

Lunes

estivo

el COLOMBIANO

Su pasado está unido a relatos de sentimientos no correspondidos y a ceremonias religiosas indígenas. El girasol saltó de su rincón silencioso al mundo del consumo. A su tradicional papel ornamental se le suma un papel en la cocina, transformado en aceite y semilla tostada.

El girasol, una flor que nació de un amor frustrado

La veleta del Sol

Por MARGARITAINÉS RESTREPO SANTAMARÍA
Medellín

Bañado de anonimato rápidamente, como la mata de los triples magos del cuento, para mundar el mundo del diseño, ofrecer sus encantos en esquisas y floreros, con abejas merodeando, inmiscuise en fórmulas culinarias y hasta en el logo de la próxima Fena de las Flores.

Hace cerca de cinco años, el girasol escapó de los campos rosos y de los bodegones de los museos, para posarse en la cotidianidad, con su tallo largo, sus pétalos llamativos y su corazón gigante.

Y ahí sigue hoy... En servilletas, fragancias, colchas, ensaladas, manteles, muñecas, retablos, toallas, cucharas, máquinas dispensadoras de alimentos, cocas, vajillas, papeles, camisetas, colgadores, rompecabezas, saleros, liemtas, papes, calendarios, aceite, medias, paraguas, jabones, pocillos, tapetes, cereales, velas, espejos, zapatos, galletas, canastas, alimento de pájaros, celebraciones, relojes, jarras, tortas, vestidos de baño.

MIRANDO AL ASTRO REY

Una flor hace eco a una tendencia del mercado, ajena a las desgracias vividas por Clita, la niña del agua que no paraba de "patar" al dios Helios para los griegos o Apolo para los romanos, cuando ella estaba perdidamente enamorada. Cuentan las malas lenguas que él la había amado; pero lo cierto es que llegó el momento en que no lo determinaba. Pensando en hacer bonito la transición en plena "gracia heliántica", cuando ella se dio cuenta de ser hombre. Quedó con el alma a mirar para siempre al astro rey, corriendo en que, un día, lograría como ver su amor ingrato.

De diversos tamaños -puede alcanzar unos dos metros de altura y 50 centímetros de diámetro-. De muchas variedades -se habla de 67-. Lo hay amarillo, dorado, blanco, bronce, bicolor. Es inspirador de objetos hogareños y de oficina y

materna prima de la cocina. Pero el girasol -cuyo origen unos sitúan en el Perú y otros en Norteamérica- tuvo carácter sagrado y mágico.

Lo cambiaban en versiones de oro macizo los incas y los aztecas. Los primeros, cuando movilizaban en andas a su rey, el dios Ahuizotl. Los segundos, al tiempo que coronaban a sus sacerdotes con joyas naturales. Individuos de la nobleza colocaban vasijas con semillas de la flor frente a las tumbas de sus muertos, para asegurarles nutrientes en el largo viaje de la planta entre las tumbas ceremoniales, elementos de construcción, pasabocas, ingredientes para recetas con vegetales, harina o aceite para panes. ¡Ah!, y la florecencia total les indicaba que los budaños estaban en su punto, y era hora de salir a cazarlos.

LENGUAJE DE PÉTALOS

Algunos historiadores comentan que el girasol florece a la vez que el transcurso del tiempo. En el siglo XV, el Rey Sol cubría América, a hacer incómodos. En el siglo XVI, del mundo de espaldas, majestuosos y rancios, se saltó al Viejo Continente y luego, pasó al Asia. En el siglo XIX, su culto comenzó a comercializarse en forma. Fue símbolo de la iglesia Ortodoxa de Rusia, un pasaporte de élite y título de un gran productor y exportador del mundo.

Como a muchas otras flores, al girasol se le ha cargado de significado. Los chinos lo asociaron con la prosperidad. Otros dicen que simboliza lealtad, poder, calidez, devota admiración o constancia. Que si es de "familia" bajita se equipara con la adoración y si es de la larga, con la arrogancia. En estas apas florales la emplean para manifestar asuntos de vanidad, orgullo y problemas con la imagen del padre.

Si alguien que no conoce le envía un girasol... le está acusando indirectamente de la edad o alude a un amor desgraciado. No sean temerosos, de ellos; lance tres semillas por la parte baja de la espalda y prepárese a contraer matrimonio con el hombre que encuentren su camino luego de ponerse en mal en práctica.

Fuentes de consulta

Fuentes: Javier Rico -Botánica-, Julio Mario González -Nuevas de Colombia-, Stella Meryna -Centro de Atención Nutricional-, Lidia -Historia magna a de las Flores de José Callejo-, Amparo Álvarez, de Matucán Hillier -Enciclopedia de plantas de jardín, de Robert Herwig-, Internet: A New Leaf Florist & Gift, News Back Flower, Bush Maps - de Diederik Kuynter y Virginia Cooperative Extension Test.



Foto: Henry Aguilón

Son de fama los girasoles rusos. De hecho, esa nación lidera la lista de productores y exportadores de la Flor del Sol.



Foto: Henry Aguilón

El Cristo Resucitado, de Jorge Martín Vieco -en Campos de Paz- y el girasol que "resucitó" para el mundo del diseño de objetos de consumo en hogares y oficinas, hace unos cinco años.



Foto: Henry Aguilón

Además de ser ornamental, su semilla hace presencia en la cocina y el aceite que de ella se extrae es de excelente calidad.

Secreto de flor

- El tallo es el terreno del mundo del girasol en el diseño y la decoración. De diversos de impacto, tamaño, se adaptó a diferentes estilos e interiores. Alas que el color de su pétalo es su "firma" de los usos de interiores, como decoración de interiores, como decoración de interiores, como decoración de interiores.
- El girasol es un símbolo para el hogar. A esta flor le llegó el compromiso: el giro empleado a abarcar campos en los nuevos artículos, así como la mariposa tiene ganas de desplazar al pez.
- Para conservarlo en casa (alrededor de una semana), el recomienda floreros grandes y, a diario, cambio de agua y corte al sesgo de la punta del tallo -para que se hidrate.

- En caso de ser necesario, durante de aceite vegetal. En semillas de esta flor contienen lípidos, grasas, sales, vitaminas C, Vitamina A y Vitamina E.
- De acuerdo con información suministrada por el Centro de Atención Nutricional, una ración diaria de 100 gramos de semillas tostadas de girasol contiene: 44 calorías, 1,8 gramos de proteína, 3 gramos de grasa total, 0,5 gramos de ácidos grasos saturados, 1 gramo de ácidos grasos monoinsaturados, 3 gramos de ácidos grasos poliinsaturados y cero colesterol. Este alimento es fuente de calorías y, también, de grasa de excelente calidad. Contribuye a la producción del colesterol HDL, que tiene efectos protectores del riesgo cardiovascular. Se recomienda como parte de la grasa de la alimentación, en pacientes con colesterol alto.



Foto: Internet

A usted le ofrecen hoy, en las esquinas, una flor con historia milenaria. Los nativos del Perú adoraban girasoles gigantes como imágenes sagradas del dios sol, y los sacerdotes incas usaban versiones en oro, para su atuendo y como elemento decorativo y simbólico, en los templos incas. Los estudiosos debaten si esta flor es de origen peruano o si se acomoda mejor a las regiones norteamericanas de clima templado, en donde ya se cultivaba tres mil años antes de Cristo.