

Οι εκατόφυλλες τριανταφυλλιές του Λεβάντε

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



των Αγγλαίας Κρεμέζη, Κώστα Μωραΐτη

Στο *The Botany of Desire*, το πρώτο σημαντικότατο βιβλίο του, ο Michael Pollan, γκουρού της μοντέρνας αντίληψης για διατροφή φιλική προς το περιβάλλον, συζητά την εξέλιξη του καλλιεργημένου μήλου από τον άγριο καρπό *Malus sieversii*, που ξεκίνησε από την κεντρική Ασία για να απλώθει σε όλο τον κόσμο. Ο άνθρωπος, με αλεπάλληλες επιλεκτικές διασταυρώσεις, κατάφερε να δημιουργήσει πολλά είδη μήλων. Όπως ο Pollan παρατηρεί, η επιλογή προσπαθεί να τονίσει κάποιο χαρακτηριστικό του είδους, ας πούμε τη γλύκα ή το μέγεθος, στην περίπτωση του μήλου. Όμως όσο πιο γλυκό και μεγάλο γίνεται τόσο πιο επίπεδη καταλήγει να είναι η γεύση του.

Η εποχή για μήλα σχεδόν τέλειωσε, όμως αρχίζει η εποχή ενός κοντινού συγγενή τους. Θα παραξενευτείτε ίσως όταν ακούσετε ότι πρόκειται για το τριαντάφυλλο. Και τα μήλα και οι τριανταφυλλιές ανήκουν στην οικογένεια Rosaceae. Πράγματι, τα άνθη του μήλου πολύ θυμίζουν το τριαντάφυλλο, όπως, με λίγη φαντασία, και ο καρπός της τριανταφυλλιάς μοιάζει κάπως με μικρούτσικο μήλο. Το ίδιο και τα μπαλάκια του πυράκανθου που και αυτός είναι μέλος της ίδιας οικογένειας.

Αντιπαθούμε τα πολύχρωμα τριαντάφυλλα όπως και τα άνοστα μήλα. Ιδίως όταν κάθε λογής ρόδα φυτεύονται με χρωματικά ανεξέλεγκτους τρόπους στους σύγχρονους κήπους. Δημιουργούν ένα άναρχο χρωματικό χάος, που θα μπορούσε να συγκριθεί με την έντονη αλλά ανούσια γλυκεράδα των πιο εντυπωσιακών μήλων, όπως την επισημαίνει και ο Pollan. Τα περισσότερα από τα σημερινά τριαντάφυλλα είναι φτιαγμένα για να εντυπωσιάζουν καθώς και για να ανθίζουν ασταμάτητα. Χάνουν όμως συχνά σε άρωμα και σίγουρα δεν έχουν την προσωπικότητα των παλιότερων τριαντάφυλλων που αποκαλούνται και *antique roses*.

Συχνά είναι μικρά σε μέγεθος και ανθίζουν μόνο την άνοιξη. Θυμίζουν τη *Rosa canina*, την άγρια τριανταφυλλιά, που την συναντάμε στα ψηλότερα και βορειότερα μέρη της Ελλάδας να προβάλλει ξαφνικά μπροστά μας ολόκληρη στα δάση, με τα μικρά λευκά ή ροζ λουλούδια της. Από αυτές τις τριανταφυλλιές μαζεύουν τον καρπό, τον ξεραίνουν και τον βράζουν κάνοντας ένα ευχάριστα ξινωπό αφέψημα, πλούσιο σε βιταμίνη C. Δεν μυρίζουν πολύ τα λουλούδια που κάνουν αυτές οι αγριοτριανταφυλλιές, αντίθετα με τις παλιές της Ανατολής, π.χ. τη *damascena* που το άρωμά της είναι πράγματι μεθυστικό.



Εκείνοι που δημιούργησαν πολλά εξαιρετικά είδη τριαντάφυλλου είναι οι Γάλλοι και βέβαια οι Βρετανοί. Το κλίμα της Αγγλίας είναι ιδανικό για την ανθοφορία του τριαντάφυλλου, που ευχαριστιέται το καλοκαίρι με τη βροχή και δεν συμπαθεί την ξηρασία και τις ιδιαίτερα ψηλές θερμοκρασίες. Ίσως γι' αυτό καλλιεργείται και στη Βουλγαρία, όπου παραδοσιακά παράγεται το περίφημο ροδέλαιο, το οποίο χρησιμοποιείται στην παγκόσμια αρωματοποιεία. Μια από τις καλύτερες αγαπημένες μας, παλιοκαιρίσιες κολώνιες με βάση το τριαντάφυλλο είναι η *Penhaligon's*, δημιουργία της ομώνυμης αρωματοποιείας που λειτουργεί από το 19ο αιώνα στην Αγγλία.

Στα νησιά του Αιγαίου οι παλιότερες ποικιλίες, συχνά λεγόμενες «εκατόφυλλες» τριανταφυλλιές, ήταν κάποτε πολύ αγαπητές. Μια φίλη μας έφερε προ ετών μόσχευμα από από τις τριανταφυλλιές της στη Σύρο αλλά δεν πήγε καλά εδώ στη

Τζια. Βρήκαμε όμως μια υπέροχη ντόπια εκατόφυλλη από τη γειτονιά και πιστεύουμε να προκόψει αφού θα έχει πια προσαρμοστεί στο ειδικό μικροκλίμα του νησιού μας. Φέραμε και κάποια γυμνόριζα antique roses από την Αγγλία πριν από δυο χρόνια και μοιάζει να πάνε καλά. Με τα λιγοστά μυρωδάτα πέταλά τους κάναμε πέρσι ένα βαζάκι γλυκό που ταιριάζει υπέροχα με παγωτό καϊμάκι. Και οι δυο γεύσεις φέρνουν στη μνήμη τα αρώματα του Λεβάντε, της ρομαντικής Ανατολής...



Υ.Γ.: Οι νεόκοποι αγρότες που αναζητούν ευρηματικές ιδέες αξίζει ίσως να δοκιμάσουν να καλλιεργήσουν βιολογικά παλιοκαιρίσιες μυρωδάτες τριανταφυλλιές, ιδίως τώρα που λέγεται πως στη Βουλγαρία δεν φείδονται σε φυτοφάρμακα... Σεφ και ζαχαροπλάστες από Ευρώπη και Αμερική μας ζητάνε συχνά να τους βοηθήσουμε να βρουν καλής ποιότητας τριαντάφυλλο γλυκό και ξερά μυρωδάτα πέταλα, που εκτός από τσάγια χρησιμοποιούνται σε πολλά χαρμάνια μυρωδικών για αλμυρά και γλυκά πιάτα. Δεν μπορέσαμε να εντοπίσουμε κάτι πράγματι αξιόλογο, παρακαλούμε όποιος έχει κάτι να προτείνει ας μας το πει.

Πηγή: bostanistas.gr