



## Sexe en la gastronomia

La forma dels aliments desperten la imaginació més enllà de les propietats

### PARLEM DE CUINA



Juan A. Fernández  
Cuiner

@ WWW.CUINANT.COM  
✉ parlemdecuina@hotmail.com

Són múltiples els referents gastronòmics utilitzats com a metàfora, símbol o eufemisme del sexe. Paraules i expressions que formen part de l'adn de la gent, provocats o motivats per multitud de situacions i fets ocorreguts al llarg del pas del temps. Religió, repressió, festivitats, cultura; tots els espectres socials han presentat el sexe sempre amb un lèxic, diguem-ne, 'clandestí'.

Ja des del principi dels principis ens parlen del pecat de la 'carn' i precisament no fa referència a que sigui pecat menjar pollastre o vedella, precisament.

Xerrant del sexe femení són sinònims la carxofa, el conill, la figa (clivellada i sacaiona), la castanya, la copinya, la magrana o el moradui. Mentre que per als homes es parla de plàtan, botifarró, la perdiu (revetllera), la fava, el nap, els ous o les avellanes, entre d'altres, que fan referència als òrgans del sexe masculí. I si 'ho juntam tot', podem anar a pegar un 'cacuet', un pinyol, podem anar a fregar s'all, podem anar a formatjar i tantes altres divertides accepcions.

Però la relació entre sexe i la cuina també arriba a les propietats intrínseques dels propis ingredients. De tots són conegudes les propietats 'estimulants' de la xocolata, la canyella, les fraules, del cava, els espàrrecs o el picant. Tal vegada tinguin un component científic demostrable com que el seu consum ajudi a alliberar certes hormones, que el seu consum ens augmenti la temperatura corporal o que ens facin més oberts, extrovertits, atrevits i valents, fent que la nostra 'empenya' per atracar-nos als que ens

agraden sigui menys complicada.

Però si deixem de banda aquests aspectes científics i de manual, sí que és cert que el saber popular ens ha ensenyat com agradar, conquerir, gaudir, amagar o imaginar amb un lèxic sexe-gastronòmic molt ric.

Però tot té un principi i si cerquem el per què d'aquesta unió (sexe-cuina), en principi tant estranya (o no), ens adonem que ja dels inicis de l'existència de l'ésser humà aquest sempre ha intentat satisfer al màxim les seves necessitats, essent unes de les més imprescindibles l'alimentació i la sexualitat. Quasi totes les cultures han relacionat amb dues facetes humanes d'alguna manera, ja sigui donant nom d'aliments a parts del cos usades en l'acte sexual o dotant de noms sexuals a plats o altres aspectes relacionats amb l'alimentació. Màgia, ficció, realitat o fantasia, sempre han relacionat el poder d'alguns aliments en fer més satisfactòria la pràctica amatòria.

Des dels temps més immemorials en han arribat autèntiques faules que aporten propietats sexuals als aliments. Fins i tot a l'Antic Testament ens parla d'aquests aliments i les seves «propietats», però la veritat és que aquestes possibles propietats 'alimentícies' que ens afecten després de la ingesta estan més unides a les creences personals que a les científiques.

Personatges influents del passat han jugat a aquest joc gastro-sexual, com Cleopatra que es banyava dins llet de cabra i somera per tenir millor aspecte i delectava als seus amants amb una fina confitura de mel i ametlles tota repartida per les parts més 'estratègiques' del seu cos d'adolescent. També, a l'altre costat del món ens ha mostrat les propi-

etats que adquireixen els orientals menjant sopa d'aleta de tauró, pols de banya de rinoceront o consumint els genitals del tigre.

Durant l'edat mitjana, la cuina encaminada a aixecar l'ànim carnal estava íntimament relacionada amb la condimentació dels plats. Aliments com l'api o la ceba entre d'altres feien que el cos augmentés la seva temperatura corporal provocant suor i palpitations. Una reacció perfectament normal en el nostre organisme al consumir productes picants o molts àcids, però que cap al segle XVI es varen revelar com un atac a la moral i pecat de luxúria.

#### Afrodita i les Bacanals

L'etimologia de la paraula ens atraca al mite d'Afrodita, la deessa de l'amor pel poble Hel·lènic. Més tard els romans augmentaren la relació aliments-sexe en les famoses orgies en honor al Déu Bacco (Bacanals). Però avui dia sabem que una bona i copiosa panxada no és precisament compatible amb els actes amorosos posteriors, molt en contra del que proposava el Marquès de Sade que deia que «menjar abundantment pot provocar sensacions voluptuoses». Resumint: la llibido i l'estómac ple no són bons companys d'alcova.

#### Existeixen els aliments afrodisíacs?

La forma dels aliments sempre desperta la imaginació per veure més enllà de les propietats organolèptiques, nutrients i calories, i així podem entreveure fàcilment les formes que recorden als òrgans reproductius tant masculins com femenins en allò del dia a dia.

Fugint de la cultura popular el que sí és cert és que certs productes ajuden a la producció d'aminoàcids o sintetitzadors que participen en l'activitat del sistema nerviós, com són l'alcohol (amb moderació), el sucre, la xocolata i les fruites. Però també és cert que no es pot recórrer a ells com a salvació per a reactivar la llibido.

Al cap i a la fi, la imaginació és l'afrodisíac més potent. Una bona cuina és l'afrodisíac més potent. També una bona companyonia és l'afrodisíac més potent.

Bon Sant Valentí.

### CUINA DE TEMPORADA:

## Conill amb xocolata

#### INGREDIENTS

##### Per a quatre persones

- 1 conill
- 4 cebes
- 10 xalotes
- 200 grams de tomàtiga natural triturada
- 1/2 litre de vi
- Un manat de fines herbes
- 100 grams d'ametlles
- Julivert
- Una cabessa d'all
- Sal, pebre bo negre, pebre bo dolç, oli d'oliva
- 100 grams de xocolta negra

#### ELABORACIÓ:

● Tallarem i assaonarem el conill per marcar-lo posteriorment dins una casseroles amb oli calent. Dins el mateix recipient ofegarem la ceba tallada a mitja juliana, els alls i les xalotes senceres. Quan comencin a agafar color ja podem afegir-hi el conill, una cullerada de pebre bo dolç i la tomàtiga. Deixarem coure 5 minuts.

● Tot seguit hi posarem el vi i el manat de fines herbes. Deixarem coure 5 minuts a fi d'evaporar l'alcohol.

● Amb els fetges del conill, que també haurem marcat dins oli calent, les ametlles, la xocolata i un poc de julivert; farem una picada.

● Taparem la carn amb aigua i quan arranqui a bullir rectificarem de sal i afegirem la picada. Deixarem coure fins a la total cocció.



### ESCOLA DE CUINA:

#### Bibliografia gastro-eròtica:

- *Sexe i Cultura a Mallorca*. Gabriel Janer Manila. Editorial Moll
- *Cuina i Menjar a Mallorca*. Miquel Font Editor
- *Gastrofísica*. Charles Spence. Editorial Paidós.
- *En la cocina de afrodita*. Alicia Mishari.
- *El sexo empieza en la cocina*. Kevin Leman.
- *La cocina y los alimentos: Enciclopedia de la ciencia y la cultura de la comida*. H. Mc Gee
- *La enciclopedia de los sabores*. Niki Segnit