

El codony. El codonyer (*Cydonia oblonga*) és un arbre fruiter de la família Rosaceae i únic membre del gènere *Cydonia*, conreat principalment pel seu fruit, el codony. És un arbre o arbust caducifoli originari del Caucas. Tot i ser originàriament arbustiu, s'ha conreat per formar arbres d'1,5 a 6 m d'alçària. Les branques són tortuoses; però, mentre són tendres, posseeixen tal flexibilitat i tenacitat que temps enrere eren preferides al vímet (de la vimetera "Salix fragilis"); de fet, aquesta característica és l'origen del nom castellà de l'arbre, "membrillo", derivat de "mimbrillo" (diminutiu de "mimbre", vímet).

És més rústec que les pereres i pomeres, la seva fusta resisteix molt bé el fred intens de l'hivern i com que floreix a finals d'abril, sol escapar de les glaçades tardanes, idel per les terres Baridanes on les gelades i els freds d'hivern i són molt comuns. El codonyer té les fulles ovades, enteres, tomentoses al revers. La frondositat que assoleix en cobrir-se de fulles, i de fruits, produeix tal sensació de plenitud. Quan la primavera anuncia l'hora de la floració, de les branques brollen, individuals i quasi sense peduncle i relativament grans (fins a cinc centímetres), nombroses flors de pètals blancs o de color rosa clar. Els cinc pètals, protegits per cinc sèpals dentats, formen cinc pistils femenins (que formaran les cinc cavitats del cor fruital) esperen l'arribada del pol·len (entre quinze i vint-i-cinc estams) romanen a l'espera de l'insecte que s'encarreguen de dur el pol·len a uns altres harems de la mateixa espècie. El fruit és un pom globós o piriforme, és a dir, format per pell, carn i cor, una estructura similar a la de les peres i les pomes, anomenat pom. A diferència de les peres i les pomes, la pell del codony es troba coberta d'un toment, o pelusa cotonosa, que es desprèn en flocs en fregar-la. També se'n desprèn quan madura, a la tardor; i, en fer-ho, deixa al descobert una pell fragant i d'un bell color groc daurat. Hi ha algunes varietats que permeten menjar el fruit cru però la majoria se sol preparar ensucrat com a codonyat. També es força utilitzat com a base per empeltar les pereres i així s'aconsegueix més precocitat i major calibre en aquestes. És un conreu més antic que el de peres i pomes.

Una de les receptes més conegudes al Baridà, la Cerdanya i Alt Urgell, així com altres contrades dels Pirineus és l'allioli de codony, que normalment es feia el dia la de la matança del porc en moltes cases de pagès.

