



L'erotisme a la cuina

Hi ha una dita tradicional catalana que diu: “Sempre han tingut bec, les oques”. La preocupació per l'erotisme i, més concretament, per les menges que poden estimular-lo sempre ha existit. Naturalment, sempre des d'una perspectiva masculina per una qüestió física indefugible: el mascle ha de demostrar la seva potència.

Hi ha dues cultures mil·lenàries, la hindú i la xinesa, que sempre s'han preocupat per aquesta qüestió, si bé els hindús, com que la majoria són vegetarians, ho tenen una mica més pelut. O no...

Perquè tot i que els vegetals poden semblar inofensius, en realitat hi ha molts productes d'aquest origen que es consideren afrodisíacs, des de la belladona fins a diverses arrels, rizomes i plantes que els xinesos arrasen de forma voraç al Tibet tot destruint el fràgil ecosistema d'aquest país. Tenim també el tradicional poder erogen de les espècies (pebre, canyella, cardamom, nou moscada...).

No es descarten unes altres menges i uns altres ingredients que estimulen

El gastrònom Jaume Fàbrega ens guia per basars i mercats d'arreu del món a la cerca de les receptes afrodisíacs d'efectes comprovats. D'Istanbul a Fes passant per l'Índia per tornar a casa nostra i cercar en l'“Speculum al foder” o el ‘Tirant lo Blanc’.

l'apetit sexual. Tradicionalment —en alguns casos, ja des dels romans— s'ha pensat en les ostres, el marisc, el caviar, les tòfones, la carn blanca i vermella, també en menjars que, per la seva forma, funció o riquesa pro-

teínica es relacionen amb la gènesi (testicles o turmes, cues de bou o toro, ous (incloent-hi els de tortuga i altres animals), sang (per als xinesos, de serp)) i en unes altres menges més o menys exòtiques (aletes de tauró, nius d'oreneta...).

Dubtes raonables. No obstant això, sembla més aviat dubtós, científicament, que hi hagi substàncies pròpiament afrodisíacs, és a dir, capaces d'estimular el desig sexual o, encara més, fer aixecar allò que cal que s'aixequi. Es descriu, si de cas, algun vasodilatador que ajuda en aquesta funció.

Això no vol dir que alguns cuiners i gastrònoms no s'escarrassin a oferir àpats afrodisíacs i a prometre meravelles per a la libido, dels quals es pot dir que són més falsos que un *duro sevillano*. Manuel Vázquez Montalbán va escriure sobre aquesta qüestió, com tants altres autors de prestigi (Isabel Allende), i sobre unes altres. Acostumen a escriure còpies d'uns altres llibres que sempre van repetint les mateixes receptes i ingredients, però ho solen fer amb un to d'estar-ne tan convençuts que sembla que escriguin la Bíblia. Certament, aquesta mena de llibres només s'aguanten per la literatura, per la ironia o per la documentació aportada. Quan no és així, tenim el que va escriure Vázquez Montalbán titulat *Recetas inmorales*, però no pas per cap beateria religiosa, sinó perquè solen ser falses.

Una tradició mil·lenària. Abans de la Bíblia, un text ple d'erotisme, sobretot al “Càntic dels càntics”, ja hi havia literatura xinesa sobre aquesta qüestió. La cuina xinesa, en efecte, sempre cerca les tres esses: senectut (aliments per allargar l'edat), salut i sexe. Els criteris bàsics per a la composició dels plats, doncs, no són gastronòmics, a la manera occidental, sinó que sempre es busca aquest equilibri, a vegades potenciant més un aspecte o un altre.

Aquest model alimentari posa l'èmfasi en el principi general de la medicina tradicional xinesa, que concep l'alimentació com a medicina. De fet, els antics grecs ja tenien també aquesta concepció. Per als xinesos, la fruita seca, el ginseng, els porros, les gambes, les ostres seques, la salsa d'ostres, etc., fan miracles per a la libido.



Les ostres ja eren considerades afrodisiaques pels romans. Els xinesos creuen que les ostres seques i la salsa d'ostres ho són.

Es considera que alguns ingredients tradicionals tenen, ben bé, els mateixos efectes que el Viagra, és a dir, són molt afrodisíacs. Els xinesos hi solen creure a totes passades, encara que nosaltres, certament, som més escèptics.

Tenim la banya de cérvol, considerada un remei miraculós per a la disfunció erèctil. Cal arrebregar-la de cérvols joves que entren a la temporada d'aparellament (“brama”), que és quan tenen una sobrecàrrega de testosterona.

El bolets Reishi o Ling Zhi també gaudeixen de fama, i se'n venen per internet amb el nom de Ganoderma. Una espècie similar d'aquesta mena de gírgola que es fa a les alzines es troba al nostre país, on rep el nom de *pipa*. És coriàci i de gust amarg; se sol usar en forma de pols.

Uns altres bolets xinesos corrents i no necessàriament afrodisíacs tenen una curiosa forma de fal·lus, però són uns comestibles excel·lents.

El *Phallus Indusiatus*, dit també *bolet de bambú*, és un bolet tropical de forma suggeridora que creix en boscos i jardins en un sòl ric i material llenyós

en descomposició. És un fong comestible presentat com un ingredient de la cuina xinesa per a sopes, saltats, etc.

Els penis de bou i de cabrit —*niubian*, en xinès— també són molt apreciats. I encara ho és més el penis de tigre, amb una demanda contínua dels nourics xinesos que ha portat aquest felí a prop de l'extinció.

Arreu del món. Així doncs, hi ha una tradició mil·lenària de plats i àpats eròtics o amb suposats efectes afrodisíacs: a l'Índia i la resta de països asiàtics, als països àrabs i del Magrib, a Turquia, al Perú, a Mèxic, etc.

Al Japó també hi ha una tradició de menjars afrodisíacs presidida pel *fugu* o peix globus, que només es pot manipular en certs restaurants controlats per l'Estat, perquè té una part mortal. Malgrat això, cada any es produeixen força morts a causa de la seva ingestió. El peix globus conté toxina suficient per matar trenta persones. El verí anomenat *tetradotxina* es troba als seus òrgans interns, especialment al fetge i als ovaris, però també a la pell i als

testicles. Per tant, només els xefs amb una llicència especial poden preparar-lo. No obstant això, és prohibit de consumir-ne el fetge i els ovaris. En petites quantitats el verí fa una sensació especial, una mena pessigolleig amb una lleugera cremor a la llengua, la qual cosa és considerada altament afrodisíaca. Alguns gurmets s'arrisquen a menjar-ne en forma de *sushi*. Recordem el sexe extrem japonès, present en algunes pel·lícules, amb mort per ofegament i unes altres experiències extremes.

Amèrica eròtica. En alguns països sud-americans, els ous de tortuga són considerats molt afrodisíacs. Malgrat les lleis proteccionistes, hi ha un important mercat furtiu.

També són considerats afrodisíacs el penis dels animals, com el toro (Mèxic, etc.), així com els testicles. A Mèxic es consideren afrodisíacs el pebrot (xili), l'alvocat —que en la llengua nàhuatl vol dir “testicle”—, el plàtan, la pastanaga, la xocolata i uns altres ingredients difícils de trobar aquí, com el cuc

del maguei i el *pulque* (alcohol fet d'agave). Curiosament no hi apareix el tomàquet, que un actor porno català, Nacho Vidal, famós pel seu sexe, utilitza a bastament...

Els aficionats a la cuina afrodisíaca hi afegixen, arreu, la carxofa, l'api, l'espàrrec, la bleda –qui ho diria!–, l'all, les maduixes, la mel, la carbassa, la lavanda, la síndria... D'aquesta manera, l'allioli és la salsa més afrodisíaca! El mateix es pot dir del *guacamole* o del *mole* (salsa de bitxos, fruita seca i xocolata) mexicans.

A Amèrica i a fora d'Amèrica també es consideren potenciadors sexuals l'all, el bitxo (i la cuina picant), els ous, les taronges, l'oli d'oliva i fins i tot el *sushi*, aquest farcellet japonès a base d'arròs amb vinagre i alga nori farcit amb peix cru, vegetals, ou, etc. Qui ho diria!

La sensualitat aplicada en el menjar apareix insinuada a la Bíblia i és present en la tradició àrab –“Déu va fer deu parts de sensualitat, i nou són per als musulmans”, diuen ells mateixos–. Encara avui, la gent més sensual del món són, probablement, els pobles islàmics, i entre ells, els turcs són, segurament, dels primers. La famosa *passió turca* (o àrab), doncs, no és pas una entelèquia!

Passió turca. En tots els socs i basars orientals alguns dels productes més demanats són els aliments que, suposadament, provoquen un efecte afrodisíac. Fins i tot s'hi anuncien com *la viagra turca*, *la viagra àrab*, etc. Solen ser composicions a base de mel, gelea reial, fruita seca, etc.

El paradís d'aquests productes és el mercat de les espècies del gran basar d'Istanbul. N'hi ha prou de ser home perquè els venedors, amb una aclucada d'ulls i un somriure còmplice, t'ofereixin productes maravillosos per augmentar la força sexual i fer unes altres gestes no menys importants.

Però aquests productes miraculosos no solament estimulen la curiositat dels occidentals que pensen en l'erotisme àrab, la sensualitat dels interiors dels palaus, els harems o la dansa del ventre, sinó que formen part de la cultura tradicional turca i àrab. Els islàmics, en general, reten homenatge a la masculinitat i els seus atributs

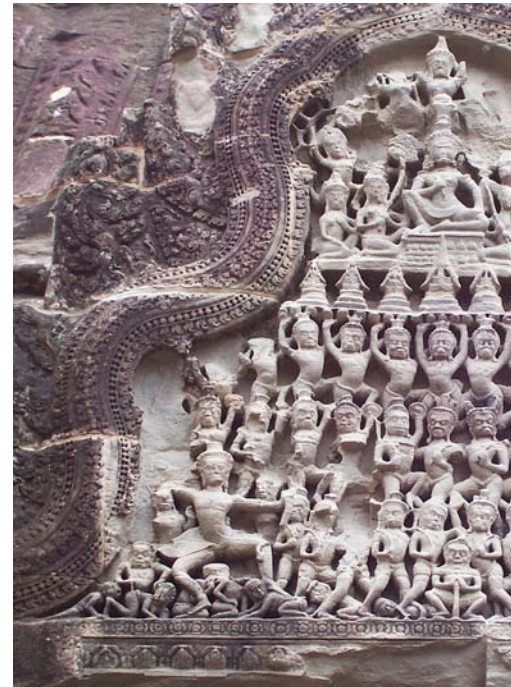
indispensables, que, en contra dels tòpics occidentals sobre una religió aparentment molt beata en aquestes qüestions, és un concepte que forma part de la pedra angular de la cultura turco-àrab.

Aquesta masculinitat exaltada va associada al penis i a la seva grandària, a la quantitat de semen, a la potència i freqüència de l'acte sexual, que és indiferent que es faci amb dones o homes –tot s'hi val–; n'hi ha per a tothom. Molt sovint, per a aquesta funció, en aquests països de cultura islàmica (Turquia, el Pròxim Orient, el Marroc, Tunísia, Algèria, Egipte...) el *hamam* –bany turc tradicional, hereu de les antigues termes romanes– fa una funció esbravadora de tanta sexualitat acumulada.

El *hamam*, veritable institució de la cultura islàmica, era ben present als Països Catalans a l'edat mitjana. N'hi havia a totes les ciutats importants: València, Palma, Barcelona, Girona... Solien ser una concessió del monarca a un particular, una mostra de la importància que se'ls donava. Els més bens conservats són els anomenats *banyis àrabs* de Girona, on es va filmar l'escena del *hamam* de la pel·lícula de Carles Mira *Daniya. El jardí de l'harem*, ambientada en la Dènia musulmana (1988). Maria del Mar Bonet, per cert, hi interpreta *Daniya*, el tema central de la pel·lícula.

Als *hamams* hi ha dies separats per als homes i per a les dones. Per a ambdós sexes, és no solament un lloc bàsic per a la higiene personal, per a la qual s'esmercen amb afany rasant-se mútuament amb un estri especial, ensabonant-se, fent-se massatges..., sinó també, com les antigues termes romanes, un nucli fonamental de sociabilitat. Els meus amics magribins creuen seriosament que hi ha dones que han quedat embarassades per haver anat *hamam*. És com un esperit sant a la manera islàmica, però, naturalment, això és, tècnicament, impossible.

Al gran basar us poden oferir, com a *viagra turca*, unes simples figures seques farcides amb nous o altres composicions amb fruita seca, però també coses més *serioses* i de llarga tradició. Per exemple, el *mesir macunu*, que es presenta en forma d'un pasta i que es pren a culleretes amb més de 40 espè-



cies. El venedor no s'està d'assegurar-vos que era la potinga que utilitzava el soldà just abans d'entrar a l'harem per folgar amb fembres o favorits. Aquesta pasta meravellosa i de gust agradable, afirma, reforça el benestar, dona energia i forces, i millora l'acompliment sexual. Es diu que el *mesir macunu* (*macunu* vol dir “pasta” en turc), originàriament, va ser un remei que un herbolari va fer per tractar la mare d'un sultà afectada d'una malaltia greu. La dama es va guarir de forma miraculosa i va escampar arreu les virtuts d'aquella preparació. No es va trobar cap manera millor de fer-ho que llançant petits paquets de la pasta un cop l'any des del terrat d'una mesquita, que encara segueix sent un festival anual a la ciutat de Manisa. I nou mesos després del festival, ens assegura el venedor picant-nos l'ullet, naixen milers de nadons.

Hi ha historiadors que donen crèdit a la història. D'acord amb això, Hafsa Sultan, que es va convertir en l'esposa de Yavuz Sultan Selim i la mare de Solimà el Magnífic (s. XVI), es va posar molt malalta després de la mort del seu marit. El cap de l'escola teològica de la mesquita, Yavuz Selim, que tenia una aula al costat de la mesquita on impartia els seus coneixements de botànica medicinal, va rebre una carta de Suleyman pel que fa a la seva mare



Imatges eròtiques de l'artesanía grega i del temple d'Angkor, a Cambodja. El pebre, la canyella, la clavella, el cardamom o la nou moscada també tenen fama d'afrodisíacs en diverses cultures.

malalta. Va barrejar 41 tipus diferents de plantes i espècies per formar una pasta medicinal i la va enviar al palau.

Quan Hafsa Sultan va menjar aquesta pasta, es va recuperar i va voler compartir aquest medicament miraculós amb els altres. El sultà va manar de donar la pasta a tothom cada any amb una festa. Per a aquesta celebració, es va triar el 22 de març, perquè simbolitza el començament de la primavera, i els cims de les cúpules i minarets de la mesquita del soldà van ser triats per a aquest *bateig*. La celebració del *mesir* va començar d'aquesta manera al voltant de 1527-1528. Des de llavors, cada any, al voltant del 21 de març, es

fa el que es coneix com a *festival de primavera de Newroz*, en què milers de persones es reuneixen al davant de la mesquita del soldà per arreplegar el *mesir* embolicat amb papers de colors. Si resisteixes els cops i les empentes, en pots haver algun! Però ara els homes ja no prenen aquesta pasta per guarir-se de cap malaltia, sinó per augmentar la potència sexual. No és estrany que aquesta *viagra* es llanci des de les cúpules i minarets d'una mesquita. En contra de certs tòpics occidentals, en la cultura islàmica no fonamentalista els plaers del sexe i també del menjar són considerats una benedicció d'Al·là.

Si a algú li interessa preparar-la a casa,

heus aquí una llista d'alguns ingredients del *mesir macunu*: pebre negre, pebre de Jamaica, canyella, arrel d'*Alpina officinarium*, anís, comí, comí negre (*Nigella sativa*), cardamom, coco, càssia, clau, celiandre, cubebes, fonoll, fors de taronger, gíngebre, regalèssia, màstic, llavors de mostassa, gíngebre, sucre, ruibarbre, mirra, pela de taronja, safrà, llimona, cúrcuma, vainilla i molts d'altres.

Tradició semítica i tradició hindú.

Tant en la tradició semítica com en la hindú, hi ha nombrosos manuals eròtics que inclouen receptes afrodisíacs. En tots aquests països, en qualsevol mercat, basar o herboristeria, com hem dit, et venen composicions i aliments de suposats efectes miraculosos que solen incloure mel, fruita seca, etc.

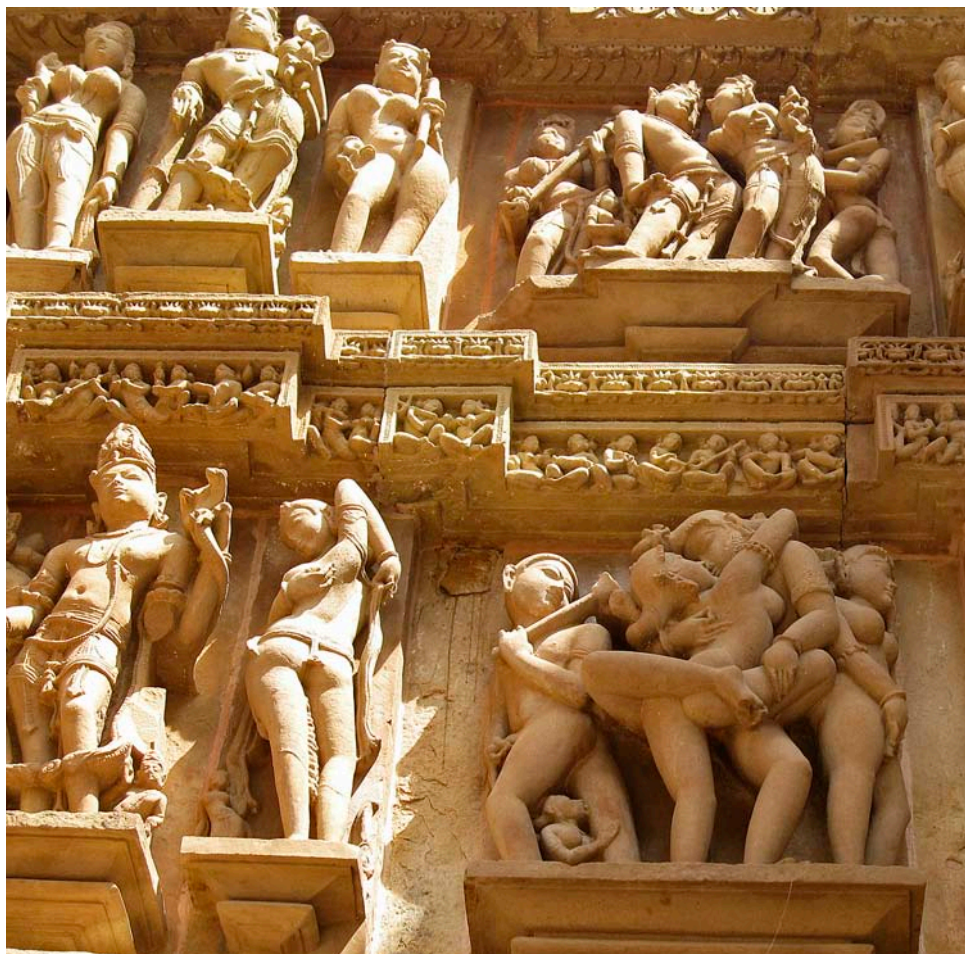
Al Marroc, el *ras-al-hanout*, que vol dir "el millor de la botiga", és una composició d'espècies molt reputada i de comprovats efectes afrodisíacs.

El *ras-al-hanout* és una il·lustre barreja de més de 25 espècies pròpia del Marroc, però també s'utilitza a Algèria i altres països del Magrib. Efectivament, és un dels cims de les botigues d'espècies (*souk-el-attarin soc* o mercat d'espècies) i de la cuina àrab. Tenen fama les barreges fetes al soc de la ciutat de Fes, esplèndides.

És una mescla que se sol fer a les cases a l'hivern, amb receptes que es passen de mares a filles, i hom sol dir que, després de menjar-ne, cal dormir o fer una bona migdiada, acompanyat..., a causa dels seus efectes afrodisíacs, ja que es diu que “escalfa les sangs” i fa suar. I potser d'altres: alguns dels ingredients d'aquesta mescla (la belladona i la cantàrida, concretament), segons la dosi emprada, poden ser molt tòxics i fins mortals. Ens ho suggereix l'escriptor nord-maericà Paul Bowles, resident al Marroc, que va conviure amb una experiència d'aquestes. Heus aquí, doncs, un dels secrets més ben guardats per les dones marroquines com a forma, tal volta, de controlar uns marits a vegades dolents i d'altres poc o massa fogosos. Segons la tradició popular, cada herba o espècia compleix una funció: la farigola fa tornar l'amant oblidat i herbes com l'alfàbrega, el celiandre o el pebre vermell poden fer tornar boig de passió l'home.

Incloem els noms d'alguns ingredients: pebre negre, pebre llarg (*dar felfel*), canyella (*quarfou*), nou moscada, clau, gíngebre, roses de Damasc, cúrcuma, cardamom, galangal, macís, pebre de melegueta, llavor del paradís de la Costa d'Ivori, *tara soudania* (espècia del Sudan), lliri de l'Atlas, espígol, llavors de fonoll, canyella xinesa, cubebes, baies de freixe, pebre de Guinea. I per als efectes vasodilatadors assegurats: fruits d'*asclepiadea* (*hilel abachi*). Les asclepidàcies formen una família que comprèn plantes com la corretjola, l'herba del verí, sudorífara, i moltes altres. Als països de clima càlid, abundants, inclouen alcaloids. Baies de belladona i pólvores de cantàrida. Atenció a la dosi; les dones, es diu, en saben amb precisió la quantitat per fer un efecte de mort del marit a causa d'un suposat atac de cor. Per tant, no ho proveu, de cap de les maneres! El *ras al hanout* que es troba al mercat és una bona barreja d'espècies, inofensiva

Se sol usar en plats de cacera amb el xai de la festa d'Aid el Kebir i amb els plats guisats de xai, conill, etc., anomenats *mrouzia*, així com el *majun*, considerat afrodisíac (un plat amb carn i ametlles, dolcenc). També es pot posar en plats de peix, per exemple, guisat amb panses.



El temple de Khajuraho és patrimoni de la humanitat des de 1986. Hom es planteja si les figures

Cada herba, flor o ingredient, a més, és més reputat segons la seva procedència. Les roses de Damasc, que es troben també a tot l'orient, són més estimades si procedeixen de Todra, Ferkla o Dades. La belladona sol venir de Chichouen. L'arrel de *tharrâ* hi és considerada un ingredient afrodisíac. S'hi pot incloure pebreta (*Nigella sativa*), amb unes llavors que recorden el pebre, càssia o senet i altres espècies rares.

A Tunísia i Algèria aquesta barreja també és coneguda i emprada en algunes famílies. Se sol fer amb pebre, canyella, clavells, roses, cubebes, dependent del gust de cada cuinera o cuiner, o del botiguer que l'elabora.

La cantàrida (pols d'ala d'insecte, l'*spanish fly* de les botigues de sexe) i la belladona l'ornen amb ressons genèsics, perquè són vasodilatadors i dilaten allò que cal dilatar.

Ara és possible trobar aquesta meravellós barreja d'espècies al nostre país, si bé desproveïda d'aquests ingredients preciosos. O, si no, ens podem

conformar amb un *alçapiu* (menta), dins la jocunda tradició valenciana de sexe, cuina i plaer. En efecte, a Europa hem d'anar a les terres del sud a buscar aquesta tradició, que esclata, amb esplèndida contundència, al *Tirant lo Blanc*, escrit en el moment en què els italians deien de València que era “la més amorosa i lasciva ciutat que hi ha al món”. I això abans que arribessin els Borja, amb la seva apetència en les arts de l'amor! També és valenciana la *llet gelada*, un clàssic afrodisíac de llet amb canyella i llimona, dita *llet preparada* o *llet a la mallorquina* a Mallorca i *llet merengada* a Catalunya.

Les receptes afrodisíacques solen ser *immorals*, com hem dit que deia Vázquez Montalbán, pel fet que solen ser incertes. És a dir, si escoltem la ciència, poquíssimes substàncies s'hi poden considerar. En tot cas, dos components tradicionals del *ras-al-hanout marroquí* (la pols de cantària i la belladona) sí que tenen efectes físics constatables (vasodilatadors). Per tant, els cuiners o



eròtiques volen ser educatives.

escriptors que s'esmercen a presentar menús afrodisíacs o llibres de cuina afrodisíaca ho fan, gairebé sempre, a la babalà, sense cap documentació. Això no impedeix que s'escriguin desenes de llibres sobre una cuina pretesament afrodisíaca, que, per descomptat, és una total bestiesa. Ni tan sols hi apareixen receptes com les esmentades, que

sí que serien de les poques que podríem considerar dins aquesta categoria.

Erotisme a la catalana. Ja el rei Joan II, *Amador de la Gentilesa*, feia cartes a la seva dona que estiuejava a l'Arboç del Penedès per demanar-li que manés de fer preparar al majordom receptes eròtiques, i més explícit no podia ser, perquè deia que eren per jaure amb ella. Hi apareixen els "botons de moltó", és a dir, les turmes de xai; a tot el món hi ha el costum de menjar testicles d'animals creient que tenen efectes miraculosos; també ens parla de les "andolles", un embotit probablement similar a la botifarra de perol, i les peres amb formatge, unes postres que encara es fan a Itàlia.

En alguns dels nostres clàssics medievals i renaixentistes hi apareixen les preocupacions pels aliments que "mouen a l'amor", en una bella expressió de l'autor anònim de l'*Speculum al foder*: des d'aquesta obra clau fins a Francesc Eiximenis –nascut a Girona i conseller de la ciutat de València que a través del seu "golafre eclesiàstic" hi dedica un capítol molt important (*Terç del crestià-Com usar bé de beure e menjar*– o el *Tirant lo Blanc*, on la princesa, abans de la brega amorosa amb Tirant, es fa preparar una "col·lació, que fon d'un parell de perdus ab malvasia de Candia e après una dotzena d'ous ab sucre e ab canyella", una menja, segons la tradició medieval, de caràcter afrodisíac.

Diguem que el gran golafre eclesiàstic, a fi de refer-se per colgar amb fembres, com diu ell mateix, n'arriba a prendre, seguint la mateixa recepta, 30, mesclats "amb pols de macís i cubebes

finés"! Afortunadament, era jove i no hi havia preocupacions pel colesterol! Altrament, els seus menús són pantagruèlics i exquisits, i s'adrecen a aquest fi; el problema és el seu "ventre gros", que li fa témer que sigui rebutjat per les fembres!

La preocupació pel menjar que "multiplica la esperma a ajuda a esforçar en endressar la verga molt e fort", tal com explica el ja esmentat *Speculum al foder*, manuscrit sexològic-gastronòmic català del segle XIV –un *kamasutra* sense parió a l'Europa del moment– era molt viva a l'època i també és reflectida pel golafre eclesiàstic d'Eiximenis, perquè el seu "ventre gros", com hem dit (obesitat), l'amoïna, fonamentalment, per no poder jaure amb fembres quan va als banys (els banys àrabs de Girona o de València, els actuals *hammams* de Turquia i el Magrib).

Joan II, ja esmentat i amb tota justícia anomenat *Amador de la Gentilesa* (Perpinyà, 1350-Foixà, 1396), al novembre de 1391 fa detallades cartes a la seva muller Violant, que estiuejava a l'Arboç, per ordenar-li que prepari menús afrodisíacs, abans d'anar a jeure amb ella, després de dir-li que "havem sopat lo blanch d'una polla cuada e II parells de perdiganes ab gran plaer", i vistos els efectes, demana, encara, "pagó e perdus, longanices i formatge fonedor amb peres", i per si no quedés clar, afegeix: "Molt cara companyona: demà nós anam a dinar 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". En tots els casos es tracta de menges a les quals la tradició popular atribu-

Cines Babel Vicente Sancho Tello, 10 · València

d'Oi Parker

Now is Good

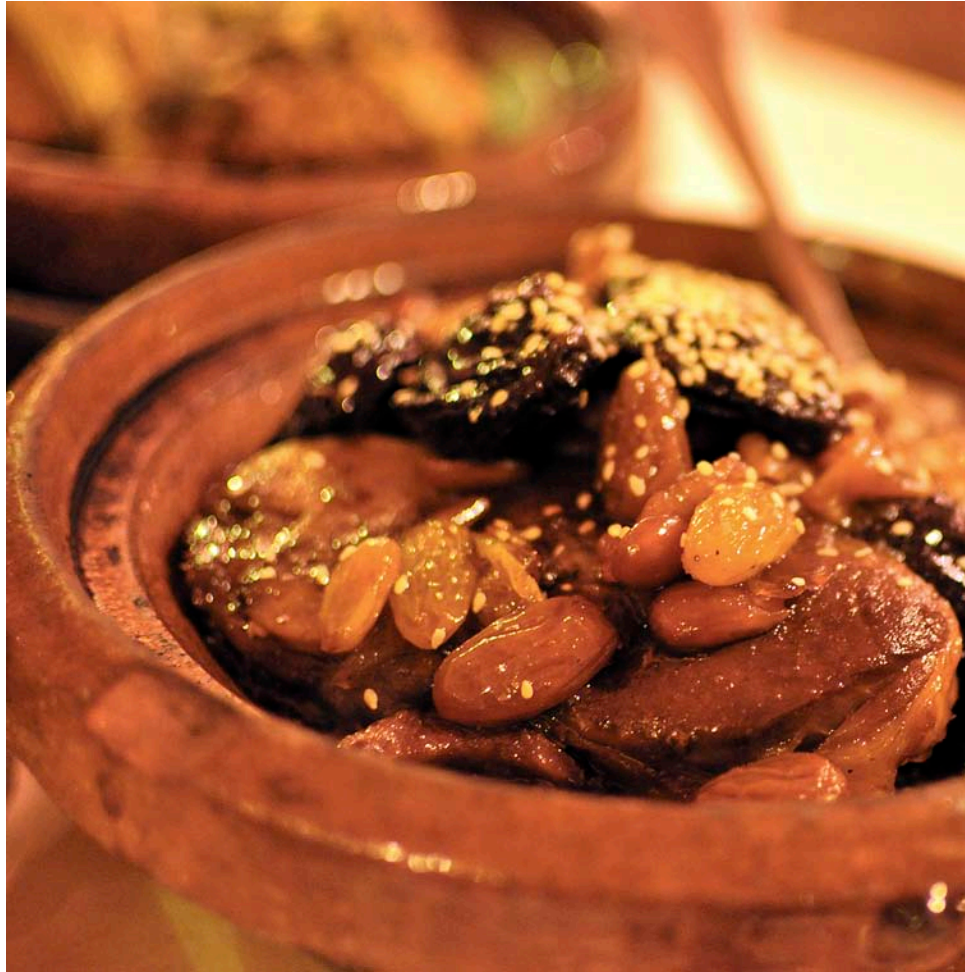
Si presentes aquesta butlleta tindràs el següent preu especial:

Si ets subscriptor d'EL TEMPS : 4,40 € De dilluns a dijous i 6€ cap de setmana. (Cal acompanyar el justificant de pagament)	Si ets lector d'EL TEMPS: 5,60€ de dilluns a dijous excepte vespra de festiu i festius.
--	---





La llet merengada, la fruita seca (*mrouzia*, a la dreta) i les peres amb formatge tenen fama d'afrodisiaques en cultures mediterrànies. Els xinesos creuen en el *Phalus indusiatus* (a sota) per raons evidents i en els bolets *reishi*.



eix efectes afrodisiacs (andolles, una mena d'embotit (*andòlha*, a Occitània, *andouille*, a França), botons, senyals o turmes de xai, etc.). Altrament, les peres amb formatge eren un prestigiós plat medieval que també es feia a Itàlia, on encara es fa, i que, segons les idees dietètiques de l'època, equilibra el fred i el calent, un dels elements necessaris per al sexe.

Ferran II de Catalunya-Aragó, l'últim rei propi —és un dir— del país, va

morir a conseqüència d'un plat que li varen preparar dues dames de la cort a Carrioncillo, prop de Medina del Campo, uns "botons de bou" (turmes o testicles, menja també de Joan I), cosa que va fer canviar de soca-rel la història de Catalunya, ja que el rei, mal vist a Castella, que feia variats esforços per tenir més fills que heretessin la corona d'Aragó, ja n'havia tingut un amb Germana de Foix, Joan, que es va morir prematurament, amb la qual cosa

aquest nyap que en diuen *Unidad de España* (amb majúscules) se n'anava al carall, i mai tan ben dit.

En tot cas, les receptes de l'amor les hauríem de considerar una mena de placebo de la libido. Tot i que és evident que ens erotitzarà més un plat ben condimentat, amb literatura i història, que no pas un de mal fet. I que allò que compta, finalment, és la companyia. I que, si som al restaurant, la nota no pugi gaire, és clar!



Una llet gelada que escalfa. A l'*Speculum al foder* o "mirall del fofre" hi apareix una recepta de "medicina per endreçar la verga", que no és res més que la *llet gelà*, que ja hem esmentat. Aquest llibre és una eina preciosa que ens documenta sobre les diverses menges i plats afrodisíacs. També trobem informació a les cartes reials ja esmentades, al *Com usar de beure e menjar*, de Francesc Eiximenis, al regiment de la vida del metge

Arnau de Vilanova (s. XIII) i al *Tirant lo Blanc*. Aquest material, altrament ben ric i explícit, és la primera vegada que es fa servir en un llibre d'aquestes característiques, tot i que un servidor els havia utilitzat per primera vegada àmpliament en alguns dels meus llibres, especialment a l'enciclopèdia *La cuina catalana*, en 9 volums.

Aquest llibre, per tant, i a diferència de tots els que podeu trobar al mercat, es basa, d'una banda, en la tradició eròtica catalana-valenciana-balear, que és la més antiga i la primera documentada d'Europa, i de l'altra, en el fet que les receptes que hi presentem estan basades en aquests documents de cuina afrodisíaca explícita, amb aportacions d'altres cultures amb tradició en aquesta matèria.


Esperem que us serveixi, sobretot si compliu les condicions que l'*Speculum al foder* diu que ha de tenir un home perquè agradi a una dona (i a un altre home). Vaig saber, a través d'una dona, segons ens diu l'autor, quines eren les qualitats que cercava en un home, i

que són: "Que tingui un bon membre; que tingui la verga grossa i rígida; que tingui molta esperma; que sigui entre dues talles, ni molt gros ni molt prim. Quan un home és així, la dona sent plaer amb ell". El congolenys, que, segons un recent treball, tenen la mitjana del membre més gran del món (18 cm), tot i que molts àrabs, pakistanesos, etc., situen la seva mida en 20, farien un bon paper, i no pas els nepalesos, que no arriben ni a 9 cm!


De totes maneres, si no compliu alguns dels requisits esmentats, com era el cas del golafre eclesiàstic de Francesc Eiximenis, no us desespereu, i ben segur aquestes receptes us podran ajudar!

Pel que fa a vosaltres, belles dames, tampoc no us heu de preocupar, malgrat que l'*Speculum al foder* diu que per poder triomfar heu de tenir "quatre coses negres: el cabell, les celles, les pestanyes i els ulls", si sou pèl-roges o rosses, també sereu molt benvingudes als plaers de l'amor.

Jaume Fàbrega



43
Premis Octubre



Recepció d'originals fins al 7 de setembre

Per a més informació:

<http://www.tresiquatre.cat/bases-premis-oktobre-2014/>