

Gastronomia, les begudes: LICOR DE CODONY

—Juan Emilio Prades Bel—

Els codonys bullits servien per fabricar el tradicional codonyat, producte casolà i d'elaboració artesana, molt apreciat i imprescindible en l'època que ens ocupa, que seria en la dècada dels anys seixanta dins del passat segle XX.

El licor de codony, és un clar exemple del saber aprofitar les coses de la "gent d'antes", és un producte casolà que es feia amb el caldo resultant de bullir els codonys amb aigua.

Esta aigua de bullir els codonys és un subproducte que en l'actualitat el tiràriem, ni ens paràriem a buscar-li algun ús, el buscar l'aprofitament i l'ús total de totes les coses era un tret singular i molt comú de la gent d'abans, en qüestió de l'alimentació ni eren malgastadors ni podien malgastar, on s'utilitzava i se reutilitzava quasi tot, no es generaven basures, tot era degudament reciclat, reconvertint totes les deixalles orgàniques, en proteïnes càrniques, i vitamines vegetals, era un cercle ecològic tancat.

¡Com en canviat les coses, i amb quina celeritat!

El codony es una fruita dura i aspra molt perfumada, que es cull a la tardor, entre octubre i desembre, este fruit es conserva molt de temps sense podrir-se, l'arbre es molt rústic, el seu cultiu mai no comporta problemes, és un arbre caducifoli omnipresent on que féra testimonialment en tots els masos, tots els llauradors al màrgens d'alguna finca de la seua propietat, sempre tenien plantat al menys un codonyer per l'autoconsum, "per al consum de casa".

Al "terreno de secà" els codonyers eren plantats normalment, en llocs no massa humits, però molt a prop de llocs amb un nivell freàtic alt, molt sovint a les proximitats de pous, senies, fonts, i a les vores dels masos i en els horts...era un dels arbres fruiters habituals i típics del mon masover, gaudia de gran popularitat, molt polivalent, del codonyer s'utilitzava tot, les flors, fruits, fulles, vares, fusta,...el seu peu era apreciadíssim servia per empeltar-lo d'altres varietats de fruites dolces com peres, pomes, i les olvides i quasi desaparegudes, però molt populars nyespres europees (*Mespilus germànica*), que a la partida de la Canterera-Cometes es coneixien per "ñespres".

Fa mes de trenta anys, que en casa no em fet este licor de codony, però encara conserve en la meua memòria el seu record llunyà.

Esta practica no es ancestral a la nostra casa, es una tradició alòctona, ens va ser transmesa oralment als anys seixanta, ens la van ensenyar una gent de Rossell, "lo Forestal". Sempre que vam donar a tastar este licor, va tindre moltes alabances, fins "allabontes" el caldo dels codonys ens el bebiem i de recel, ficanli sucre i ferne un aixarop.

La recepta, està treta d'una llibreta manuscrita de la meua mare Àngeles Bel Doménech, on s'apuntava les receptes dels dolços i menjars tradicionals, la escriptura es una mescla de castellà i valencià, típica dels masovers que van anar molt poquet a l'escola, en esta llibreta figura i esta documentat el licor de codony, i traduït diu així:

1-Deixar refredar el caldo de bullir els codonys, afegint bastant de sucre al gust de cadascú, i remenar fins que el sucre s'hi haja dissolt.

2-Colar-lo amb un tamís i mesclar tres parts de caldo de codony, amb una part d'anís dolç, (opcional un xorret d'aiguardent, molt poquet, per rebaixar el gust d'anís).

3- Després ja es pot consumir, però millor es deixar-lo reposar un mínim d'un mes, i després consumir-lo, haurà millorat molt.

El sabor d'esta beguda era molt bo, al meins en aquells temps, el preniem com un espirituós, i se conservava molt bé.

El codonyer era un fruiter que tenia molt de místic, igual com el seu fruit, el seu cultiu a ram de la mediterranea es deu a la clàssica cultura cretense i grega, científicament algunes de les varietats mes populars de codonyer es diuen (*Cydonia cydonia*), (*Cydonia vulgaris*) i (*Cydonia oblonga*), se li atribuïx un origen asiàtic, però el seu nom científic es deu perquè al àrea Mediterrània començà a cultivar-se a la ciutat de Cidonia, a l'illa de Creta al mitx del Mediterrani, en temps remots es creia que era un eficaç antídoto contra verins, a meitat del segle XX, es creia que el fum de cremar fulles o rames verdes de codonyer era profilàctic del mals auguris del subconscient, en arribar a una finca on havia un codonyer es feia esta cremació, "avui estarem tranquils", es creia que allunyava els mals esperits, i ens protegia dels mals presagis i de la mala sort.