

El jardín comestible

La chef inglesa Frances Bissell publica un recetario de platos condimentados con flores.

15/08/2008 - Autor: Lourdes Gómez - Fuente: Publico

Galletas de espliego, mermelada de rosas y refresco de sauco. "Esta merienda no mata a nadie", sonríe la anfitriona, Frances Bissell, autora del libro *The Scented Kitchen: Cooking with flowers* (La cocina perfumada: cocinando con flores). Bissell lleva 30 años enganchada a las flores: "En 1976 tuvimos un verano muy caluroso. Corté lavanda del jardín de mi madre y desde entonces no he parado de experimentar con flores". Especifica que no se puede asumir que lo que huele bien también sabrá bien. Tampoco se puede cocinar con flores de floristería ni de jardines rociados con productos químicos. "Es necesario conocer exactamente las peculiaridades de cada flor", apunta la experta.

Profesional de la cocina inglesa y prolífica autora de libros de recetas, Bissell saca excelente partido culinario de cientos de flores, incluso de las comúnmente utilizadas en perfumería. En su cocina de Hamsptead, al norte de Londres, hay vinagre de espliego, añejo y del año, sirope de jasmín, esencia de violeta, sobres con hinojo y otras flores secas. "Me interesan los sabores más que las apariencias. Cuando huelo un nuevo aroma siempre me pregunto si podré aprovecharlo en alguna receta. De paseo por el campo me detengo automáticamente a recoger hojas o plantas", detalla.

Técnicas de extracción de esencias y olores

Bissell ha volcado la experiencia de tantos años en su obra. En el libro se explican procesos y técnicas de extracción de esencias y olores, métodos de conservación y formas de utilizar las flores. Hay recetas para todas las ocasiones, desde espárragos con mayonesa de sauco a salmón con flor de naranja y couscous.

Los grandes chefs comienzan ya a salpicar sus menús con flores, pero Bissell las acerca al fogón doméstico, detallando cómo estos ingredientes son más clásicos de lo que parece: "Es una tradición más asentada en Inglaterra que en otros países europeos. Perdió popularidad con la Revolución Industrial y la introducción de la agricultura intensiva después de la II Guerra Mundial". La autora considera que, en los últimos años, la cocina con flores vuelve a tomar fuerza: "En tiendas especializadas se venden esencias y los supermercados están introduciendo variedades de pétalos".

Incansable trotamundos, Bissell ha cocinado en los grandes hoteles y recepciones privadas de todo el globo: "He rechazado ofertas para montar mi restaurante porque me robaría tiempo para viajar. Los viajes me permiten explorar qué se vende en los mercados locales y qué crece en el campo. No vamos a museos ni salas de conciertos, sino a muelles de pescadores, tiendas de comestibles, mercados, viñedos, bodegas...".

Webislam