

MERMELADA DE CIDRO (*Citrus medica, L.*) llamada PONÇEM en catalán

El cidro fue el primer agrío que llegó al Mediterráneo, de la mano de Alejandro el Magno (303 a. de C.), que lo conoció en Persia cultivado por los Medas, de ahí el nombre latino *medica* sin ninguna relación con la medicina.



Lámina de *Citrus medica, L.* sacada del ejemplar de Fitor

Se trata de un fruto ancestral, ya citado en La Biblia, pues los judíos lo utilizaban (y utilizan) como ofrenda a Dios en la fiesta de los Tabernáculos (Sucot, para los hebreos).

Su llegada al Oeste del Mediterráneo, y a Fitor en particular, tiene diferentes hipótesis: puede haber sido un elemento de intercambio de los fenicios que frecuentaron nuestras costas, antes de la época de Alejandro el Magno. Puede asimismo haber sido un elemento de intercambio de los griegos focesos establecidos en Emporion.

Fue traído con toda seguridad por los árabes, y estuvo de moda en las cortes reales cristianas, a imitación de Córdoba, durante los siglos XII, XIII y XIV donde el clima lo permitía. En Cataluña Medieval, su mermelada se llamaba “ponçemat”, descrita todavía en recetarios de la época.

Pudo también ser introducido por los judíos para utilizarlo en el culto anteriormente citado, en lugares donde ellos tuvieran comunidades importantes, y el clima se lo permitiera. Fitor no está en éste supuesto, pues en su historia conocida los judíos no han desempeñado ningún papel. Otra posibilidad a éste respecto es que en el culto cristiano visigótico, todavía se arrastrara el rito judío del Antiguo Testamento. En éste caso su presencia en el lugar donde está el ejemplar estaría justificada.

El cidro viajó a América de la mano de los conquistadores españoles, donde existen importantes ejemplares en muchos países. Pudo también volver de América de la mano de los “indianos” (españoles que volvían, los siglos XVIII y XIX, después de hacer fortuna en América) siendo éste un supuesto plausible, pues algunos se establecieron en la casa donde actualmente existe el árbol.



Pote 125 cc con etiqueta persa

Actualmente el árbol en Cataluña es muy raro, tanto es así que para confeccionar las láminas de Botánica para su estudio en Universidades se ha tenido que venir a Fitor.

El cidro, como fruta, tiene una aroma única, que no se asemeja ni al pomelo, ni a la naranja ni a la mandarina. La mayor parte de su volumen es piel blanca, y su fruto carnoso, del tamaño de una mandarina, tiene un zumo ácido y amargo.

Lo preparamos artesanalmente, a imitación del “ponçemat” medieval pero con medios modernos, en tarros de 125 cc, con la menor cantidad posible de azúcar y cocción suave. Lo etiquetamos con colores lapislázuli y turquesa en atención a su origen persa