

Hoy les sugerimos...

Cítricos poco corrientes

Durante muchos años, debido al aislamiento gastronómico con tintes de autarquía que padecimos -salvo en las contadas fruterías de lujo de las grandes ciudades y los escasos restaurantes de alto copete o los pocos extranjeros que se asentaron en nuestra geografía-, los cítricos que llegaban a nuestras despensas eran de tres clases principales: naranja, mandarina y limón. Eso sí, dentro de ellas, de las diversas variedades en las que se dividían cada clase. Su uso más extendido de las dos primeras, tal cual, en piezas como postre, colocadas en el frutero en el centro de la mesa, que cada uno cogía y pelaba a su manera; la tercera, como condimento de cocina su zumo y ralladura, o el primero, medicina hogareña para combatir desarreglos digestivos y otras enfermedades leves.

Después ya fueron presentándose otras variedades cítricas de éxito muy restringido, como el pomelo o la toronja, cuyo nombre, por lo común, es asimilado a la misma fruta como sinónimo, aunque no es así porque son especies distintas; la toronja tiene la piel mucho más gruesa y contiene menos zumo. Este género frutícola, se emplea casi exclusivamente para zumo, aunque su especial sabor y acritud, no lo acredita como muy popular. Hay variedades de pulpa amarilla, anaranjada, rosa o roja, siendo el cítrico de mayor tamaño, alcanzando el cuarto de metro de diámetro y los seis kilos de peso.

La lima se introdujo entre nosotros principalmente a través de la coctelería tropical y las cocinas antillanas y americana en general. Hay que distinguirla, por su aroma inconfundible y acidez moderada, a pesar de su parecido físico, del ácido limón verde americano, usado principalmente en su cocina. La lima, de reducido tamaño comparativo con otros cítricos, tiene una gran cantidad de zumo en proporción y la fragancia de la ralladura de su piel la hace insustituible en ciertos tipos de cocina sudamericana; en la peruana es imprescindible a la hora de preparar cebiches y tiraditos. En origen, procede del sureste asiático, en cuyas cocinas sigue tenien-

do una participación fundamental. Precisamente de esa zona, en particular en Tailandia e Indonesia, hay una variedad denominada *sambal* o *lima Kaffir*, cuya parte utilizable es la cáscara por su fragancia, en perfecta simbiosis palatal con el picante que caracteriza casi todos sus platos. También participa como saborizante de bebidas y es ingrediente singular de los *currys* autóctonos. Otras variedades menos conocidas son la lima dulce y la lima de almizcle, apenas exportadas fuera de sus zonas de producción.

Ya rozando los gustos más *snoobs* por lo exótico y raro, donde juega un papel exquisito la estética y la novedad, se consumen otra serie de cítricos muy del gusto del diseño culinario, y llegan hasta el campo de la perfumería. La bergamota, imposible de consumir en crudo por su áspero amargor, se usa para extraer su aceite esencial, muy apreciado por los británicos, que lo emplean con profusión para aromatizar el tabaco, para pipa especialmente, y sus tés; en concreto la variedad empaquetada bajo la denominación *Earl Grey*.

La cidra, conocida ya por los romanos, es un cítrico de desmesurada corteza, que es la que se usa confitada, llamada acitrón, en recetas de pastelería y en la industria de mermeladas y confituras. Su variedad dactilar, de piel monstruosamente arrugada en forma de dedos a lo largo, tiene su valor en su peculiar forma, pues es muy complicado trabajarla por la cantidad de hendiduras que la recorren, pues reúne todos los méritos a la virtud antes aludida. Es ideal para llenar un frutero decorativo para llamar la atención.

Por su valor testimonial de curiosidad más que de fruta, debido a su diminuto tamaño que lo hace casi un juguete, el *kumquat* o naranja enana y la gran cantidad de híbridos que lo acompañan, se ha abierto paso en las estanterías de las fruterías actuales para deleite de la vista. El bodegón de estas frutas va más allá de su uso alimentario y tiene la gran virtud de participar en las esencias de esa cocina visual, táctil y palatal tan de moda en los últimos tiempos.

