminas y el delicado sabor de los melocotones, una fruta que hace 3.000 años ya se cultivaba en China con un significado muy especial

Cuando en estas latitudes todavía los humanos se alimentaban recolectando frutos silvestres, en China habían llegado a una cultura refinada que dominaba la fruticultura. Su mitología, taoísta, que sitúa el origen de todo “en la puerta del misterio femenino”, describe a la Reina Madre del Oeste (para ellos el Oeste lejano era la India) en su palacio de jade, rodeada de jardines donde crece el melocotonero, símbolo de inmortalidad. Algo curioso si sabemos que este frutal apenas alcanza a vivir 25 años, mientras que son conocidos olivos y castaños milenarios. Pero contemplar a los melocotoneros en flor, el tapiz que forman sus pétalos de tonalidades que van del rosa al rojo intenso, emociona y hace comprensible esa simbología del origen y continuidad de la vida, como muy bien se recoge en la película “Los sueños de Akira Kurosawa”. En ella este magistral director eligió como decorado natural un campo en terrazas de melocotoneros en flor, con los que logra un verdadero diálogo con la Naturaleza.

Del inconfundible sabor del melocotón cuentan las crónicas que cautivó de tal manera al emperador Carlomagno que los trajo de Persia (de ahí su nombre botánico, *Prunus persica*), hasta donde los habían llevado los mercaderes de la ruta de la seda. En el siglo XVII eran los jardineros de Versalles quienes para contentar al rey Luis XIV lograron variedades con nombres tan sugerentes como “bellezas de Vitry” o “pechos de Venus”. Hoy somos el segundo país del mundo –después de Italia– en producción de melocotones ecológicos. Busquemos las variedades locales exquisitas en Extremadura, Sevilla, Huelva,

Valencia, Murcia, Cataluña, Aragón, La Rioja, Navarra... Merece la pena degustarlos desde comienzos de junio a septiembre, incluso en octubre maduran variedades tardías como el melocotón de Calanda, en tierras de Buñuel.

Hay que comerlo maduro y con la elegancia de nuestros abuelos, que llevaban siempre a la viña una navajita para llevárselo a la boca sin mojarse con su jugo. Sabían también que este frutal casa muy bien con la vid, porque se estimulan mutuamente. Digestivos, antioxidantes, depurativos, su carne acuosa y vitaminada tiene un dulzor bajo en glucosa y colores que van del casi blanco de pavías y abridores (su carne se desprende delicadamente del hueso), al característico naranja pleno de beneficiosos carotenoides, regalo del sol.

Podemos disfrutarlos en zumos, batidos, helados, o recuperar las despensas rurales de nuestras madres y abuelas, con sus ricas mermeladas; las brillantes y jugosas mitades conservadas en almíbar, y los siempre digestivos “orejones” –secados al sol cortados en cuartos, de ahí su nombre–. Desde siempre se ha recomendado comer melocotones a quien padece arteriosclerosis, o problemas de riñón,

órgano muy relacionado con la longevidad. Su aroma y sabor –como ya lo descubrió Carlomagno– cuando menos alegran la vida. A cambio exige una recolección cuidadosa. Si comprobamos que su piel es ya fina y aterciopelada y el aroma intenso, se debe coger con la mano abierta. Sin apenas apretar hay que girar con un leve tirón y se entregará si está maduro, para posarlo sobre una cesta plana y acolchada de hojas. Como en el amor, el ritual es importante. Las buenas maneras siempre ayudan a que perdure. ■

