

ALBARICOQUEÁCEOS Y MELOCOTONEÁCEOS

José Mariano González Vidal



En ocasiones conviene partir de lo obvio, de lo consabido y quizás por ello descuidado, para ahondar en el meollo de las cosas. Viene a cuento esta advertencia en el caso de la conserva murciana porque la obviedad, casi una perogrullada, ilustra que el negocio de la industria y el comercio conserveros nace en Murcia de la vocación de conservar los frutos de su huerta. La vieja controversia del acertijo tópico –¿qué fue antes, el huevo o la gallina?– se resuelve aquí a favor de la gallina, de la madre nutricia de los frutos del valle del Segura. Primero fueron los albaricoqueros y melocotoneros, luego sus albaricoques y sus melocotones, y, por último, la industria conservera. La conserva es en Murcia una predestinación,

una suerte de fatalismo impuesto por la naturaleza, la conclusión determinista –en estricta lógica– de unas premisas vegetales enraizadas durante siglos en la tierra, el agua y el clima de la región murciana.

La referencia concreta a albaricoques y melocotones no supone una limitación ni un reduccionismo arbitrario de la actividad conservera. Albaricoques y melocotones se han erigido secularmente en los frutos característicos de la producción frutal murciana, en arquetipos frutales. Albaricoques y melocotones ostentan rango de símbolos, de alegorías regionales en sus aspectos agrícola e industrial, como fruto fresco y como conserva. De aquí la rúbrica de este comentario, tomada a préstamo de una glosa de Eugenio d'Ors. Elucubraba el maestro acerca de una clasificación de las cosas del mundo en dos departamentos, una clasificación botánica para separar el grupo de las realidades que se parecen al tipo del albaricoque, de aquellas cosas que recuerdan al tipo de melocotón. Lo *albaricoqueáceo* podía tener succulencia, dulzura, toda clase de cualidades gratas al paladar y útiles al restauro; las tenía, empero, con cierta ambigüedad entre táctil y gustativa. Por el contrario, "su modosa y, por decirlo así, algodonosa presencia se nos antojaba poco atrayente". Lo *melocotoneáceo* en cambio, era enterizo, duro, compacto, y se presentaba con cierta lealtad morfológica...

Partiendo de albaricoques y melocotones, de sus afinidades y sus desemejanzas, elabora d'Ors una clasificación que excede de lo meramente botánico para ins-

tituirse en una suerte de **Weltanschauung**, de cosmovisión o concepción del mundo. La teoría dorsiana, tan sugestiva y aleccionadora para los murcianos, extendía su ámbito irónico a los políticos, clasificados como meloneáceos, e incluso a los poetas: "¿Qué más melocotoneáceo que Baudelaire, qué más albaricoqueáceo que Bécquer?"

Apostillaba Eugenio d'Ors que en su clasificación se involucraba lo puramente sensorial, aludiendo al sobrentendido de la sensualidad de estos frutos. La modera exégesis bíblica cuestiona que fuera una manzana el fruto del árbol prohibido del Paraíso. Y se inclina por una fruta de hueso, albaricoque, melocotón o ciruela, ofrecida por Eva a Adán. En esos frutos reside, pues, el prestigio de encantamientos carnales como portadores del pecado amoroso. Ya elogió el viejo Plutarco esa sensualidad y su estímulo a los sentidos, tacto, fragancia, vista y gusto. Quizás ninguna otra fruta para ilustrar la fluctuante frontera entre los placeres de la mesa y del amor, las voluptuosidades de la boca alimenticia y la boca amorosa. Las cosas del comer y las del amor se entrelazan y el lenguaje vulgar y las expresiones populares amparan, en dichos y estereotipos, un simbolismo elemental en donde el vocabulario amoroso y el gastronómico-gustativo se mezclan inextricablemente. Se compara a la mujer con la fruta: cutis de melocotón, boca de cereza... (en el cancionero popular murciano hay una connotación explícitamente sexual entre la pelusa del melocotón y la femenina). A la mujer nos la comeríamos, está apetitosa, para comerse, para morderla... Es la *carne, celeste carne de la mujer* del verso de Rubén Darío, esa carne frutal que incita al *roce, mordisco o beso*. También Oscar Wilde ha glo-

sado esa "carne golosa, carne rosácea semejante a la pulpa madura y encarnada de una fruta sabrosa". Sólo el lirismo de Gabriel Miró ha asexuado la figura retórica: "...y esos albaricoques que huelen y saben a carne de mujer, de una castidad tan melancólica que santificaría al mismo pecado".

Un rumano, que sería como Goncourt, descubrió en Murcia la "gracia melocotonera en el color de sus piedras, la catedral, los palacios y las iglesias construidos de carne vegetal". Es un recurso común a otros artistas plásticos, como Cristóbal Hall, un pintor que salta a Provenza desde Londres y ya en Murcia "es saludado por los matices rosas y albaricoque destilados por la tenue luz de la catedral". Abundan las referencias de visitantes extranjeros al color de albaricoque o melocotón de la Murcia monumental. Pero el gran hallazgo murciano de Vintila Horia, aquel rumano, fue la simbiosis mujer-fruta en un clima intenso de sensualidad ambiental, expresado en prosa de sugerente belleza: "Las mujeres murcianas huelen a la huerta en flor y su tez es la de la fruta, capaz de perfumar y dar sentido a toda una vida de hombre. Hay una sensualidad en el aire que es la de las huertas en el crepúsculo, cuando la mano que toca una fruta sueña con otra mano y cuando los dientes al morder la carne del albaricoque viajan hacia otras latitudes". Se evoca aquí de nuevo el *mordisco* del poema de Darío, adobado por el *seny* falsamente ingenuo de Josep Pla: "A mi modesto entender, la fruta ha de ser un punto dura, de carne compacta, de piel adolescente y tensa, que haga sentir la rasgadura del diente. La fruta ha de tener olor de juventud...". Entre la gastronomía y el erotismo alimentario, lo puramente sensual, el viejo payés, desgrana las delicias de la fruta estival. Lo que antecede atañe

al melocotón, añadiendo: "*Los melocotones, mollares y de nalga dura, como la grupa de un becerro tierno y de buenas hechuras, de carne fresca y golosa, incitando al diente... la fruta ha de ser sabrosa y tener su propio olor, su propio aroma: cada fruta lo tiene y es una de sus características más importantes. La carnosidad adolescente del melocotón, ¿qué otra fruta la podría superar?*". Pla es decididamente melocotoneáceo, como d'Ors, un carpófago confeso siempre que la fruta sea de calidad. Su alusión a los albaricoques está más cerca de la plástica que de la gastronomía: "*Los albaricoques son bonitos, pero de gusto demasiado pastoso, tienen una cierta claridad verdosa al alba y una cosa de galbana resignada en una vasija de cristal...*". El bodegón albaricoquero de Pla resalta la línea de los recipientes, la textura de las mantelerías, el contraste de tonos y matices: "*El albaricoque aumenta de valor convenientemente refrescado. La fruta ha de estar fresca, no muerta de frío, ni con la rigidez del frigorífico. En una vasija de cristal, sobre manteles planchados y puli-*

dos, su piel contrasta con los ángulos... Un recipiente de cristal con albaricoques, con frutas, es una maravilla de forma y de color. La fruta y el cristal son insuperables, de un paralelismo perfecto. Su presentación adopta las formas más amables, confortables y bellas".

Hubo un tiempo en que Murcia celebraba un certamen internacional de la conserva, FICA en sus siglas. Y en esa Feria se otorgaba el Melocotón de Oro como símbolo de la máxima distinción conservera a relevantes personajes de la política, el comercio, las finanzas, la diplomacia, las artes y las letras. Quizás sería una feliz iniciativa rescatar lo que debiera haber devenido en tradición, lamentablemente truncada. La duda es si resucitar el melocotón u optar por el albaricoque. ¿Albaricoqueáceos o melocotoneáceos? *As you like it*, que diría Shakespeare. Ya en *El Sueño de una noche de verano* había puesto en boca de Titania, la reina de las hadas, estas sabias y frutales palabras dirigidas a su amado: "*Nutridle con albaricoque y bayas, con uvas purpúreas, higos verdes y moras...*".