



Si hom proposa a algú menjar flors, pot passar perfectament que el se'l mirin amb cara de pensar: ja no sap què inventar, aquest... No obstant, consumir flors no és ni una cosa moderna, tan sols. L'Odissea ja ens dóna notícia dels «lotòfags», els menjadors de la flor del lotus, que habitaven al sud de Tunis. Es veu que alguns amics d'Odisseu van arribar a l'illa que habitaven aquests lotòfags i les van tastar. Però com que el lotus, casualment, era la flor de l'oblit, aquells pobres grecs es van oblidar de tornar i va resultar necessari lligar-los, per fer-los tornar a Ítaca. Així, doncs, ja ho saben: si envien els seus fills a fer un encàrrec i tarden més del compte, vigilin que no trobin restes de flor de lotus en algun plat (que hauran oblidat de posar al rentaplats).

Els romans utilitzaven pètals de rosa per a fer el *rosatvm*, una maceració que tornava el vi blanc d'un color roig robí, digne d'un vi de criança dels d'ara, i el perfumava amb l'aroma de la flor. Al Quadern de desembre del 2002, un servidor en va transcriure la recepta. Cal tenir present que no es pot fer amb roses de floristeria –que poden portar tota classe de verins fitosanitaris-; cal usar roses de jardí conegut i ben obertes (és a dir, madures) de les quals es pugui saber perfectament l'història "clínic".

També hi ha el costum, en alguns llocs, de menjar-se les flors del carbassó: a Itàlia, on en diuen *zucchini*, a Mèxic... Quan en Santi Santamaria tot just començava a ser conegut, a un servidor i família ens en va oferir, com una *gourmandise* entre plat i plat, unes d'enfarinades i fregides. Va dir que antigament també se'n menjaven, aquí, hi va dir-ne el nom català. A un servidor li sap greu, però ni que el matí pot recordar el nom, ara. També es poden menjar algunes altres flors, passades per la paella amb una mica de sucre o barrejades en l'amanida.

Però habitualment mengem flors, potser sense ni adonar-nos-en. Remenant un calaix, he trobat un escrit en el qual, una estona en què no devia tenir massa coses a

CUINA

Menjar flors

Joan-Antoni Ferran

fer, un servidor es va imaginar, a l'estil del «Mecanoscrit del segon origen», de Pedrolo, que si uns habitants d'un altre planeta aterrats al nostre país ens observessin, en veure que mengem carxofes, potser transmetrien al seu planeta un informe com aquest:

«Informe per a la secció de biologia alienígena. Com ja hem dit en altres transmissions –vegeu informes anteriors- generalment els terrícoles esperen que l'aparell reproductor dels vegetals que exploten amb finalitats alimentàries, completin la formació dels gèrmens de nous individus. Pel que fa a aquesta conducta standard, i segons hem pogut saber, sembla que encoratjar-ne la ingesta amb un sabor agradable, és una estratègia de les espècies vegetals per a afavorir la colonització del territori. Però resulta una estratègia d'eficàcia limitada, pel que sembla; la majoria de terrícoles viuen estampits en petitíssimes porcions del territori, lluny d'espais cultivables, i dipositen els gèrmens ingerits, després de deglutir-los, en uns receptacles sense terra (que seria el medi de cultiu més raonable, en aquest planeta). S'hi esforcen, tirant-hi aigua, però resulta inútil, naturalment.

Hi ha més indicis, de lluita contra la colonització del territori per part de les espècies vegetals. Escampen substàncies tòxiques per impedir-ho. No disposem encara de dades per explicar aquest contradictori comportament. Les contradiccions, però, no acaben aquí. Cultiven un vegetal, que anomenen "carxofera" i, en certs ambients restringits, que usen un argot propi "*cynara scolymus*", de la qual se'n mengen l'aparell reproductor, abans no maduri sexualment. És remarcable que només fan el mateix amb una altra planta, a la qual anomenen "taperera" (els de l'argot, "*capparis spinosa*"), encara que el botó de la flor d'aquesta darrera només el fan servir, saturat de sal i llargament sotmès a l'acció del vinagre, per guarnir alguns plats.

Ignorem, de moment, el motiu pel qual no consumeixen altres flors; no coneixem els sabors ni els nutrients de totes elles. Si més no, el seu consum serà poc habitual a les zones explorades i nosaltres no n'hem detectat cap altre cas. La impressió dels membres de l'expedició és que resulta matemàticament poc sostenible que totes les altres flors, quan són immadures, tinguin un sabor poc grat o no tinguin cap valor nutritiu per a ells. És clar que menjar aquestes carxofes, els altera temporalment el sistema gustatiu i llavors no troben bo el líquid que anomenen vi. I que tant agrada a la majoria d'ells, per altra part. Potser és que la carxofa és l'única flor en la qual aquest efecte secundari es manté dins els límits del que ells consideren tolerable.

A més de menjar-les tal com les cullen, tallant-ne les parts que no podrien rosegador, i fent-ne làmines després, que condimenten com altres vegetals –vegeu informes anteriors, també-, a vegades sotmeten una estona les carxofes senceres als efectes de les restes de petits incendis que les deixen parcialment carbonitzades, després d'esclafar-les lleugerament i posar en el seu interior oli, una gota de vinagre, sal i pebre negre. Acte seguit, se'n mengen les parts toves i deixen les que no poden triturar amb el seu aparell rosegador. També hem pogut observar que les preparen com abans hem descrit per menjar-les una mica carbonitzades, però no les socarrimen sinó que les posen dins un moble. Després, el manipulen a fi d'incrementar-ne la temperatura interior; passada una estona, obren el receptacle i les consumeixen, a elevada temperatura. No sabem, encara, si altres subjectes no observats les mengen preparades en altres formes. Seguirem informant. Transmeteu la nostra salutació a la resta de col·legues del departament.»

Qui no té res a fer, el gat pentina. Salutacions a tots vostès, també, amables lectors.

