

# Del arrope y el mostillo

Jesús Velacoracho

CON LOS PRIMEROS FRESCOS del otoño y las penúltimas uvas de la soleada vendimia, mis cuitados vecinos **Marmetos**, se afanaban en la puesta al día, limpieza y apresto de su modesta industria.

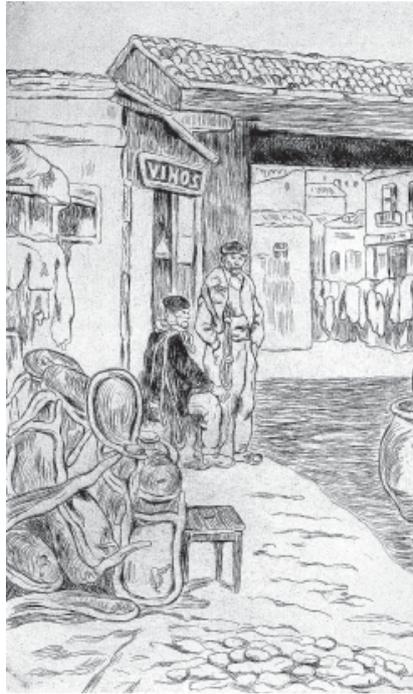
Gozaban tan dispuestos artesanos, de un reconocido prestigio comercial en el que por algún extraño y generacional sortilegio se orientaban con algo más que tino, en la elaboración, resultado, y venta de sus productos. Se diría que la larga experiencia familiar acumulada, les generaba una clase de casta intuitiva que los aupaba al rango de señores del arrope y prohombres del mostillo.

Como quiera que la absoluta vecindad –pared por pared en mi caso– nos acercaba, con el añadido –además– de la natural confianza y enredo entre sus nietos y nosotros –la chiquillería de la calle–, lo que nos convertía –a menudo y durante nuestros juegos– en espectadores presentes y entrometidos de sus vaivenes, avatares, avíos y quehaceres artesanales. Ni que decir tiene que el menestral recetario de tan párvula industria pasaba aburrido y desinteresado para nosotros, y que sólo el aromático y ocurrente añadido al mosto recocado, de la perfumada matalahúga, la canela, el exótico anís estrellado, la ralladura de cáscara de limón y la serpenteante monda de las pieles de las naranjas, despertaba nuestra atención.

Conocí al patriarca de los **Marmetos** en los años crepusculares de su vida, cuando en los días soleados, y ya ciego, aposentado junto a su poyete, recitaba una salmodia monocorde de romances, recetas, proverbios, zarzuelas y coplillas, que torpe de mí, no acerté ni a entender ni a recuperar.

Contaba el hombre, con una muy notable memoria natural y una beatífica expresión de paz, salpicada por algún que otro conato de mal genio, sobre todo cuando con nuestras bullas alterábamos su dormitar plácido y soleado. Algunas veces mantenía cuerdas y sañudas conversaciones con mi tío **Panilla** que, también de su quinta, se ejercitaba en la displicente y natural postura de emular a los lagartos al sol.

Por aquel tiempo y tardíamente retirado, dejó como continuadores de su mostillera saga y de la –ya por entonces– bastante menguada industria, por



Gutiérrez Solana: *El rastro*.

En sus años crepusculares, el patriarca de los **Marmetos**, ya ciego, aposentado junto a su poyete, recitaba una salmodia de romances, recetas, proverbios, chanzas y coplillas.

un lado a su hijo **Antonio**, y por otro a su hija mayor, **Josefina**, que tras la pronta desaparición de su hermano se convirtió en la única y ufana depositaria del arropiero saber; amén de pertinaz celadora en el añadido de los afeites, trucos y arcanos de la mostillería solanera.

Aunque recuerdo bastante bien la elaboración del mostillo y el palpar aflanado de sus trémulas carnes, me incliné desde siempre por los dulces arrope de las frutas otoñales y su lento cocimiento. En concreto, hasta que la merma del mosto y la integridad de la fruta arropada aconsejasen –también para nosotros– su más que prudente, retirada del fuego.

Curiosamente, conseguían siempre los hábiles **Marmetos**, que los trozos de calabaza, membrillo, remolacha o melón, tan largamente hervidos no se desmenuzaran ni desmenuzaran. Supongo que

no sería ajeno a tal prodigio, el previo baño de agua de cal en el que sumergían los frutales tropezones. Y hablando de prodigios, no eran cuestión baladí los mágicos polvos importados de las bodegas del **Tomelloso** que, diluidos en el contenido de las tinajillas mosteras, impedían la natural fermentación de tan azucarados mostos.

Bastantes años después, y en algún viaje, he probado otros tipos de sirope; desde el fragante y provenzal arrope de saúco, caliginoso y profundo, con su leve vahído a mata de espliego; hasta el oscuro arrope de arce piemontés, tan dulzón como exótico y pegajoso, que –supuestamente– pretenden competir con nuestro muy manchego, anisado y otoñal arrope de membrillo. Por lo menos, en lo que a mi recuerdo infantil respecta, no lo consiguen.

Ahora, cincuenta años más tarde, el viejo **Marmeto** ya no está. Ni puede el pobre, en su parca condición, censurar mi innoble postura de “**bacín**” al contaros sus secretos y entresijos comerciales. Sí le agradecería, en cambio, que os dijese que su reconocido apodo, siempre debió de ser **Mamerto**, puesto que él nació el día del santo que porta ese nombre, aunque los solaneros –muy dados a la metátesis– siempre se lo alteraron. Supongo que le sorprendería también, el origen hispano-arábigo de la palabra **arrope**, procedente de “**arrúb**” y ésta del árabe clásico “**rubb**”, que era una suerte de postre de fruta dulce recocida en mosto, presente en los recetarios andalusíes o hebreos, que cohabitaron largos años en la cocina de nuestra tierra. Igualmente le llamaría la atención saber que su dilecto mostillo tuviera navarro-riojano origen, y que su aplaudida implantación entre nuestros golosos paisanos, viejas, muesos y desdentados, llegara con los pastores sorianos que repoblaron “**La fuente de La Solana**”

También supongo que le gustaría saber, que alguno de los más interesantes vinos dulces que conozco, el **Marsala** y el también siciliano **mamertino de Messina**, eran los que más placían al patriciado romano, y curiosamente también, a uno de los héroes de sus sempiternos canturreos aromanzados... os estoy hablando de los vinos de... ¡**Julio César!**