

# Sempre han tingut bec l

**P**lats afrodisíacs i altres herbes: Fins i tot l'Enciclopedia Catalana, tan circumspèct, diu que, tradicionalment, s'atribueix a substàncies com les espècies o l'alcohol (amb moderació) uns efectes afrodisíacs... Naturalment, es tracta d'una atribució, perquè les substàncies i la gastronomia eròtica o afrodisíaca formen part més de la literatura i de la imaginació que no pas de la cuina. Però, per imaginar no s'hi perd res i a més pot ser bonic i, com veurem, il·lustratiu.

No ens penséssim pas que l'interès pels possibles efectes eròtics del menjar és cosa d'avui. Ja era una qüestió que preocupava els nostres avantpassats, del rei en avall, que també s'interessaven per "les viandes que ajuden al foder".

Aquesta bonica expressió és la que fa servir l'anònim autor (àrab, jueu?) del *Speculum al foder*, és a dir, en llenguatge d'avui, "Manual de cardar", un llibre de receptes afrodisíacques que es conserva "robat" a la Biblioteca Nacional de Madrid, car es tracta d'un manuscrit català del segle XIV (els espanyols, o castellans, en aquells moments ni llibres de cuina no escrivien). Però, a més, Catalunya ostenta un altre rècord: no solament en la nostra llengua es va publicar el primer receptari eròtic occidental, com el que acabem d'esmentar, sinó, fins i tot, el primer manual estrictament amatori, el *De coitu*, del gran metge i científic del segle XIV, Arnau de Vilanova, el mateix que assessorava els reis i papes en qüestions de "regiment de vida" o alimentació (tot i que un tractat sobre aquest tema, que se li atribuïa, sembla apòcrif) i que va posar a punt la destil·lació d'aiguardents —un afrodisíac clàssic—. Per tant, Arnau de Vilanova (que els francesos s'han apropiat sota el nom d'Arnaut de Villeneuve, i els espanyols, amb el d'Arnaldo de Villanueva), en aquestes qüestions, hi entenia, perquè sabia àrab i hebreu, llengües en què hi havia tractats clàssics sobre aquestes matèries.

La preocupació dels nostres reis per aquestes qüestions es demostra a través de diversos documents medievals, que els historiadors comencen a estudiar. Començant per Pere I, "rei catòlic" que va perdre la batalla de Murret per causa, segons el cronista, d'haver passat tota la nit folgant amb dones —després, és clar, d'un copiós sopar afrodisíac—. Aquesta batalla va ser la frustració del somni de la gran nació occitano-catalana, i la conquesta i genocidi d'Occitània per França. Al seu torn,

**Les atribucions afrodisíacques que la tradició dóna a moltes substàncies i menges diverses han arribat amb força fins als nostres dies. Però no és possible de determinar-ne l'origen. Així, els primers manuscrits catalans que tracten la cuina eròtica són del segle XIV. La nostra història, a més, compta amb casos notables en què aquesta gastronomia hi ha tingut una transcendència decisiva. Sense ignorar la que pot tenir encara, EL TEMPS n'ofereix un bon recull.**

Joan I, Amador de la Gentilesa (†1396), es preocupava de fer avisar abans la muller quan hi anava "per foder": "Molt cara companyona. Demà nòs anam a l'Arboç e a sopar e jaure ab vós; pregant-vos que entre les altres viandes nos facets aparellar andolles e botons de moltó".

Un altre episodi relacionat amb la cuina afrodisíaca va ser desgraciat per a la nostra història nacional. Un altre "rei catòlic" —però ja no de nissaga catalana—, Ferran II, va anar a folgar amb la muller, que ja no era Isabel de Castella "la Catòlica" (!), sinó Germana de Foix (altrament, culpable dels inicis de l'espanyolització de València) a Carrioncillo, prop de Medina del Campo. Dues dames de la cort li varen fer preparar una clàssica vianda afrodisíaca, un potatge fred de "botons de bou", amb el resultat de la mort sobtada del



# S oques

rei, cosa tràgica per a la nostra història: si hagués nascut un fill, hauria heretat la Corona de Catalunya-Aragó i, per tant, allò de la *unidad de Espanya* se n'anava en orris.

**Turmes, ronyonets i tòfones.** “I per al meu xiquet, els renyonets...” Amb aquest eufemisme algunes mares valencianes obsequiaven el fill amb una part ben determinada de l'animal (pollastre, xai, etc.), els testicles. A Mallorca, de forma similar, els “botons” d'aquest bestiar són considerats una delicadesa comestible. Les mares catalanes feien el mateix, tot encarregant al carnisser que els reservés unes bones “turmes”: un terme del català que es refereix als testicles dels animals comestibles. La turma, segons el diccionari és el testicle de xai, de bou, etcètera. Una paraula d'origen incert, però que el filòleg Coromi-



CARME PUÉRTOLAS

**L'interès pels possibles efectes eròtics del menjar es perd en el temps. Alguns reis valoraven molt determinats plats que “ajuden al foder”, i que, de retruc, contribuïen a tenir descendència.**

ARXIU



nes atribueix a un probable radical pre-romà *turm*, que significaria inflor...

Alguns restaurants catalans, ocasionalment, encara ofereixen aquesta delicadesa. Un d'ells, que va portar la carta a corregir als serveis lingüístics de la Generalitat, va veure amb sorpresa que les “turmes de vedell” s'havien convertit, com per un

estrany miracle biològic, en “turmes de vedella”. El funcionari o funcionària de torn, sabia, segurament, llengua, però molt poca gastronomia, perquè, en aquest cas, el que és correcte lingüísticament no ho és culinàriament.

Per què aquesta afeció a menjar turmes? Doncs perquè, segons la creença popular, aquest adminicle tan particular dels animals mascles és vigoritzant. En aquesta, i en algunes altres menges, s'aplica la màxima “del que es menja, es cria”. En efecte: en totes les cultures, la proximitat o similitud de certs ingredients amb els òrgans sexuals s'assimila a la potència que se'n deriva. Potència alimentària, i per extensió, afrodisíaca.

El canibalisme, dins aquesta perspectiva, tenia raó de ser dins el context simbòlic d'agafar la força de l'enemic cruspint-se'n el cor, els testicles, etcètera. I en el món més primitiu de la crueltat humana, de les guerres, els testicles continuen fent aquest poderós simbolisme, com quan —com hem vist sovint en imatges colpidores procedents d'Amèrica Llatina— els tallen, els devoren, els posen a la boca de l'enemic... Raons de similitud de forma, segurament, són les que fan que, en la tradició del nostre país, alguns ingredients hagin estat considerats, tradicionalment, afrodisíacs.

Així, a les comarques de la Garrotxa i del Pla de l'Estany, quan les nostres àvies volien que el marit *funcionés* millor, li servien ben sovint un menú a base d'un ingredient que allà és molt apreciat, el fesolet. Un llegum només conegut en algunes comarques dels Països Catalans, que els centramericans anomenen *frijol de carita* i els nord-americans (que també en mengen) *black-eyed bean*.

Aquest llegum té una forma que pot recordar els testicles (?), i és anomenat “monget” al Pla de l'Estany, “banyolf” a la Garrotxa, també fesol menut i, al Maresme, curiosament, “escurçatites” (de nou, una referència sexual). A Menorca, on també en mengen, és



el "guixó". Retrobem aquest producte a Turquia i l'Egipte.

**La menta l'amor augmenta.** Una altra planta a la qual s'atribueixen virtuts afrodisíaqües és la menta: "la menta l'amor augmenta", "la menta fa anar calenta", etc. En la cuina catalana clàssica aquesta herba era profusament utilitzada en tota mena de plats de carn, verdures, llegums, carn picada, sopes, escudelles i altres. Actualment l'associem a les faves ofegades, fins el punt que el gran cuiner Josep Mercader la va incorporar en la seva reeixida creació, l'amanida de faves. A Eivissa, encara avui, en posen al deliciós "flaó", un pastís d'origen medieval a base de formatge fresc (brossat, brull o mató, que retrobem a Morella i, amb variants, a Figueres i Torroella de Montgrí, a l'Empordà). Els anglesos associen la menta al xai rostit, que forma part de la famosa salsa que l'acompanya.

I com és sabut, els magribins, especialment al Marroc, fan un consum profús d'aquesta herba que acompanya el te i ajuda a passar la calor i el cansament. Per tant, les seves suposades virtuts afrodisíaqües responen a una base racional: el seu contingut en substàncies tonificants. Així, doncs, tot i que de menges eròtiques pròpiament dites no n'hi ha —si no és en la imaginació— hi hauria, en canvi, ingredients alimentosos i reforçants, virtuts associades, des de sempre, a la seva suposada capacitat genèsica. Per això en aquest camp hi ha certes carns, llegums, herbes o espècies i mariscos —els antics romans ja deien que eren afrodisíaqües—, com ara les ostres, que continuen dins aquesta tradició.

Pel que fa a les tòfones, considerades també

des d'antic un dels grans afrodisíaqües, és evident que l'associació obeeix a la seva forma i color: en espanyol, per exemple "trufa" és sinònim de "creïlla" (nom donat a les patates en certes zones del Principat i el País valencià, perquè, originàriament, eren de color negrós). Però, a més, aquest caríssim bolet que trobem al Berguedà, Osona i els Ports, entre altres indrets, sí que és directament afrodisíaqües, almenys per als animals: les truges amb què tradicionalment el "cacen" n'oloren una substància similar a la que produeix el mascle per atreure-les.

**L'horta eròtica.** Molts productes de l'horta, del camp, del corral o del bosc són considerats afrodisíaqües, com ja hem vist amb la menta. Però hi hem d'afegir l'orenga (això creuen a Itàlia), la canyella, l'all, el pebre negre, el bitxo, els exòtics gíngebre i ginseng, la ceba, l'api ("arrambar l'api", diuen a Catalunya), el llorer, la farigola, el romaní, la matafaluga o anís, la sajolida, el clavell, la nou moscada, i algunes altres, com la carxofa o l'abundantíssim julivert.

Però, a més, hi ha una "horta eròtica" de la qual són mestres sobretot els valencians, si bé mallorquins i principatins no es queden enrere. Es tracta de productes que, per la forma, associem als òrgans sexuals.

Només rellegint el *Virgo de la Visanteta*, el clàssic valencià del sexe popular, hi trobem, amb aquesta significació, el moniato, la tomata, el nap —"Mai no se sap si és gros el nap fins que no ha descobert el cap"—, la figa —"Té la figa com un cabàs", "la figa de la tia"—. I, a més, la fava, la panolla, l'albergínia, les llimes o llimones, etcètera. No oblidem alguns altres ingredients vegetals i no vegetals, com

**Molts productes de l'horta, del camp, del corral o del bosc són considerats excitants. Per efectes o per aspectes, la tradició ha desenvolupat els seus mites eròtics en la rica varietat de viandes.**

**El xai rostit, carregat d'espècies, és excel·lent. O això afirma l'*Speculum*, el primer llibre de receptes afrodisíaqües catalanes, escrit al segle XIV.**



la patata –“l'home ve de la patata”, cantava la Trinca–, la poma –com canten les glosses mallorquines–, el pebrot, els melons, els codonys, la nespla, la castanya, l'escarola, la col, el pardal, l'almeja o cloïssa, el conill, la perdiu.

I, naturalment, els ous, la botifarra i la llonganissa, productes amb un significat viu i precís, que normalment van associats.

Fins el clàssic porró de beure, segons Bigas Luna, és un recipient eròtic, i l'incloué en una de les seves pel·lícules ple de llet, un altre ingredient que associem al sexe.

**Un menú històric-afrodisíac.** Pel que fa als ingredients i plats afrodisíacs, si voleu elaborar un menú, o sigui, “les viandes que ajuden al fet del foder”, alguns, seguint l'*Speculum al foder*, seran ben difícils de trobar, com el greix del lleó, o els “genitius” d'ase salvatge. En canvi, espècies com el gingebre, o bé el ginseng, o alguna planta americana, potser seran més fàcils d'aconseguir.

Uns altres encara són relativament assequibles, com els colissos, el morritort, el pebre llong, la ruca, els ous de pardal, els “collons de polls” o de pollastres –que les mares valencianes, com hem vist, posaven a la paella i donaven als xiquets, sota el nom de “renyonets”, mentre les catalanes els donaven turmes de xai, que molta gent no sabia què eren.

Però alguns d'aquests ingredients són d'allò més normals, com els cigrons, la ceba, el porro, la carbassa, les avellanes, nous, pinyons, figues i festucs (*pistaccio*), el moltó o xai fet, el colomí, l'ànec, la perdiu...

El xai rostit, carregat d'espècies, és excel·lent: la “carn de moltó jove (...) ceba (...) espícies, especialment canella (...) és cosa meravellosa a açò”, ens diu l'*Speculum*.

Podem fer uns escaldums (afegiu-hi els “senyals”, “botons” o “collons de poll” o turmes), un morterol, amb força espècies. A l'estil nord-català, tenim la perdiganya a la catalana (“E havem sopat lo blanch d'una polla –menjar blanc?– e II parells de perdiganyes ad gran plaer”, diu Joan II, l'Amador de Gentilesa i de les arts del llit i de la taula, en un document).

No us oblideu d'una bona amanida d'api, o bé una amanida d'escarola amb romesco, o amb salsa de xató. Una caldereta de llagosta a la menorquina també pot ser excel·lent.

Podeu fer cas dels pescadors de la Costa Brava i menjar el que ells consideren molt afrodisíac, com són les garotes o eriçons de mar i les espadenyas (que a Sant Feliu de Guíxols anomenen, justament, *carajos*, curiós hispanisme), aquestes holutúries tan cares com exquisides, dites també “llongos” o “llonguets”, un panet amb una incisió típicament



**L'orxata. Algunes clàssiques begudes valencianes, com la llet gelada, són una versió moderna d'antigues “medecines per a endreçar la verga”.**

eròtica. Ara, l'únic que no serà gens eròtic serà el preu!

I per postres, diversos dolços, com els piulets i tronadors, la llet marengada, el formatge fregit (una recepta que agrada a Joan II, que en diu “formatge fonedor amb peres”), el formatge de tupí, la crema catalana amb força canyella.

I begudes com el vi calent: el vi calent o el *vin caud* occità, amb força espècies, és un clàssic de les begudes eròtiques o de nuvis. La ratafia, al seu torn, té les clàssiques herbes de l'excitació eròtica: anís, menta, romaní, sajolida, sàlvia, i encara més si hi poseu vainilla i canyella. El licor de menta –o bé un “alçapiu”,

com en diuen gràficament al País Valencià–, més la “frigola” balear són excel·lents.

Però sobretot, la llet gelada, aquesta clàssica beguda valenciana que és la versió moderna de la recepta següent, “medicina provada que multiplica la seperma e ajuda a esforçar en endressa la verga molt e fort”, segons l'autor del *Sepeculum*, o sigui, una infal·lible “medicina per a endreçar la verga”, que també s'elaborava amb llet, canyella i llima o llimona. Ja ho sabeu: a córrer cap a l'orxateria!

I, si no, al celler: no oblidem el xampany, o el cava, el gran clàssic de les begudes afrodisíacques. Si així ho voleu, és clar. **Jaume Fàbrega**

**El cava. És el gran clàssic de les begudes afrodisíacques.**

