



PARLEM DE CUINA



Juan A. Fernández
Cuiner

@ WWW.CUINANT.COM

✉ parlemdecuina@hotmail.com

Cuina afrodisíaca i #foodporn

De tots és conegut el poder afrodisíac del marisc, els espàrrecs, la nou moscada i el cava

Des 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 l'altra la sexualitat. Quasi totes les cultures han relacionat ambdúes 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 relacionat amb l'alimentació.

Màgia, ficció, realitat o fantasia, tot pots ser; però sempre s'han relacionat el poder d'alguns aliments en fer més satisfactòria la pràctica amatorial. De tots és conegut el poder afrodisíac del marisc, els espàrrecs, la nou moscada o el cava.

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

Personatges influents del passat han jugat a aquest joc alimento-sexual, com

Cleopatra que es banyava dins llet de cabra i somera per tenir millor aspecte, i delectava als seus amants amb fina confitura de mel i ametlles, tot repartit per parts 'estratègiques' del seu cos d'adolescent.

També, a l'altre costat del món, ens ha mostrat les propietats que adquirien 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.

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-sexual en les famoses orgies en honor el Déu Bacco (Bacanal).

No obstant això, avui dia sabem que una bona i copiosa panxada no és compatible amb els actes amorosos posteriors. Molt en contra del que proposava el Marques de Sade que deia que «menjar abundantment pot provocar sensacions voluptuoses». Resumint: la llibido i l'estómac ple no són bons companys d'alcova.

Però existeixen de debò els aliments afrodisíacs?

La forma dels aliments sempre desperta la imaginació per a veure més enllà de les propietats organolèptiques, i les seves ens recorden als òrgans reproductius tant masculins com femenins. El llistat de productes suggerents és immens: plàtans, pastanagues, naps, carbassó, albergínia, per un costat. Ostres, musclos o carxofes per l'altre. Això sense passar a parlar de les múltiples accepcions dels noms de certs productes

alimentaris com el conill, la perdiu o la colflori, per posar-ne alguns exemples.

Fugint de la cultura popular, el que sí és cert que alguns 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 no és pot recórrer a ells com a salvació per a reactivar la llibido caiguda.

Però no sols toca xerrar de l'antiguitat i la cultura popular. En ple segle XXI la relació aliments-sexual està més viva que mai. Fruit d'això és el corrent actual del #Foodporn present a les xarxes socials. Si bé és cert que no es tracta amb aquesta nomenclatura al sexe, però sí que defineix la realització de fotografies evocadores, voluptuoses, lascives i suggerents de menjar.

Foodporn és tendència. De fet aquesta etiqueta la utilitzen més de 74 milions de persones a Instagram.

Fou Rosalind Coward qui va utilitzar aquesta paraula per primer cop l'any 1984 per referir-se al menjar en les seves formes més extremes com una manera per transmetre sensualitat.

A dia d'avui, aquest concepte ha estat acceptat per les multinacionals gastronòmiques que han convertit aquest hashtag en una etiqueta imprescindible per referir-se a al sector gastronòmic i de la restauració.

Aquest concepte de menjar sensual es plasma fotografiant de manera impactant i molt visual el menjar amb alt contingut calòric. D'aquí, el concepte: Foodporn perquè evoca que el menjar és tan irresistible i seductor com el sexe.

En el concepte #foodporn no només intervenen la qualitat del producte i la seva presentació.

Una part realment important que converteix el plat a Foodporn és el paper del fotògraf que manipula la imatge per generar aquesta sensació única de desig. És mal de definir com es tradueix, per això que us animo a averiguar-ho per vos mateixos. sols o amb companyia.

Al cap i a la fi, la imaginació és l'afrodisíac més potent.



CUINA DE TEMPORADA:

Fruites d'hivern gratinades amb sabaione de cava

INGREDIENTS

Per a 4 persones

- 600 grams de fruites pelades, netes i sense pinyols (pomes, peres, plàtans, Kiwis, gerds, magranes, raïm).
- 4 discs de bescuit o magdalenes.
- 4 rovells d'ou.
- 50-75 grs de sucre.
- 1 copa de cava.
- Canyella.
- Sucre per a gratinar

ELABORACIÓ:

- Netetjau, pelau i tallau totes les fruites, i col·locau-les sobre un plat, combinant formes i colors.
- Sobre el plat prèviament haurem col·locat un disc de bescuit o magdalena ben emborraxada.
- Dins un bol, a bany maria, emulsionarem els rovells d'ou amb el sucre i la canyella, i un cop muntats hi podem afegir-hi el cava (poc a poc).
- Repartirem la crema sobre la fruita, empol·sarem de sucre i ho farem gratinar.



ESCOLA DE CUINA:

Per a majors de 18 anys:

- Xocolata, l'afrodisíac més universal. Les llavors del cacau tenen fenilalanina i teobromina, substàncies que ajuden a combatre la fatiga, milloren la circulació sanguínia i la ventilació pulmonar. A més estimula la secreció de serotonina... Ho té tot.
- Mel. És el seu alt contingut en bor (mineral) ajuda a promoure la utilització i metabolització de l'hormona sexual femenina. A més, augmenta els nivells de l'hormona responsable del desig sexual en sang. A més, la seva untuositat dona joc a moltes coses...
- Plàtan. Més enllà dels seus usos referents a la forma fàlica, la quantitat de potassi, vitamina B i magnesi aconseguen equilibrar els neurotransmissors cerebrals que estimulen la llibido, millorant l'estat d'ànim i l'autoestima, així com el sentit de seguretat.