# Confitura de meló i síndria: una tradició amb història i sabor

*Gastronomia | 24-11-2024 | 17:34*



**Confitura de meló i síndria**

?Al pot petit hi ha la bona confitura?, deia la meva mare. I quanta raó tenia! Les confitures són molt més que fruita cuita amb sucre: són una alquímia culinària que transforma el gust, la textura i fins i tot el color de la fruita, preservant-ne l'essència gràcies al sucre, que actua com a agent conservador. Tot i que es coneixen formes primitives de conservació amb mel des de temps antics, la veritable confitura va esdevenir una realitat amb la introducció del sucre de canya, una planta originària de l'Índia que es va estendre a l?antiga Egipte i Roma. A l?Edat Mitjana, els àrabs van portar la canyamel als països de parla catalana, com València i Mallorca, i també al sud d?Itàlia i Granada.

El primer receptari europeu sobre confitures, escrit en català al segle XV, ?Libre de totes maneres de confits?, n?és un testimoni excepcional. Més endavant, Nostradamus, el famós astròleg provençal, també va dedicar un llibre a les confitures, deixant clara la seva importància culinària. Però no va ser fins al segle XVIII, amb la producció de sucre a les plantacions esclavistes de Cuba, Madeira i les Canàries, que el sucre es va abaratir i les confitures es van popularitzar a Europa.

Melmelada, confitura i altres termes

Les paraules "confitura" i "melmelada" tenen matisos que les diferencien. La melmelada prové del portuguès marmelada (confitura de codony), i designa un puré de fruita cuita amb sucre. En anglès, marmalade es refereix exclusivament a la confitura de taronja amarga. La confitura, en canvi, es caracteritza per contenir trossos de fruita, fins i tot sencers, com passa en algunes especialitats franceses. I no oblidem la gelea, una pasta fina i gelificada que també es menciona en els receptaris medievals catalans.

Ingredients i elaboració artesanal

Per fer confitures o melmelades de qualitat, cal utilitzar fruita madura i sana, sucre, i en alguns casos espessants naturals com la pectina, que es troba en els pinyols de pomes, cítrics i baies. També es poden incorporar aromatitzants, licors o espècies per donar-hi un toc especial. A més de les fruites habituals com el préssec o la maduixa, es poden preparar confitures amb hortalisses, flors i plantes silvestres.

Un record personal: confitura de meló i síndria

A l?estiu o la tardor, la meva mare elaborava delicioses confitures amb la fruita que collíem en família. Entre les seves creacions, destacava la confitura de meló i síndria, una forma d?aprofitar les parts no comestibles d?aquestes fruites i crear una delícia única. Aquesta confitura, amb els seus trossos visibles i el seu aspecte vistós, també era ideal per oferir com a mostra d?hospitalitat, una tradició que he vist repetida a Grècia i Turquia.

Recepta de confitura de meló i síndria

Ingredients

1 kg d?escorça de meló (sense la part comestible)
½ kg d?escorça de síndria (amb una mica de polpa vermella)
1 kg de sucre
1 canó de canyella

Elaboració

Pela les escorces de meló i síndria, i talla-les a trossets d?un centímetre.
Opcionalment, deixa-les macerar amb el sucre durant tota la nit.
L?endemà, posa les escorces, el sucre i el canó de canyella en una cassola. Cou-ho a foc lent fins que la barreja es redueixi a la meitat i adquireixi un color daurat i vermellós.
Aboca la confitura en pots de vidre esterilitzats i tanca?ls hermèticament. Per garantir una conservació òptima, bull els pots al bany maria durant uns 20 minuts.

Notes

Es pot afegir pela de llimona per aromatitzar.
Si vols reduir el sucre, fes un almívar espès abans d?afegir-hi la fruita.
Les cassoles de terrissa són ideals per a aquest tipus de preparacions.

La saviesa de l?experiència

Per saber el punt just del sucre, la meva mare tenia un truc infal·lible: deixava una mica de confitura sobre un paper de diari i n'observava la textura. Aquesta tècnica senzilla és una mostra

més de com les receptes tradicionals es basen en l'observació i el saber fer.

La confitura de meló i síndria no només és deliciosa, sinó també un record viu de les tradicions familiars i la capacitat d?aprofitar tot allò que la natura ens ofereix. Bon profit!

Autor: Jaume Fàbrega