

CUADER
NOS DE
ARAGÓN

49



Influencia de los afrodisíacos y el erotismo en la gastronomía

Ángel González Vera

CUADER
NOS DE
ARAGÓN

49

Influencia de los afrodisíacos y el erotismo en la gastronomía

Ángel González Vera

Discurso de ingreso en la
Academia Aragonesa de Gastronomía y
contestación a cargo del académico
D. Ángel de Uña y Villamediana



Institución «Fernando el Católico» (CSIC)

Excma. Diputación de Zaragoza

Zaragoza, 2011

Primera edición, 2011

Publicación número 3.097
de la Institución «Fernando el Católico»,
Organismo autónomo de la Excma. Diputación de Zaragoza,
plaza de España, 2, 50071 Zaragoza (España)
tels. [34] 976 288 878 / 976 288 879
fax [34] 976 288 869
ifc@dpz.es
<http://ifc.dpz.es>

Diseño gráfico
Víctor M. Lahuerta

Preimpresión
Fototype, S.L.

Impresión
Sdad. Coop. Librería General. Zaragoza

ISSN 0590-1626

D.L. Z-3027/2011

© Ángel González Vera y Ángel de Uña y Villamediana. 2011

© del diseño gráfico, Víctor M. Lahuerta. Zaragoza, 2011

© de la presente edición, Institución «Fernando el Católico». Zaragoza, 2011

Impreso en España – Unión Europea / Printed in Spain – European Union

A modo de justificación

He de confesar que durante mucho tiempo dudé sobre la conveniencia de que el tema «Alimentos afrodisíacos y cocina erótica» fuese el más adecuado para mi discurso de ingreso en la Academia, temiendo que a muchos pudiese parecerles demasiado procaz o demasiado falto de interés.

No obstante, comencé a rebuscar en libros y revistas y a leer cuantos artículos y escritos se referían a este apartado de la gastronomía —los alimentos afrodisíacos, su valor culinario y sus efectos sobre la libido de las personas—, así como las investigaciones iniciadas, más como curiosidad que como documentación para mi discurso. Y conforme mi investigación avanzaba, mi interés fue en aumento; pronto comprobé cómo tras los términos de erótico, sexual y afrodisíaco, se escondían muchas prácticas culinarias que o bien habían tenido un interés histórico ya perdido o bien habían sido un camelo, pero también encontré autores que además de analizar el tema desde puntos de vista muy distintos dejaban ver en sus opiniones una sensibilidad y una ironía nada despreciable. Todo esto hizo que mi interés por este tema fuese cada vez mayor, y ya sin dudas tomé la decisión de que fuera este el contenido de mi discurso de ingreso en la Academia.

Pronto descubrí que la cantidad de bibliografía existente era enorme. Podría decirse que todo cuanto se come ha sido valorado desde un punto de vista erótico. Todos los pueblos y todas las culturas incluían en su dieta un buen número de alimentos considerados como eficaces inductores del amor y del deseo carnal. Nuestra cocina actual se presenta plagada de ofertas de menús y recetas que al menor descuido se le pone la etiqueta de afrodisíaco o erótico. En fin, que poco a poco se fue adueñando de mí la sensación de que el tema elegido no solo no era algo pueril o inútil, sino que por el contrario me encontraba ante un asunto que bien podía calificarse como plaga

o castigo de la cocina consumista que hoy nos domina, y por tanto ante algo que bien merecía la pena que fuese tratado con detenimiento, objetividad y un mínimo de rigor científico.

Parece ser que todo habría comenzado cuatro mil años atrás, cuando los hombres inventaban mitos; cuando los invasores micénicos, procedentes de la Europa continental, consiguieron doblegar con asombrosa facilidad la civilización minoica, mucho más avanzada en su estructura social y política, en la que la mujer había conseguido un importante estatus social y un papel predominante en su gobierno, aunque también, tal y como nos lo indican las excavaciones arqueológicas de la isla de Creta, con una escasa o nula preparación bélica. ¿Cómo fue posible que unos invasores, llegados a Grecia en los albores del siglo XX a. C., consiguieran en tan relativo corto plazo de tiempo no solo derrotar militarmente a pueblos perfectamente organizados, sino que además consiguieran imponer su primitivo y tosco concepto de jerarquía y organización social a quienes eran depositarios de una civilización infinitamente más refinada que la instaurada por sus invasores? Y aun a sabiendas de que no resulta fácil delimitar todas sus causas, yo me inclino por aceptar aquellas que se fundamentan en la teoría de que fue, gracias a los mitos, como los invasores del norte consiguieron desbancar a la mujer de su posición dominante relegándola a la inexistencia civil y al simple papel de madre o esposa.

Mitos como el de Pandora, Helena o Medea dejaban bien patente cómo la mujer había sido la causa de todos los males, mientras que las referencias a Antígona o Penélope la convertían en el paradigma del amor filial y de la fidelidad conyugal. Pero al referimos a Afrodita, la situación cambia, encontramos que el trabajo no ha estado totalmente hecho, que todavía el hombre de hoy siente resquebrajarse algo de su poder y seguridad en sí mismo, cuando se la menciona como diosa de la belleza y de la atracción sexual. La manzana que en el banquete de bodas se arroja sobre la mesa proponiendo que sea para la más bella, y qué coincidencia que hablemos de alimento y deseo, todavía hoy sigue rodando.

Otra de mis preocupaciones era encontrar alguna explicación lógica a este inusitado interés por el mundo hedonista de la cocina y la gastronomía erótica. Y fue una reseña dedicada a la jardinería, publicada en nuestro diario *Heraldo de Aragón*, la que muy probablemente me aclaró el misterio. El artículo en cuestión hacía referencia al hecho de que en la Edad Media el humo de los huesos de aceituna era utilizado por brujas y magos para

fabricar filtros de amor, con resultados infalibles, si lo que se pretendía era despertar el deseo y la pasión en el ser amado.

No era de extrañar, pues, que yo, que durante años y años había frecuentadoalmazaras, trujales y molinos de aceituna en los que casi siempre se usa como combustible para sus calderas el hueso molido de la oliva, de repente, y sin que nadie pudiese evitarlo, este aspirante a la alta distinción con la que la Academia Aragonesa de Gastronomía me distingue, se haya visto atacado por el irresistible deseo de conocer y comunicar a los demás todo lo que de interés o curioso pueda recopilar en mi breve pero intensa inmersión en este extravagante mundo de la cocina erótica y los alimentos afrodisíacos, con el deseo de que el trabajo resulte ameno y si la inspiración me asistiese, adornado con un ligero perfume de elegante pasión erótica.

Apetito y sexo, los grandes motores de la vida

Desde el principio ha existido una estrecha relación entre gastronomía y erotismo. El hombre y la mujer se relacionan sexualmente para procrear y tener descendencia y, por tanto, para conservar su especie, y durante toda su vida necesitan alimentarse para no morir. Sexualidad y gastronomía son, pues, actos ambos esenciales de nuestra vida: la subsistencia y el mantenimiento de la especie dependen de ellas.

Ya nuestro poeta Juan Ruiz, Arcipreste de Hita, allá por el siglo XIV, sorprendía a sus feligreses cuando en uno de sus poemas ironizaba ante esta verdad universal con estos versos:

Aristóteles dijo, y es cosa verdadera,
Que el hombre por dos cosas trabaja: la primera
Por el sustentamiento, y la segunda era
Por conseguir unión con hembra placentera.

Todo ser vivo lleva impreso en su código genético, desde el mismo momento de su aparición en el universo, los dos principios básicos de su subsistencia: alimentarse para no morir y asegurar la continuidad de su especie, el «creced y multiplicaos» de la Sagrada Escritura.

El hombre, rey indiscutible de la creación por su condición de ser racional, se revela y entre otras muchas cosas descubre que tanto el sexo como la alimentación pueden ser fuentes de placer, anteponiendo desde ese momento y, en muchas ocasiones, la búsqueda del disfrute hedonista al cumplimiento de la orden divina. Gula y lujuria, acciones humanas consideradas como pecado, tienen igualmente el mismo origen, el instinto de supervivencia. El vínculo entre la comida y el goce sexual queda marcado en nuestro subconsciente desde el mismo momento en que nacemos. La

sensación del bebé amamantado por el pecho de su madre, inmerso en el calor y el olor de su seno, es puro erotismo, y deja una huella imborrable para el resto de su vida.

Resulta, por tanto, comprensible que, desde los principios de nuestra civilización, nos encontremos con datos que indican la aceptación por casi la totalidad de las culturas conocidas de una relación causa-efecto entre determinados alimentos o productos más o menos comestibles y el aumento del deseo y el placer sexual.

A estos alimentos, de procedencia variopinta e insospechada, y de naturaleza tanto animal, como vegetal, a veces mineral, y en algunos casos de la misma naturaleza humana, se les conoce como productos *afrodisíacos*. La Real Academia Española de la Lengua define afrodisíaco como aquello «que excita o estimula el apetito sexual», siendo su origen semántico el nombre de la diosa Afrodita, diosa griega del amor y de la sexualidad, rebautizada por los romanos con el nombre de Venus.

La primera referencia a los afrodisíacos la encontramos en papiros egipcios del 2000 al 1700 a. C. Igualmente se hace referencia a ellos en la Biblia, así como en textos de la antigua Grecia y en libros hindúes y árabes. Los romanos nos dejan muchas referencias de sus hábitos domésticos y su forma de comer, así como de las prácticas cada vez más refinadas de sus fiestas y banquetes. A todos nos vienen a la mente escenas de cómo debían ser aquellas grandes orgías de la clase patricia romana, en las que se degustaban platos tan singulares como lenguas de flamenco, alondras, lirones cebados, jabalíes rellenos de tordos, etcétera, y en las que nunca faltaban uvas y manzanas, signos del mayor placer erótico. Alimentos y costumbres que conocemos fundamentalmente gracias a la obra de los escritores Marco Gavio Apicio (*De re Coquinaria*) y Petronio (*El Satiricón*), creador este último de un modelo de vida cuyas únicas motivaciones eran el placer y las buenas formas. Gastaba en cenas sumas enormes con tal de no defraudar a sus invitados, y cuando no le quedó dinero para mantener ese ritmo de vida tan ostentoso, se bebió un vaso de veneno.

Culturas como la egipcia, las orientales o la musulmana, nos han dejado un buen número de referencias a productos y recetas que, quizá con un refinamiento y originalidad superior a nuestra cultura cristiana, se han considerado como afrodisíacos. El ginseng, la pimienta, el cuerno de rino-

ceronte, junto con el opio, la marihuana y la coca, son importantes ejemplos de ello.

Nuestra Edad Media apenas nos deja noticias de la existencia de una cocina relacionada con el sexo, hecho que por otra parte no nos debe extrañar si tenemos en cuenta la praxis que en aquella época imponía la Iglesia católica sobre estas cuestiones:

Estaban prohibidas todo tipo de prácticas sexuales en las vigili- as de guardar, los jueves en memoria de la Última Cena, los viernes en recuerdo de la crucifixión de Cristo, los sábados en honor a la Virgen, y los domingos en conmemoración de la resurrección del Señor. Los tres días restantes de la semana eran aptos, siempre que no cayesen en Cuaresma. Igualmente quedaban excluidos los días en los que la mujer estuviese bajos los efectos de la menstruación, el embarazo o la menopausia. Y por si esto fuera poco, la escritora Toti Martínez de Lezea nos dice en uno de sus libros que el emperador Carlomagno, cabeza del Sacro Imperio Romano, dictó leyes prohibiendo además toda práctica sexual los lunes en homenaje a los santos difuntos, durante los cincuenta días siguientes a la Pascua y cuarenta antes de la Navidad. (Nadie se explica cómo a su muerte contaba con veinte hijos legítimos y un sinnúmero de reclamaciones de paternidad).

Fácilmente se entiende que, con estas largas y obligadas abstinencias, nadie en aquellos tiempos precisase de estímulos ni alimento afrodisíaco alguno para enardecer su pasión amorosa.

No obstante, conocemos la existencia de embrujos y bebedizos de amor, llevados a la práctica por mujerucas celestinas o brujas de aquelarre, usados más para vencer las dificultades en la búsqueda de descendencia que en las prácticas amorosas entre enamorados.

Es en el Renacimiento cuando aparece, en las cortes de Italia, Francia y España, el buen gusto de una cocina refinada y cada vez más especializada. Dentro de ese nuevo contexto de la gastronomía galante y noble nos encontramos con platos, condimentos y alimentos que adquieren fama como afrodisíacos, muy convenientes para despertar el gusto por los deseos de una dama o caballero que busca desesperadamente satisfacer sus pasiones amorosas. Catalina de Medicis popularizó el uso del azafrán y la alcachofa como excitantes, alcanzando fama fuera de sus estados el *pastel de crestas*, *higadillos y testículos de gallo*, mientras que en las cortes francesas se impone el consumo de ostras, trufas, ancas de rana y mariscos.

En España, el Renacimiento viene adornado por nuestra privilegiada posición, de ser los artífices del descubrimiento de un nuevo mundo. A nuestra cocina, y posteriormente a la de toda Europa, se incorporan novedosos productos, como el cacao, el azúcar, la patata o el tomate, junto con un sinnúmero de especias. A la mayoría de ellos se les atribuirá, quizá por su novedad y escasez, grandes virtudes afrodisíacas, que todavía hoy perviven. Pero nuestra aportación al disfrute hedonista de una buena comida que convenga al juego del amor, va a ser sustancialmente inferior al insuflado por las costumbres contemporáneas de las monarquías francesa o italiana. Solo la búsqueda de remedios contra una reticente esterilidad, o el interés por aumentar el vigor varonil, harán que aparezcan recetas con marcado efecto afrodisíaco. Todos conocemos las peligrosas dietas a las que debía someterse nuestro soberano Fernando el Católico para «cumplir» con su segunda esposa Germana de Foix.

En nuestro siglo de oro, las mujeres honestas salían poco de sus casas, como no fuese para asistir a los oficios religiosos o a alguna visita de índole familiar. Pero en la corte y en las casas de la nobleza la pérdida del decoro y las relaciones extraconyugales eran habituales, eso sí, dentro de la mayor clandestinidad y sigilo. Esto dio pie a la aparición de un ejército de pícaros que vivían a costa de los pretendientes licenciosos, preparando ensalmos y filtros amorosos. En estas prácticas era muy usado el membrillo, al que se le atribuían virtudes que propiciaban la atracción amorosa (quizá el particular aroma del membrillo actuase como irresistible atractivo ante los habituales y desagradables olores que solían transmitir los cuerpos de las damas y caballeros de la época). La carne de liebre y el hinojo asado aparecen en el recetario de Francisco Martínez Montillo, cocinero de Felipe III, como productos adecuados para alcanzar los favores de las damas.

Nos detendremos un momento, aun a sabiendas de que no tienen relación con este trabajo por no ser alimentos gastronómicos, en lo que han sido y son los filtros de amor y las pociones mágicas. A tal fin transcribo algunos párrafos de un texto sobre *Sortilegios de Amor* escrito por Sonia del Valle:

El experto en parasicología y magia Marco Perotti y la estudiosa de la astrología y las ciencias ocultas de la Universidad de Milán, Valeri Pazz, señalan que la magia, la filosofía y el espiritismo han considerado siempre que el sentimiento amoroso es mágico en su estado natural, por lo que su fuerza puede capturarse por medio de ritos y fórmulas mágicas.

En su investigación, exponen que en el deseo actúan todas las leyes del magnetismo: las miradas y las caricias provocan encanto y posesión; el orgasmo corresponde al éxtasis místico, y la separación de los amantes induce a fenómenos telepáticos.

Por ello, ciertas personas, sin distinción de sexo o edad, hacen uso de la brujería, el vudú, los fetiches, los retratos y hasta la astrología, para saber si él o ella me quiere, si me es fiel, o si conseguiré que corresponda a mis deseos apasionados.

Desde la antigüedad las personas han buscado la forma de acercarse a otras personas a través de sortilegios y ritos.

Entre los sortilegios destaca el de San Cipriano, el cual requiere que el practicante moldee un estatuilla de cera dedicándola a la persona deseada, ante la que se recita una larga oración utilizada desde cientos de años, siempre con buenos resultados.

Para conquistar una mujer indomable, es preciso tomar diez terrones de azúcar y machacarlos en un mortero, que nunca haya sido usado, al alba del último viernes de mes, repitiendo la palabra *abrasa* vertiéndose el polvo conseguido en una botella de vino tinto. Se tapa bien y se deja reposar 26 días. Al cabo de ese tiempo se trasvasa a otra botella añadiendo tres granos de pimienta blanca. A los tres días se invita a comer a la mujer y se le ofrece este filtro de amor. Seguro que la dama caerá rendida a las demandas del amante.

Demasiado *lights* me parecen estas recetas, pero al menos, por esta vez, no nos vemos obligados a recorrer la nauseabunda retahíla de inmundicias y exageraciones con las que habitualmente suelen estar elaboradas.

Según un antiguo recetario inglés para brujas, tres gotas de sangre del dedo meñique de la mano izquierda era todo lo que se necesitaba para que una persona se volviese loca de amor por otra. El truco consistía en verter la sangre en la bebida del ser deseado, en una noche en la que la luna estuviese en su fase creciente.

Es de la época medieval europea de la que mayor número de *grimorios* (textos mágicos) referentes a filtros y conjuros amorosos conservamos. La mayoría se preparaban para ser incorporados en la comida o en la bebida de la persona que se deseaba conquistar. Un filtro muy popular de la época era el siguiente:

Tómese, el corazón de una paloma, el hígado de un gorrion, la matriz de una golondrina y el riñón de una liebre, a esta mezcla se añadía sangre seca de quien conjuraba el hechizo. Con la luna bajo el signo de Tauro o de Libra (los dos

signos del Zodiaco regidos por Venus) el filtro debía mezclarse con la comida del ser deseado, y esperar que hiciese efecto.

Nos queda preguntarnos, como final de esta breve incursión al mundo de los hechizos, si existe en ellos un mínimo de rigor científico o algún caso en el que se haya podido comprobar verazmente si los efectos deseados se consiguieron parcial o totalmente en alguna de las muchas recetas que han sido prescritas a lo largo de nuestra historia como remedios infalibles para curar los males de amores y desengaños. Estoy seguro de que la mayoría de los que nos hemos interesado por estos temas, estamos más por aplicarles la etiqueta de materia de pícaros y crédulos que la de eficaces recetas de amor, pero también hemos de admitir que resultaría difícil que algo falaz y falso se hubiese mantenido tan vivo durante tantos y tantos siglos sin que exista algo, llámese resignación, miedo al ridículo o efecto placebo, que impulse su permanencia y aceptación entre generaciones y generaciones de hombres y mujeres, de toda clase, edad y condición social. Quizá, y no me estoy refiriendo a rapsodas de la época juglar, sea el cantautor Serrat quien con más tino ha sabido dejarnos la explicación de por qué y cómo un filtro de amor puede conseguir el objetivo deseado, en unos versos llenos de ironía y gracia:

Todo el secreto de un infalible filtro de amor
se esconde en una íntima prenda recién usada.
Consiga una de la persona seleccionada.
Si puede hacerlo personalmente, mucho mejor.

Córtela en tiras para que vaya soltando el jugo,
y en lugar seco, lejos del gato, sin darle el sol,
déjela un mes macerándose con menta y alcohol
y olvídense de las rogativas y los conjuros.

Y en tanto pasan los días interminables
acóselas con su proverbial galantería.
Mándeles flores varias veces al día
y propóngale que le presente a sus padres.

Y si aun así persiste en su negativa actitud
sazone el íntimo elixir con borra de ombligo
y a fuego lento, con leña de flechas de Cupido
póngalo a hervir y deje que vaya haciendo chup-chup.

Antes, aparte, se ha preparado una picada
con las más bellas frases de amor escritas jamás,
una pizca del polvo de una estrella fugaz
y el pétalo de una rosa recién decapitada.

Añádala con los primeros hervores
previamente disuelta en agua de nieve.
Remueva el fondo para que no se pegue
y se derritan las dudas y los temores.

Y cuando vea que el jugo se torna del color
de aquellos ojos que le deslumbran cuando sonríen
retírelo de la lumbre y déjelo que se enfríe
un par de horas y páselo por el colador.

Mezcle un cuartillo del néctar en un litro de absenta
y en una copa transparente de cristal,
solo o con hielo, según el gusto de cada cual,
sírvasse a una persona cándida y predispuesta.

Y si acaso le fallara este bebedizo,
Haga la prueba con materias tangibles.
Cubrirela de brillantes o montarle un piso
son buenos ingredientes para infalibles
filtros de amor.

De nuevo con la gastronomía y sus posibles efectos eróticos, conviene que, antes de entrar en la enumeración de los productos que en un tiempo o en otro han adquirido la fama de afrodisíacos, digamos que un buen número de ellos han alcanzado este calificativo por su forma o por su parecido con los órganos genitales masculinos o femeninos. Así las ostras, los espárragos, los plátanos, etcétera, son buen ejemplo de ello.

En el siglo XIX, época en la que se inventó el cucurucho de hojaldre o galleta como soporte para el consumo de helados, estaba muy mal visto que las jovencitas se sirvieran de semejante sistema para tomar un helado en público ya que podían provocar deseos libidinosos entre los hombres que las observaban. Los manuales de buena educación determinaban la forma en la que una señorita decente debía consumir su helado si no resistía la tentación de comprarse uno de aquellos graciosos cucuruchos que se vendían en las calles y que causaban gran atracción por su novedad, norma que textualmente venía a decir:

Una dama, y más si es joven o soltera, jamás deberá consumir helados en conos de bollería o soportes manuales pensados para degustaciones en calles o jardines, debiendo hacerlo en lugares cerrados y una vez depositado su contenido en un plato o recipiente de los llamados hondos, haciendo uso de una cuchara, y degustando el helado de forma que a nadie pueda producir escándalo.

En otros casos, ha sido la asociación de ideas o la sugestión la que ha producido el hecho; comer el órgano vital de un animal nos lleva a pensar que nos permitirá absorber su fuerza o potencia sexual. Y generalizando más si cabe, y aun a riesgo de caer en la estupidez, se puede decir que por regla general todo lo que suena a francés parece más erótico (no es lo mismo decir *setas con ajo* que *champignons a la provençale*).

La larga lista de productos afrodisíacos

Son muchos, quizá demasiados, los productos que por una razón u otra se consideran afrodisíacos, pero sin lugar a dudas dos son los que reinan sobre todos ellos: la manzana y la uva. La manzana, fruto del árbol del bien y del mal, fue el instrumento con el que Eva sedujo a Adán para que aceptara rebelarse contra su creador; y en la mitología griega se la considera siempre como el fruto representativo del deseo y del amor, el fruto de Afrodita. En la celebración de las bodas de Peleo y Tetis, un mortal con una diosa, a la que habían sido invitados casi todos los dioses del Olimpo menos Eride, por sembrar la discordia esta se presentó en el banquete ofreciendo una manzana de oro con la inscripción: «Para la más bella». Hera, Atenea y Afrodita se enzarzaron en tan fuerte disputa por conseguir la manzana que el dios Zeus tuvo que intervenir. Pero lejos de erigirse en juez, por miedo a las consecuencias, ordenó a Hermes que convenciese a Paris, hijo de Príamo, rey de Troya, ciudad en la que vivía como pastor, para que fuese él quien designase a la merecedora del título. Paris aceptó e inmediatamente fue acosado por las tres candidatas que, además de presentarse desnudas ante él, trataron de sobornarle ofreciéndole Hera poder, Atenea sabiduría y Afrodita amor. Paris entregó a Afrodita la manzana proclamándola ganadora, con las consecuencias que todos conocemos.

En cuanto a las uvas, ninguna fiesta de la Antigüedad que se preciase podía carecer de ellas; la uva era la fruta asociada con el placer y la fertilidad, y con Dionisio, Príapo, Baco y cuanto dios alegre exista, porque de la uva se hace el vino, y sin vino el regocijo y el jolgorio bajan muchos tonos.

Ordenados por su carácter, condición o rareza, citaré a continuación unos cuantos de los que, como antes ya he dicho, constituyen el casi infini-

to universo de los afrodisíacos, comenzando por los que provienen del mundo animal:

Las ostras son las reinas de la cocina afrodisíaca. Afrodita nace de la espuma de las olas y del interior de una concha. El hecho de consumirlas casi crudas y su semejanza con el órgano sexual femenino, parece que fueron, ya desde los primeros tiempos de nuestra civilización, las razones por las que consiguieron esta fama que todavía hoy conserva. Y muy posiblemente una cosa nos llevó a otras y, por similitud con la primera, también las almejas, mejillones, erizos y el marisco en general se consideran alimentos muy afrodisíacos, y componente obligado de toda comida que de erótica se precie.

La vulva de la oveja, las ubres de la vaca (para las damas) y los testículos de un buen número de animales, criadillas (para los hombres), siempre se han considerado excelentes afrodisíacos, tanto ingeridos de forma directa, o formando parte, como ya antes hemos visto, de muy diversos filtros y conjuros.

Las tortugas o los huevos de tortuga, sobre todo en las culturas orientales, son consumidos de forma desproporcionada por culpa de su exacerbada fama de alimento que da al varón un alto vigor sexual. Tanto ha sido el consumo y tan en peligro se está poniendo la continuidad de ciertas especies de tortugas, que algunos gobiernos de Asia han puesto en marcha campañas disuasorias del consumo de estos galápagos, campañas en las que por lo general una bella muchacha dice públicamente: «No necesito que mi novio consuma huevos de tortuga para sentirme satisfecha».

Los caracoles y las ranas se han considerado por muchas civilizaciones como una carne altamente afrodisíaca. Los egipcios así nos lo han dejado escrito. Quizá la forma de la rana condimentada y convenientemente emplatada, que de alguna forma recuerda unas caderas femeninas, haya contribuido a ello. El caracol es más un alimento promovido por culturas locales y de carácter rural; por eso son muchos los agricultores que consideran que comer caracoles sirve para aumentar el vigor masculino, eso sí, salvando los rigores del verano, tal y como lo predica el proverbio catalán: «En juliol, ni dona ni caracol».

Pero es el reino vegetal el que nos ofrece el mayor número de alimentos afrodisíacos; frutos, raíces, tallos u hojas, consumidos directamente en crudo o cocinados, bebidos en forma de infusiones o usados como condimento

o como especia, conforman todo un muestrario de productos que, por una razón u otra, han adquirido fama de favorecer las prácticas de amor y sexo. Unas líneas más arriba ya he mencionado los dos considerados como más tradicionales; seguidamente, y sin que su enumeración sea exhaustiva, repasaremos algunos más:

Las fresas, delicados pezones frutales que en el código del erotismo invitan al amor, son el complemento ideal de una copa de *champagne*. Paulina Bonaparte, hermana del emperador Napoleón, mujer libidinosa y muy promiscua, después de sus muy numerosas noches de aventuras amorosas, en las que se relacionaba con hombres de toda condición y en las que no le importaba cobijarse en prostíbulos, o cubículos inmundos, para practicar el sexo con mayor libertad, se hacía servir, ya una vez en su palacio, y mientras recibía un baño reparador: ostras, *champagne* y fresas.

Los plátanos se asocian con la energía erótica en el tantra y son el símbolo fálico por excelencia.

El **melocotón** tal vez la más sensual de todas las frutas, por su perfume, su textura suave y su color rosado, es la representación elocuente de las partes íntimas de la mujer.

El **higo**, en la antigua Grecia, era uno de los alimentos sagrados asociados con la fertilidad y el amor.

Los pistachos poseen su fama de afrodisíaco del hecho de ser consumidos, casi permanentemente, por las mujeres de los harenes turcos y orientales, en forma de pastelillos confeccionados con almíbar y miel.

El **café**, el **té** y el **chocolate** tienen valor erótico, sobre todo, por el ritual con el que algunas culturas lo consumen. Participar en la ceremonia del té, en Japón, supone una experiencia que embelesa no solo el gusto del comensal, sino que son también los demás sentidos los que se ven invadidos del misticismo sexual que su ritual pretende.

El chocolate contiene un alcaloide, el theobronine, que eleva el tono vital del que lo consume. Hernán Cortes lo probó en la corte del emperador Moctezuma y no dudó en traer a España plantas de cacao, donde tanta fue la fama que adquirió como producto afrodisíaco, que las damas de la nobleza española lo consumían en secreto.

Y qué decir de **la miel**, alimento de gran poder energético, y que siempre se le ha considerado como un magnífico tónico para el vigor sexual; de dónde viene si no el nombre de «luna de miel»

Ya antes me he referido a ellos, pero no debo dejar de mencionar aquí los vegetales que posiblemente más destacan de entre la numerosa lista de afrodisíacos: **el ajo, la alcachofa, la berenjena, los espárragos** y, la que posiblemente alcance el mayor número de adeptos en nuestros días, **la trufa**, también llamada testículo de la tierra; su aroma, su sabor y, por qué no decirlo, su alto precio, la convierten en el centro de la mayoría de las mesas donde se sirven menús eroticofestivos.

No podemos abandonar esta relación de productos vegetales afrodisíacos sin referirnos a las hierbas aromáticas, raras y de muy diversa condición, usadas en la cocina erótica, bien como condimento, bien en consumo directo o bien en forma de infusiones o cocimientos.

Han sido tantas y tan extravagantes algunas de las recetas que, desde el comienzo de los tiempos, se han puesto ante el comensal con la firme promesa de que con ellas conseguiría bien atraer la atención del ser deseado, bien aumentar su vigor sexual, o simplemente conseguir descendencia, que hasta se han usado hierbas venenosas que precisaban de una especial habilidad en su manipulación para no producir efectos fatales en el desgraciado mortal que las consumía. Por citar unas cuantas, de entre las muchas que se conocen, decir que se consideran hierbas muy eróticas: **la albahaca, la alcaparra, el anís, el azafrán, la canela, el cardamomo, el curry (mezcla de diversas hierbas), el jengibre, la menta, la mostaza, el tomillo, el perejil, la vainilla**, etcétera. En la actualidad, destacan como afrodisíacos de mayor fama, quizá por su exotismo o su alto precio, **el azafrán, la canela, el curry y la vainilla**, constatando también, como las últimas tendencias de la cocina erótica apuntan el uso de hierbas que hasta ahora se usaban con éxito como plantas medicinales, tales como **el cilantro, la melisa o toronjil y el estramonio**.

Y antes de terminar esta extensa pero necesaria relación de productos afrodisíacos, quiero referirme a lo que me he permitido calificar como afrodisíacos raros, comenzando por dos que, aun siendo productos de todos conocidos, seguro que nos ha de extrañar que estén en la lista, sobre todo si nos detenemos en el hecho de que tanto **el regaliz** como **la zarzaparrilla**, pues de estos dos productos se trata, siempre se han utilizado como golosinas para

niños. Hoy se consideran como dos potentes afrodisíacos, hasta el punto de que de ellos se obtienen extractos sintéticos de estrógeno y testosterona.

He dejado para el final los que históricamente han alcanzado mayor fama, por su rareza o porque de una forma u otra presentaban un cierto riesgo en su consumo debido a las contraindicaciones que siempre han tenido para la salud de los consumidores o por encontrarse a un paso o ya dentro del mundo de los alcaloides y las drogas:

La cantárida, especie de cucaracha que desecada y pulverizada producía una arrogante erección entre los hombres renacentistas, época en que estuvo de moda su uso, pero también de efectos secundarios altamente peligrosos.

El polvo de cuerno de rinoceronte es muy apreciado en las culturas orientales como infalible afrodisíaco, hasta el punto de tener que tomar medidas por parte de la autoridad de algunos países para velar por la continuidad de la especie de estos animales, al ser cazados de forma indiscriminada y abundante, solo por el alto valor de su apéndice. Se dice que sus efectos secundarios pueden ser tan graves y frecuentes que, cuando algunos usuarios occidentales se jactan de no haberles sucedido nada, seguro que se debe a que les han vendido otra cosa.

La mandrágora ha sido uno de los ingredientes más utilizados en filtros de amor y conjuros. Planta cuya raíz tiene un aspecto humano, ha sido siempre motivo de leyendas y narraciones truculentas. Se decía que era muy utilizada por las brujas de la Edad Media y solo se aseguraba su eficacia si se había recolectado al pie de algún patíbulo, ya que estaba muy extendida la creencia de que brotaba de la tierra a causa del esperma que derramaban los ahorcados en el momento de morir. También se decía que se la siente chillar cuando se la hiere con el filo del cuchillo, al trocearla.*

La yohimbina, compuesto de origen vegetal, deriva de un alcaloide extraído de la corteza de árboles de la familia Rubaceae. Su uso como potente afrodisíaco se impuso en los años sesenta del pasado siglo, llegando a estar prohibido por ser ingrediente habitual de fiestas desenfundadas y orgiásticas. Hasta hace muy poco tiempo, la yohimbina fue la única alternati-

* Maquiavelo, en su obra *La Mandrágora*, aprovecha la fama diabólica de esta planta para desarrollar su teoría de que el origen del movimiento y del cambio de las cosas mundanas parte de los apetitos y de las pasiones.

va oral para el tratamiento de las disfunciones eréctiles, hasta que apareció la viagra. Hoy se publicita, no con demasiado rigor médico, como un excelente eliminador de grasa corporal.

El **ginkgo biloba** es un árbol originario de China considerado como un auténtico fósil vivo. Al final del Pleistoceno, todas las variedades de ginkgo desaparecieron de la faz de la tierra, a excepción de una pequeña zona de la China central donde ha sobrevivido hasta nuestros días y de donde fue exportado a Japón, Corea y algunos países europeos. De las hojas de ginkgo se obtiene un extracto que posee flavonoides que al ser ingeridas aumentan la circulación sanguínea central y periférica y como consecuencia se convierte en un importante inductor al sexo.

Las hojas de marihuana, cocaína, hachís y otras plantas alucinógenas se consideran potentes afrodisíacos por muchas culturas de Sudamérica y Asia, pero su alto contenido en alcaloides y su uso como droga una vez sintetizadas hacen que no sean consideradas como tal por la mayoría de los estudiosos de este apartado de la gastronomía.

¿Y qué decir del vino? ¿Es el vino un afrodisíaco? No se puede negar el poder afrodisíaco del vino, en cantidades moderadas; dilata los vasos sanguíneos, desinhibe, relaja y alegra, requisitos todos ellos favorables a una buena relación sexual.

En la Antigüedad se practicaba regularmente el culto a Dionisios (los griegos) o a Baco (los romanos), dioses del vino y de la vida alegre. Se organizaban fiestas conmemorativas en las que se bebía sin tasa, convirtiendo el festejo en una gran orgía donde se practicaba toda clase de excesos, sin que ello supusiera ninguna deshonra social. Pero al igual que el vino, y por extensión todas las bebidas alcohólicas, enardece y ayuda a la desinhibición sexual, también causa aletargamiento y pérdida de la actividad muscular, incluidas las respuestas propias de una buena relación sexual, porque como dice la insigne autora, a la que en breve voy a referirme con mayor detenimiento, Isabel Allende, «mucho alcohol desmaya el miembro», y como pone en boca de uno de sus personajes el magnífico Shakespeare, refiriéndose al vino, «provoca el deseo pero impide la ejecución».

Y si, como bien antes ya he dicho, este trabajo se ha marcado como principal objetivo tratar solo temas de gastronomía, no me resisto, aunque solo lo haga brevemente, a dedicar unas líneas a lo que se denominan los afrodisíacos de la aromaterapia.

Indudablemente, algo tienen que ver los aromas con la cocina, más si nos fijamos en las nuevas tendencias de la cocina moderna, y por ello no nos debe extrañar que algunos platos culinarios hayan adquirido el carácter de afrodisíacos precisamente por el aroma que desprenden. Se dice que hay aromas que despiertan la pasión y otros que la apagan. Cibiéndonos a los primeros, resaltaremos como los que tienen un reconocimiento mayor y más extendido a lo largo de nuestra historia los siguientes:

Jazmín. Su fragancia es deliciosa y su efecto ha sido conocido desde los tiempos de los marajás y los sultanes de oriente. En la India se lo conoce como el rey de la noche, y las mujeres lo usan para seducir a los hombres poniéndose en el pelo flores de jazmín al caer la tarde. Es usado en las bodas como guirnalda por su grato aroma y su efecto embaucador.

Rosa. Es la reina de las flores. Su delicada fragancia nos seduce y su efecto también debe ser seductor. Cleopatra tomaba baños de leche con pétalos de rosa.

Vainilla. Todos conocemos su aroma dulce y penetrante. Se cree que es afrodisíaco porque su aroma nos trae recuerdos de la leche materna.

Jengibre. Tiene un olor fuerte y un efecto estimulante.

Clavo. Sus efectos, aun teniendo que soportar un aroma no excesivamente agradable, se consideran altamente estimulantes sexualmente hablando.

Ylang ylang. También conocido como flor de cananga. Es un árbol de unos diez metros propio de las selvas húmedas. Sus flores son de color amarillo verdoso, de las que se obtiene un aceite cuyo perfume se considera un potente afrodisíaco. Es originaria de Filipinas e Indonesia pero donde más se encuentra es en la Polinesia.

De todas estas plantas o de sus flores se extraen aceites esenciales en los que quedan incorporados los perfumes a los que nos hemos referido. Naturalmente, su aplicación como productos afrodisíacos se recomienda que se realice como perfumes, ungüentos o aceites para masaje, que aplicados al cuerpo de los seres deseados aumentan su libido y su deseo sexual. También pueden emplearse, mezclados con sustancias combustibles, como generadores de atmósferas propicias al enardecimiento amoroso de los cuerpos que adsorben sus aromas. Pero el hecho de citarlos aquí ha sido porque en algunas ocasiones son los alimentos cocinados los que transpiran estos aromas,

siendo esta la causa por la que se los considera como productos de la cocina afrodisíaca.

Un buen número de investigadores especialistas en dietética y alimentación, han intentado descubrir cuánto de este amplio e intrincado mundo de los afrodisíacos contaba con una base científica y cuánto era simplemente un mito sin ningún rigor ni verosimilitud.

Para Brewer, científica del Queen Elisabeth Hospital de Norfolk (EE. UU.), alimentos como el chocolate tienen tal textura, sabor y aroma que, al introducirlos en la boca, las numerosas terminaciones nerviosas de los labios, la nariz y la lengua reciben una información capaz de producir ciertas hormonas y otras sustancias como las endorfinas, que actuarán potenciando la euforia y el bienestar anímico de las personas.

Se ha comprobado también que componentes como los fitoestrógenos, abundantes en legumbres y verduras, se han revelado como una buena ayuda para compensar la pérdida de estrógenos propios de la menopausia, etapa fisiológica de la mujer en la que se produce una drástica pérdida de la libido, efecto que también ayuda a mitigar una dieta rica en isoflavonas.

Se ha comprobado, asimismo, que un bajo contenido en zinc produce disfunciones de índole sexual, y que son precisamente las ostras las que mayor dosis de este mineral pueden aportar al organismo.

Al picante de los chiles y guindillas se le atribuye la capacidad de provocar la secreción de endorfinas que son un estimulante natural. El ajo contiene compuestos que favorecen la circulación y el flujo sanguíneo, ambas cosas necesarias para la estimulación de los órganos sexuales.

La doctora Brewer también ha indicado que determinados cereales y verduras ricas en vitaminas de la clase B, en concreto los derivados de la niacina (vitamina B3), actúan como vasodilatadores, ayudando en la producción de la histamina, una sustancia implicada en el orgasmo.

Pero ante estos indicios que parece que pueden explicar por qué algunos alimentos mejoran el comportamiento sexual de las personas, se yergue una gran mayoría de investigadores y científicos que, lejos de aceptar esta posibilidad, prefiere mantener que el nexo entre alimentos y libido es más psicológico que fisiológico.

La gastronomía espectáculo y su intención erótica

En todas las culturas ha existido la costumbre de comer en grupo. La familia, los amigos, grupos o estamentos sociales de parecida condición, practicaban el hábito de comer juntos, con más o menos asiduidad o lujo, según el nivel social o la riqueza de cada uno. Esta costumbre de reunirse para ejercitar el indispensable ejercicio de alimentarse, que en cada momento de la historia y en cada cultura se ha realizado de forma diversa y ha recibido nombres diferentes, ha sido en muchas ocasiones la forma con la que el anfitrión, más cuanto mayor era su riqueza o posición social, pretendía deslumbrar o seducir a sus invitados, usando tal clase de lujos, excentricidades y excesos que, superando el concepto de hábitos alimentarios, han pasado a considerarse relumbrantes puestas en escena, reflejo de toda una época de la historia y condición social.

No cabe duda de que también esta forma de comer, envuelta en un lujo extraordinario, en la que se competía por ofrecer los alimentos más raros o difíciles de conseguir, y por ende de mayor precio, realizada en salones o recintos decorados y dispuestos no solo para comer sino para realizar otras muchas clases de actos sociales y actividades lúdicas, tales como bailar, escuchar música, pasear entre íntimos o majestuosos jardines, mantener relaciones de todo tipo, o relajarse en cómodos lechos, podemos considerarla como una forma de gastronomía erótica o afrodisíaca.

Los griegos cuando se reunían para comer solían hacerlo en la cena y a una hora muy avanzada de la tarde. Por lo general, el pueblo griego no era dado a celebrar estas fiestas de una forma heterosexual, es decir, con igual presencia de hombres que de mujeres, sino que lo hacían solo los hombres sin la presencia de la mujer, que quedaba relegada en casa ocupada en sus tareas domésticas. Esta actitud era vengada por las mujeres griegas cuando

llegaban las fiestas anuales dedicadas al dios Dionisios, también conocido como Baco, tanto en Grecia como posteriormente en Roma. En dichos festejos, las mujeres, y solamente ellas, devotas del culto del dios, se retiraban por varios días al campo o la montaña para celebrar sus famosas bacanales.

Las bacanales eran fiestas orgiásticas para las iniciadas en el culto secreto del dios. Las bacantes se vestían con pieles de tigre o pantera que apenas cubrían sus cuerpos y danzaban portando báculos coronados de hojas de parra y teas encendidas, hasta alcanzar ese estado de excitación que los griegos llamaban *entusiasmo* (es decir, poseído por el dios), durante el cual las mujeres gritaban el nombre de Dionisios o gritaban *evohé*, que se supone que equivalía a «valor hijo mío». Si algún extraño osaba introducirse en la fiesta, cientos de mujeres se abalanzaban sobre él obligándole a jurar sumisión y usándolo luego como esclavo al que se le practicaba toda clase de aberraciones físicas llegando incluso a causarle la muerte.

Al contrario de lo que hoy sucede, los griegos no solían beber vino en la comida, y cuando la celebración así lo requería se dejaba este para después; es decir, se celebraba un *symposium* que, haciendo referencia a la obra de Platón, traducimos por banquete, sin que ello corresponda a la realidad, ya que en el *symposium* los participantes solo bebían y conversaban sobre muy diversos temas, aunque eso sí el suministro de la bebida, vino mezclado con agua, estaba perfectamente regulado por el anfitrión, de forma que el grado de embriaguez alcanzase a todos por igual. Pero esto no debía de ser todo pues, según indica Jenofonte, el anfitrión Calias ofrece a sus invitados un simulacro de los amores de Dionisios y Ariadna con tal realismo que los invitados enloquecían al verlo: «Los solteros fueron a tomar esposa con toda urgencia y los ya casados se levantaron apresuradamente y partieron a sus casas a uña de caballo a fin de yacer con sus mujeres».

El pueblo romano, o mejor, la población opulenta de Roma, sí celebraba banquetes, reuniones que nos han dejado la imagen de lo que consideramos debe ser un festín con matices en muchas ocasiones de auténtico estrapalucio orgiástico. Solo con pensar que desde aproximadamente el siglo I d. C. los romanos se acostumbraron a usar la cama no solo para dormir sino también como diván en las comidas está dicho todo.

Era la cena la comida más copiosa e importante de la sociedad romana. Durante la República, toda la familia junto con los invitados, si los había,

se reunía para cenar en el *atrium*, centro de la casa sin techo y con una pequeña pila central que recogía el agua de lluvia. Más tarde, el lugar destinado fue el *cenáculo* y durante el esplendor del Imperio se hacía en una sala especial que se denominaba *triclinium*, en la que se instalaban unos lechos en los que los comensales comían con el codo izquierdo apoyado en un cojín, usando la mano de dicho brazo para sujetar el plato mientras con la mano derecha iban degustando los alimentos. Los romanos no conocieron el tenedor. La vajilla era de plata y las copas de cristal, de hermoso porte y talla, destacando por su fama los vasos *murrinos* tallados con piedras preciosas.

Como todos o casi todos los vinos se mezclaban con agua, resultaba indispensable que en la mesa hubiera siempre una *cratera*, recipiente en el que se realizaba dicho menester, sirviéndose luego la mezcla con un mango largo similar a nuestra venencia, que recibía el nombre de *cyathus*.

El vino y los diferentes manjares eran servidos por esclavos vestidos con ropa de colores vivos y tocados con una larga y rizada cabellera, provistos de aguamaniles y toallas, que solo se usaban para secar, mientras que los lienzos comparables con nuestra actual servilleta eran llevados desde su casa por el propio invitado. Otro grupo de esclavos de menor rango se ocupaba de retirar los platos, limpiar las mesas y recoger los desperdicios caídos al suelo. Cada invitado llevaba un esclavo que no se apartaba de él en toda la velada, siempre pendiente de cuanto le solicitaba su señor o señora, vigilando sobre todo su estado de embriaguez, con el fin de retirarlo discretamente de la mesa.

Podemos imaginar qué trajín de personas yendo y viniendo, qué algarabía de colores y qué estruendo rodearía durante toda la celebración a los comensales. Pero esto, con ser ya todo un espectáculo, no era ni mucho menos lo más importante. Entre la clase rica romana, un buen anfitrión no solo debía dar de comer bien a sus invitados, sino que debía además sorprenderlos, y a tal fin se servían platos con toda clase de trucos y exageraciones. En su obra *Un festín en palabras* Jean-François Revel explica tan acertadamente este hecho que no me resisto a copiar aquí textualmente un fragmento de su obra:

A lo largo de la historia literaria se ridiculiza a Trimalción, el héroe del Satiricón de Petronio, como el prototipo de nuevo rico jactancioso. Sin embargo, ¡cuánta pasión ponía Trimalción por ofrecer a sus invitados un festín que fuera una fiesta y no un triple buffet! No solo meditaba largamente y elaboraba sus magias gastronómicas, sino que fingía ingenuidad, ignorancia y cólera para que

sus invitados pasaran de lo imprevisto a la sorpresa. Unas veces haciendo comparecer para reprenderle a un cocinero pretendidamente culpable de no haber vaciado un cerdo; y ¡al vaciarlo, surgir de su vientre ristras de salchichas y morcillas! ¡O también cuando sacaba a escena a su ilustre jabalí! Releamos este texto:

«Aparecieron unos sirvientes y colocaron sobre los lechos mantas bordadas con dibujos de redes y de cazadores dispuestos con sus venablos y todo el aparejo de caza. Aún no sabíamos en qué sentido orientar nuestras hipótesis cuando desde fuera del triclinium se elevó un clamor enorme, y he aquí que los perros de Laconio se pusieron a correr a diestro y siniestro alrededor de nuestra mesa. A continuación, apareció un aparador sobre el que reposaba un jabalí de primera magnitud, tocado con un gorro; de sus colmillos, colgaban dos canastillos tapizados con hojas de palmera, relleno uno de dátiles de Caria y de dátiles de Tebaida el otro. Alrededor pequeños jabatos de patés hojaldrados, que parecían pegados a sus ubres, dando a entender que allí yacía un jabalina...

El hombre vestido de cazador sacó su cuchillo y tras dar un violento corte en el lomo del jabalí abrió un agujero por el que salieron una banda de zorzales que revolotearon por toda la sala hasta ser prestamente alcanzados por unos sirvientes diestros en este tipo de cacerías».

Toda una manifestación cinagógica, que en otras ocasiones sería menos espectacular pero quizá más insinuante; el vino habría sido escanciado con más asiduidad y menor mezcla hídrica, quizá se habrían servido manjares considerados por los romanos de alto poder afrodisíaco (uno de los más apreciados era el guiso de vulva y ubres de una lechona recientemente preñada), a lo largo del banquete seductoras danzarinas y jóvenes atletas habrían interpretado bailes y ejercicios corporales de refinado efecto estético. Y así, sin apenas notarlo, el banquete habría obrado su efecto seductor entre aquellos nobles patricios romanos y sus no demasiado fieles esposas (la mujer romana tenía fama de ser promiscua e infiel, llegando a decirse de ella que si se casaba era por provocar el interés de sus amantes) y el deseo carnal y la lujuria colectiva se adueñarían de la celebración durante el resto de la noche.

Con la caída del Imperio romano y la cultura occidental sumida en el profundo letargo que la Edad Media impuso, el glamur y el lujo se refugian en los reinos de oriente. Una cultura sensual y refinada, desarrollada con arreglo a la más estricta tradición religiosa, se instala en los califatos y sultanatos de todo el Islam, y se sublima, a nivel erótico y hedonista, en la tracción del harén.

El gineceo o harén (del árabe «prohibido» o «protegido»), donde las mujeres vivían aisladas física y espiritualmente, ha existido a lo largo de la historia en la mayoría de los hogares palaciegos de todo el Islam. El harén es el resultado de varias tradiciones culturales y religiosas. Dios creó al hombre a su propia imagen, pero a la mujer la hizo bella y tentadora, dominada por una sensualidad que solo puede dignificarse a través de su marido (así lo enseña el Corán). El Islam impuso la más estricta separación entre hombres y mujeres, convirtiéndola en prisionera con el argumento de que no se puede confiar en ella siendo como es seductora y promiscua por naturaleza.

En aquellos salones de las mil y una noches, de los que sabemos, por ejemplo, que en el palacio cordobés de Abderramán III había un gran estanque lleno de mercurio que cada corto tiempo unos esclavos removían para producir efectos cegadores con los reflejos de las lámparas en su superficie, y en los que se buscaba encontrar una antesala del paraíso prometido, un ejército de sirvientes depositaban en vajillas y bandejas de plata los más variados manjares para deleite del señor, de sus invitados y de las más hermosas damas del harén. Carnes, pescados, verduras y frutas cocinadas y presentadas de mil maneras. Dulces de pistacho y azúcar perfumada o miel, que tanto apreciaban las mujeres del harén por su fama de vitalizantes de las formas redondas y sonrosadas de su anatomía. No se bebía alcohol, prohibido por la religión musulmana, pero sí refrescos mezclados con *cevosa*, una bebida agrídulce hecha de cebada. Las berenjenas se consideraban el mejor afrodisíaco y se consumían de muy diversas maneras. Se comía con los dedos con elegancia y delicadeza, y después pasaban los criados con jarras de agua perfumada y toallas bordadas para lavarse las manos. Finalmente las mujeres descansaban reclinadas, dejando adivinar los encantos de su anatomía, en divanes y cojines, fumando pipas o cigarrillos.

También en la India y en China hubo gineceos de gran lujo. Los emperadores de la antigua China y los nobles que podían costearlas disponían de numerosas esposas. Hubo un emperador de la dinastía Tang que tuvo dos mil mujeres y procreó cerca de quinientos hijos. Naturalmente, esta tarea exigía un enorme vigor sexual, y para conseguirlo los cocineros del emperador se esforzaban en ofrecer a su amo las viandas y preparaciones culinarias con el mayor efecto afrodisíaco posible. La sopa de nidos de golondrina, elaborada bajo el más estricto ritual, se consideraba de infalible efecto, de forma que si esta fallaba el cocinero era decapitado inmediatamente; por razones obvias, pocos cocineros se consideraban capaces de preparar este exquisito plato.

Con el Renacimiento aparecen de nuevo los grandes y ceremoniosos banquetes. Italia, con su mosaico de ducados y ciudades estado y, por tanto, con mayor número de cortes reales y séquito de nobles que entretener, será la pionera en organizar estos grandes acontecimientos gastronómicos. En ellos, un ejército de jardineros, carpinteros, arquitectos, técnicos hidráulicos, músicos, poetas, recitadores y actores, criados y maestros de ceremonia y, lógicamente, de cocineros, bodegueros, pinches de cocina, fogoneros, palafreneros, ayudas de cámara, secretarios y un sinnúmero de sirvientes, cuidarán de que durante unos cuantos días, su señor o su rey, junto con un buen puñado de cortesanos, escapen del tedio que domina sus ociosas vidas, sin que se pudiese evitar que en el transcurso de los festejos, y aprovechando la proximidad casual de la persona deseada, en dormitorios o salas discretamente apartadas de los grandes salones donde se reúne el grueso de los invitados, se llevasen a cabo, tanto importantes negocios de estado, como ardorosos lances de amor.

La nueva cocina del Renacimiento no romperá de una forma definitiva con la vieja cocina medieval. La acumulación de carnes, tanto aves como cuadrúpedos, cocinadas en forma de patés, o enmascaradas con abundantes dosis de especias, seguirá siendo la tónica dominante en los banquetes del siglo XVI, pero en lo que se refiere a la forma de presentar y comer esos alimentos en la mesa, sí se producirá un cambio de trascendental importancia. Se impone el uso de la servilleta y del tenedor, así como el uso de manteles bordados. Aparecen las vajillas artísticamente decoradas y la cristalería tallada en vidrio elaborado con materiales y técnicas capaces de darle una transparencia y un brillo de joya. Los cubiertos, a los que ya hemos dicho que se incorpora el tenedor de tres púas, necesario para comer los espaguetis, nueva forma de cocinar las pastas de harina, impuesta en los ducados de Milán y Florencia, serán fabricados por hábiles orfebres y no podrán ser de una calidad inferior al oro o a la plata.

Se atribuye a la italiana Catalina de Médicis, esposa del rey de Francia Enrique II, el inicio de la *Nueva cocina francesa del Renacimiento* al ser ella, ayudada por el nutrido séquito italiano que la acompaña, la que introduce en Francia las nuevas costumbres en la cocina y en la mesa, puestas al día en Italia unos años antes. Las nuevas formas en la comida y en las relaciones cortesanas (Catalina suprime la vieja tradición francesa por la que damas y caballeros no comían en la misma mesa) pronto serán aceptadas con entusiasmo por el rey su marido y por sus descendientes Francisco II, Carlos IX y Enrique III, todos hijos de Catalina, así como por la corte del rey

navarro Enrique IV, casado con la también hija de Catalina Margarita de Valois. Fue la corte de Luis XIV la que elevó al más alto grado del refinamiento los banquetes y fiestas que Versalles acogía con gran frecuencia.

Los grandes banquetes duraban tres o cuatro días, circunstancia que obligaba a realizar al menos tres comidas al día con un número variable de servicios en cada comida y a prever alojamiento y servicio de cámara para todos los invitados, además de innumerables actos lúdicos, juegos, representaciones teatrales, fuegos de artificio y otras diversiones más íntimas, que entretuviesen los largos periodos de tiempo libre propios de este tipo de celebraciones. El maestro de ceremonias, responsable de la organización de todo el evento, debía, en la mayoría de las ocasiones, recurrir a todo su ingenio para que la fiesta resultase del agrado de su señor.

Se ha hecho célebre el triste caso del maestro de ceremonias del príncipe de Condé, François Vatel, que buscando el acercamiento de su señor al Rey Sol Luis XIV, se hizo cargo de la preparación en el palacio de Chantilly en 1671 de una gran fiesta que debía durar tres días y a la que acudirían dos mil invitados, la corte de Versalles al completo, fiesta que a lo complicado de su organización y a su altísimo coste, se unía la nada desdeñable circunstancia de que el príncipe se encontraba en un estado de ruina económica alarmante. Para la minuciosa organización del teatral evento se empleó todo un ejército de profesionales, todos al mando del gran Vatel. Actividades, distribución de alojamientos según rango y protocolo y, sobre todo, según los amoríos y conveniencia de los cientos de amantes y maridos que se iban a entrecruzar entre los invitados. Se dice que el propio Vatel sufrió el acoso de la por entonces bellísima dama de la reina y futura favorita del rey, Anne de Montausier, cuya presencia y acoso al atosigado Vatel solo consiguió aumentar su tensión y estrés, sin que se sepa bien si hubo algún otro descalabro. El caso fue que, iniciados los festejos y distribuidos con éxito los cinco servicios diarios de comedor que se habían dispuesto en los dos primeros días, con la llegada del viernes el infortunio sacudió de lleno el ya débil talante de Vatel, pues ante el irreparable hecho de que el proveedor de pescado no había entregado su mercancía a tiempo y ante la imposibilidad de cumplir el menú previsto para el día de abstinencia, Vatel prefirió suicidarse antes que asumir su estrepitoso fracaso.

No había sido esta la única vez en la que un banquete terminaba en fracaso, aunque no tan trágico como en el caso anterior. En 1492, al mismísimo Leonardo da Vinci se le encarga la preparación de un banquete con

motivo de los esponsales entre Ludovico Sforza con Beatrice d'Este. Se propone celebrar toda la fiesta en el interior de un gran pastel; una réplica de 60 metros del palacio Sforza construida en el patio del propio palacio con masa dulce previamente puesta en moldes, bloques de polenta reforzados con nueces y uvas pasas y cubiertos de mazapanes multicolores. Los invitados a la boda pasarían por las puertas del pastel, se sentarían en taburetes de pastel frente a mesas de pastel, en las que por supuesto comerían pastel. La víspera del banquete sucedió la tragedia. Toda aquella masa de pastel y azúcar atrajo tal cantidad de insectos, pájaros y roedores que, a pesar del esfuerzo de los criados del palacio que habían pasado la noche tratando de ahuyentarlos, al amanecer la escena era de tal desolación que no hubo más remedio que suspender el festejo.

La escenificación de un banquete nunca fue tan patente como en el ofrecido el 13 de septiembre de 1513 por la ciudad de Roma a la familia Médicis, banquete que formaba parte de las fiestas organizadas en honor de Julio Médicis a quien acababan de nombrar patricio romano. El banquete tuvo lugar en la plaza del Capitolio y la mesa que iba a acoger a los comensales se instaló sobre un estrado rodeado de una serie de tribunas en las que se sentarían cuantos espectadores desearan seguir de cerca el desarrollo del festín.

Lo primero que encontró cada invitado fue una fina servilleta de la mejor lencería, de la que salieron volando pájaros vivos cuando trataron de desdoblarla. Los entremeses, preparados en inmensas bandejas sobre el aparador, se sirvieron prontamente por los criados. Consistían en pasteles de piñones, mazapanes, bizcochos con vino de malvasía, cremas azucaradas en tazas, higos y vino moscatel. Con el primer servicio aparecieron enormes bandejas atestadas de papahígos, codornices y tórtolas asadas, tortas, perdices a la catalana, gallos cocidos y revestidos de su piel y sus plumas, acompañados de gallinas igualmente cocidas y revestidas, que, además se sostenían sobre sus patas, capones hervidos recubiertos de salsa blanca, hogazas de mazapán, patés de codornices y un cordero con cuatro cuernos, igualmente escalfado y revestido de su piel y colocado sobre un centro de mesa dorado y de pie, como si estuviera vivo.

Sería interminable la enumeración de los siguientes servicios que, sorprendentemente eran casi iguales en contenido que el primero. Faisanes con su plumaje, vaca hervida, capones azucarados recubiertos de oro, un jardín de jazmines del que escapaban pájaros vivos, y así hasta doce servi-

cios. Hacia el final de la comida se sirvió una gran fuente de la que salía un humo perfumado. Como postre, todo tipo de confituras, frutas almibaradas y, como detalle final, mondadientes perfumados. Tan abundante como la comida, la bebida, vino a raudales de muy diversas procedencias. Los invitados, abrumados por tanta comilona, y según relata el cronista, comenzaron a distribuir lo que a ellos les servían entre los espectadores, que igualmente saciados comenzaron a arrojar las porciones de alimento de unos a otros, de tal forma que viéronse volar por los aires conejos, faisanes, cochinitos y perdices que dejaron el suelo de la plaza del Capitolio hecho una pena.

Y frente a tanto exceso, no nos olvidemos de otra tan importante ceremonia gastronómica como las hasta aquí mencionadas, que aun no perteneciendo a nuestra cultura, es conocida en todo el mundo occidental como la ceremonia del té.

Los japoneses consideran la ceremonia del té como un rito de carácter espiritual y casi religioso. De origen antiquísimo, debe realizarse siguiendo todo un ritual de influencias budistas, y en la que la sencillez, la tranquilidad y la meditación constituyen su esencia principal. Para realizar la ceremonia del té, además de disponer de todos los objetos y decoración necesarios: el kimono, la caligrafía, la ornamentación floral (ikebana), la cerámica, el incienso y, naturalmente, el té, un té verde y espeso de excelente calidad, se requiere el estudio de las formas, el conocimiento de los gestos, movimientos y posturas, las frases y conversaciones con los invitados y muchos detalles más.

En principio, la ceremonia tenía como objetivo pasar el tiempo con los amigos, disfrutar de las artes, limpiar la mente de las preocupaciones de la vida diaria y recibir una taza de té verde servido con buenas maneras y buen gusto. Pero como el placer llama al placer, los hombres, primeros y únicos anfitriones de la ceremonia, dejaron paso a las mujeres, y en los casos en que se precisaba, a las mujeres alquiladas, que tratándose de Japón no podían ser otras que las *geishas*; y la ceremonia del té se convirtió en la más refinada manifestación de lo que se supone que debe ser la búsqueda del placer por medio de la comida, delicados pastelillos de arroz y golosinas de variados gustos, envueltos en los aromas de un té servido por bellas mujeres en un ambiente cargado de tradiciones y buen gusto, que relegaba la importancia del té como producto afrodisíaco a la mínima expresión, todo un ejemplo de lo que una adecuada ornamentación o puesta en escena puede influir en el resultado final de cualquier evento gastronómico.

Damas de la cocina erótica

La historia nos ha dejado referencia de un buen número de mujeres que, por su carácter de promiscuas en el amor o sus buenas dotes para ser líderes del buen gusto y las buenas maneras en la mesa y en la cocina, siempre se les ha atribuido, de una forma más o menos cierta, el uso de afrodisíacos, filtros y bebedizos, o simplemente una especial habilidad para atraer, por medio del placer y la cocina glamurosa, a sus numerosos amantes.

Con Catalina de Médicis, personaje al que antes nos hemos referido, llevó a Francia el buen gusto en la cocina y las nuevas maneras de practicar el acto social de comer juntos, para extenderse desde allí a España, Inglaterra y todos los demás reinos occidentales. No es exagerado, por tanto, que debamos considerar a Catalina como la pionera en la implantación de la nueva cocina, que es como decir que con ella se cierra el triste periodo en el que un festín suponía comer ingentes y repetitivas cantidades de alimentos, para pasar al nacimiento de lo que hoy conocemos como gastronomía.

Catalina llega a Francia, procedente de Florencia, su país natal, para casarse con Enrique de Valois. En el año 1536, Francisco, hermano de Enrique y heredero del trono, muere al beber un vaso de agua, convirtiéndose Enrique en el nuevo delfín y Catalina en sospechosa de haber provocado el envenenamiento. Ya la corte conocía el triste suceso acaecido a la futura reina cuando de niña, sujeta a la estricta educación de su tío Lorenzo de Médicis (futuro papa), como castigo a una fechoría infantil tuvo que presenciar la muerte por envenenamiento de sus dos perros favoritos.

De su matrimonio real, Catalina tuvo diez hijos, tres de los cuales fueron reyes de Francia. Una de sus hijas, Isabel, fue reina de España al casarse con Felipe II, y otra, Margarita de Valois, conocida como la reina Margot,

mujer muy dada al apareamiento con desconocidos en las callejuelas de París, se casó con el rey de Navarra Enrique que, por el hecho de ser protestante, sufrió una emboscada la víspera de su boda en la que un grupo de nobles, también según la rumorología, inducidos por la reina Catalina, pasaron a cuchillo a muchos de los invitados navarros asistentes a los esponsales. Más tarde, Enrique ocupará el trono de Francia con el nombre de Enrique IV, tras abjurar de su religión y hacer gala de una buena dosis de cinismo con su famosa frase: «París bien vale una misa».

Acompañando a la princesa italiana, llegaron a Francia un ejército de cocineros, educadores, maestros de sala y artistas, que impregnaron el aire de Versalles de un nuevo estilo de vida. La corte francesa, primero con remilgos y entusiásticamente después, aprendió las nuevas formas de comer, de transitar por los salones de palacio y de disimular sus veleidades amorosas con la más exquisita elegancia y educación.

En el transcurso de su vida Catalina tuvo que soportar el desprecio de su esposo Enrique, que tenía una amante, Diana de Poitiers, a la que la reina espiaba continuamente tratando de destruir. Catalina contaba con la ayuda de Nostradamus, erudito visionario, que constantemente le suministraba predicciones y hechizos tratando de ayudarla en los muchos negocios de estado de los que la reina trataba de conseguir beneficio. Una predicción mágica, que le alertaba sobre el hecho de que su yerno Enrique sería rey de Francia, le llevó a embadurnar con veneno las páginas de un libro de cetrería que Enrique ojeaba asiduamente, pero el inexorable destino no pudo ser alterado y quien primero ojeó el libro fue Carlos, el hijo favorito de Catalina, que falleció unos días después.

Todas las conjuras y artimañas empleadas por Catalina contra la amante de su marido resultaban vanas; el rey prefería yacer con su amante Diana que con su esposa la reina, aun sabiendo que esta le espiaba a través de visores que Catalina hacía instalar en los aposentos privados de su marido; y es que, al parecer, Diana se hacía suministrar los famosos polvos de cuerno de rinoceronte, con el fin de dominar la técnica del *cabbazah* (palabra árabe que se traduce como «sujetar») y que algunas mujeres experimentadas utilizaban para conducir a su amante al Paraíso de Alá mediante apretones y succiones con los músculos de sus partes íntimas.

Si excitante nos iba a resultar ser invitados por Catalina de Médicis a una de sus glamurosas cenas, ante la posibilidad de que junto a los más

espléndidos y delicados guisos se deslizase alguna discreta reducción de verduras o carne conteniendo un certero y rápido veneno que de forma fulminante nos privase de la compañía de nuestro vecino de mesa, quizá todavía lo fuese aun más si la invitación llegara, salvando naturalmente la distancia en el tiempo, a una cena privada con la emperatriz Mesalina. Si a la primera nunca le faltó una conspiración que alimentar, la segunda siempre disfrutó de uno o varios amantes que rondaran su lecho a cualquier hora del día o de la noche, llegando, según nos cuentan los cronistas de la época, a dar satisfacción a doscientos hombres en un solo día, consiguiendo de esta forma ganar la apuesta con las prostitutas de Roma, cuya representante solo pudo atender a veinticinco.

La joven Valeria Mesalina se había casado a la edad de catorce años con el senador Tiberio Claudio César Augusto Germánico, más conocido por Claudio, treinta y seis años mayor que ella, hombre enfermizo, desgarrado, tartamudo y cojo y, según sus historiadores, algo idiota, pero con todo y con ello, firme candidato a ser emperador de Roma en unos pocos años.

Vestida con una túnica blanca atada con un cinturón de doble nudo y una sobretúnica de color azafrán, la cabeza cubierta con un velo de color naranja y, sobre este, una corona de flores de azahar, la novia, acompañada de sus familiares se reunió con el novio para solicitar los auspicios de los dioses, que por supuesto fueron de lo más halagüeños, no en vano se había sacrificado un buey a tal fin. El banquete de bodas, celebrado con toda pompa y suntuosidad, debió de ser algo parecido al que el ya antes citado Petronio nos narra en su *Satiricón*.

Era un centro de mesa en forma de globo, alrededor del cual figuraban en círculo los doce signos del Zodíaco. El maestresala había colocado encima de cada uno un manjar que, por su naturaleza o forma, tenía alguna relación con las constelaciones: en Aries, garbanzos; en Tauro, un pedazo de carne de vaca; en Géminis, riñones y criadillas; en Cáncer, una corona; en Leo, higos; en Virgo, la matriz de una cerda; en Libra, una balanza con un pastel en cada platillo; en Escorpio, un pececillo; en Sagitario, una liebre; en Capricornio, una langosta; en Acuario, un pato; en Piscis, dos peces marinos...

Pero los platos preferidos por Mesalina no eran estos, sus gustos iban más por las setas, alimento para los romanos de alto poder afrodisíaco y que la emperatriz ofrecía a sus amigos en las múltiples fiestas orgiásticas que se celebraban en palacio, hecho que queda justificado si se tiene en cuenta la gran afición que el propio emperador Claudio sentía por este manjar culi-

nario, pero que comentarios peor intencionados solo lo justificaban como estrategia de Mesalina para conseguir los amantes que cada noche debían satisfacer sus lujuriosos deseos, llegando incluso, según nos cuenta Juvenal, a salir muchas noches del palacio, escondida bajo una peluca de color amarillo (tocado que se obligaba a llevar a las putas como distintivo de su condición) con el fin de confundirse con la plebe y vender sus favores bajo el seudónimo de Lycisca.

La voracidad amorosa de Mesalina no tuvo límites. No solo se tiraba al primero que se le ponía por delante, sino que, además, quiso beneficiarse a nobles y senadores que no estaban por la labor, pagando con la vida su virtud. Enamorada del cónsul Cayo Silio, uno de los hombres más apuestos de Roma, consiguió que este se divorciara de su mujer y, sin preocuparle lo más mínimo el delito de bigamia que esto suponía, y aprovechando una ausencia de palacio de su legal marido el emperador, se casó con él. Organizó un banquete al que asistieron cónsules, senadores y miembros de la sociedad romana. La orgía que siguió a la ceremonia duró todo el día y toda la noche, tiempo suficiente para que el marido oficial, avisado por su libertino Narciso, regresase a su hogar, ordenando a la guardia que sin ningún preámbulo diesen caza y muerte a los invitados que todavía medio desnudos y borrachos deambulaban por toda la casa, que Silio fuese apresado y ejecutado y que Mesalina fuese conducida a la estancia en la que había encargado que le sirvieran un frugal plato de *Amanitas Cesárea* y vino. Ante la posibilidad de que el alcohol y, sobre todo, las expertas habilidades de su adúltera cónyuge lo ablandaran, Narciso se encargó de ejecutarla. Solo tenía veintitrés años.

Cuentan que Claudio no se inmutó cuando le anunciaron la muerte de Mesalina y juró no volver a casarse. Lo hizo, sin embargo, unos meses más tarde con Agripina, la madre de Nerón, y lo que la anterior no había conseguido lo logró esta: el emperador murió envenenado, naturalmente de un atracón de setas.

Pero si a alguna dama hemos de considerar la emperatriz de la cocina erótica, esta ha de ser sin duda la reina Leonor de Aquitania. Esposa de Luis VII de Francia, fue reina por dos veces, la primera de Francia y la segunda de Inglaterra, madre de Ricardo Corazón de León y de Juan sin Tierra. Su vida transcurre entre los años 1122 y 1204 y es considerada por muchos como la musa de los trovadores y de los lances galantes y la responsable de que la historia del ciclo artúrico sea como la conocemos hoy en día.

Como reina de Francia acompañó a su marido a la segunda cruzada a Tierra Santa, cayendo sobre ella la sospecha de que allí fue seducida por un jeque musulmán. Unida esta acusación de adulterio al hecho de que no había sido capaz de dar un descendiente varón al reino, su matrimonio fue anulado en 1152, lo que dio pie para que unos años después contrajese nuevas nupcias con el que sería rey de Inglaterra Enrique II.

La nueva vida de Leonor como reina de los ingleses transcurre cargada de incidencias y responsabilidades de estado, conociendo la prisión primero y la corona como reina regente después, y teniendo que mediar en varias ocasiones entre sus hijos como solución a sus disputas por el reino de Inglaterra. Con su presencia, la corte inglesa se convierte en el centro del lujo y de la cultura del Medievo, y su prestigio como la primera mujer capaz de romper con el patriarcado totalitarista reinante en todo el mundo civilizado de la época ha hecho que se considere a Leonor de Aquitana como la primera feminista regía de la historia, hecho que aun siendo sin duda importante no es el que le ha dado su mayor fama.

Su dedicación a la poesía y al arte, junto con su esfuerzo por implantar una nueva forma de convivencia entre las damas y caballeros de su corte, introduciendo las justas entre caballeros, los galanteos entre damas y trovadores, los grandes y lujosos banquetes a los que asistían los mejores juglares y poetas de la época, dieron forma a un nuevo estilo de vida, al menos entre las clases acomodadas, que inundó de luz una época todavía muy lejana de lo que sería unos siglos más tarde el verdadero renacimiento del mundo occidental.

Y de la corte pasemos a las *cortesanas*. El ensayista Juan Morris nos dice, en uno de sus libros, que en la ciudad de Venecia en el siglo XVI vivían 2.900 mujeres nobles, 2.500 monjas, 2.000 mujeres dedicadas al comercio y más de 11.000 cortesanas. La república de Venecia había instituido una completa legislación dirigida a regular la convivencia y estatus social de esta clase de mujeres. Establecía que las meretrices debían vivir en barrios determinados de la ciudad, señalados con luces rojas para su inequívoco reconocimiento, y que no solamente debían exponer libre y procazmente sus pechos al viandante, por una sencilla cuestión de buen márquetin, sino que esta práctica debía ser obligatoria, como forma eficaz de combatir la homosexualidad cada día más habitual entre la sociedad veneciana. En Rialto, barrio veneciano ocupado casi en su totalidad por las cortesanas de aquella época, existe un puente que todavía recibe el nombre de *Ponte delle*

Tette precisamente por ser en sus barandillas donde se apostaban los más hermosos pechos del puterío de Venecia.

Las cortesanas venecianas del Renacimiento adquirieron fama por su exquisito trato y por su cultura. Recibían en sus casas y palacetes, en cenas íntimas o en multitudinarias fiestas y banquetes, a una nutrida representación de todos los estamentos de la sociedad de Venecia, alcanzando su fama tal repercusión que muchos visitantes extranjeros lo hacían única y exclusivamente por conocer los refinados placeres que únicamente allí podían encontrar. Vestían elegantes vestidos, hacían gala de poseer una vasta cultura y una formación que les permitía mantener una animada conversación sobre cualquier tema que se tratase, incluso de religión o de política.

Una de las más famosas cortesanas de Venecia fue sin duda alguna Verónica Franco (1546-1591), hija del matrimonio entre Francesco Franco, perteneciente a una familia burguesa, y Paola Fracassa, también ella cortesana famosa, y que fue quien inició a su hija a su misma profesión. A los dieciocho años Verónica ya estaba casada dando a luz un hijo sobre el cual ella misma declara en un escrito antes del parto su nula relación con su esposo. La poetisa, pues así le gustaba ser conocida, supo consolidar muy pronto su fama de «cortesana honesta» y de mujer bella, capaz de impregnar sus conversaciones de una tal fascinación, que enamoraba a cuantos hombres la trataban. De esta forma, consiguió el respeto y el favor de un gran número de hombres ilustres, siendo conocido el hecho de que en una visita a Venecia del hijo de Catalina de Médicis y futuro rey de Francia Enrique III, este solicitase pasar una noche de amor con la Franco. Su fama le trajo también enemistades, sufriendo infundadas acusaciones, no solo de ser la más grande meretriz de Venecia sino de que en su casa se practicaban actos de brujería y que a sus amantes suministraba potentes afrodisíacos con el fin de transformarlos en fogosos y ardientes enamorados. De todas ellas se defendió, con la pluma editando unos famosos versos: «Terze Rima», y con sus influencias consiguiendo que el Santo Tribunal de la Inquisición la declarase inocente de todos los cargos.

Apenas un siglo más tarde, Francia había arrebatado a Italia el testigo del glamur y de los buenos modales en la mesa y en otras muchas cosas. Los poderosos y nobles del mundo occidental se daban cita en París y visitaban Versalles y los palacios de la realeza de Francia, que Luis XIV había conseguido situar a la cabeza de todas las demás cortes europeas. Y en París es donde ve la luz, un día del año 1615, Anne de Lenclos, que años después

sería conocida con el simple nombre de Ninon. Huérfana de padre y madre a los diecisiete años, la joven Ninon hereda un pequeño capital que le permite asegurarse una renta y adquirir una casa en la calle Turnelles del barrio del Marais, que pronto se convertirá en uno de los salones más prestigiosos de París, por el que pasarían los más eminentes hombres de la política, la literatura y el arte de Francia, y naturalmente un sinfín de amantes, alguno de ellos de relevante nombre, como el príncipe de Condé.

Ninon disfrutó de una larga vida, murió en 1705 a la edad de noventa años, vida que no desaprovechó ni un minuto, ya que siendo capaz de conservar un discreto atractivo hasta el final de sus días disfrutó de numerosos amantes atribuyéndosele alguno incluso después de haber cumplido los ochenta años, dejándonos además un buen número de escritos en los que encontramos reflexiones prácticas y con un acentuado sentido vitalista, como: «La belleza sin gracia es como un anzuelo sin cebo» o «El matrimonio es una tumba donde enterramos el amor» o «El cuerpo si se le trata bien puede durar toda la vida»; pero fue su afición a la buena cocina y las veladas íntimas, en las que hacía disfrutar a su amantes de sorpresas eróticas de alto voltaje, la que le hicieron famosa. En aquellas cenas sucedían cosas como la que, poco más de un siglo después, describía en sus memorias la también famosa cortesana de París Cora Pearl:

Una semana más tarde invité a cenar a siete caballeros. Uno de ellos era el insoportable pero indispensable monsieur de Gouboges, porque me era imprescindible su lengua. Los otros eran el duque de Treag, el príncipe C., el coronel Marc Aubry, monsieur Paúl, de la Banca Nacional, monsieur Perriport (hermano del propietario del restaurante Tric) y el actor Georges Capillon, amigo de Henri Meihac, libretista de Offenbach, a quien quería impresionar. Les hice saber que el propósito de la reunión era mostrarles el talento culinario de mi chef Salé, quien antes había servido al príncipe de Orleans, pero a Gouboges le insinué que el postre sería algo especial.

Recibí a mis invitados con mi mejor estilo y les ofrecí una cena excelente, en la que la conversación fluyó amena, bien acompañada por los vinos que para la ocasión había seleccionado. Al llegar al postre, me retiré con el pretexto de que iba a la cocina a supervisar su presentación. Una vez allí me quité el traje de noche (cuando recibo a caballeros no acostumbro a llevar demasiada ropa interior y menos en aquella ocasión), y ayudándome de una silla me tendí sobre una inmensa fuente de plata que mi cocinero Salé había pedido prestada en las cocinas del príncipe de Orleans. Salé se aproximó acompañado de Yves, un lacayo que acababa de tomar a mi servicio y que llevaba una gran bandeja con

platos llenos de mazapanes, cremas y pastas de distintos colores. Con la destreza y habilidad que le daban fama, Salé comenzó a decorar mi cuerpo desnudo con rosetas y lengüetas de cremas confeccionadas con una mezcla especial para que el calor de mi cuerpo no las derritiera antes de llegar a la mesa.

Conforme Salé decoraba con ríos de crema mis caderas y aplicaba primorosos capullitos sobre mis pechos, observé como Yves mostraba un interés especial en el trabajo de repostería. Salé remató la decoración con una uva sin pelar en la hendidura de mi ombligo y aplicó ingentes cantidades de merengue por toda la bandeja completando el efecto con azúcar glasé...

Muchas más mujeres sensibles, inteligentes, atractivas, cultas y ambiciosas podrían servir como colofón a este capítulo, pero ninguna superaría a Jeanne Antoinette Poisson, marquesa de Pompadour, por ser la que mejor supo aprovechar sus encantos para convertirse en la mujer más poderosa de Francia, que en aquella época era como decir del mundo. Hija de un oscuro financiero que tuvo que abandonar París por unos turbios negocios, nació en 1721 y murió el 15 de abril de 1764 en Versalles a la edad de 43 años en unos días tan lluviosos y fríos que el que había sido su amante, el rey de Francia Luis XV, al ver salir el féretro de palacio exclamó: «La marquesa no tendrá buen tiempo en su último viaje».

Cuando todavía no era más que una bella joven casada con un sobrino de su tutor, fue invitada a Versalles para asistir a un baile de máscaras y allí conoció al rey, consiguiendo que se enamorase de ella hasta tal punto que Luis XV ordenó que se instalase en palacio nombrándola marquesa y concediéndole la separación legal de su marido. Unos meses después fue presentada oficialmente a la corte, recibiendo el título de duquesa, favorita del rey y primera dama de la reina. Tenía 23 años.

Pese a que compartió la cama del rey solo por algunos años, nunca perdió su condición de favorita, y de confidente, manteniendo una estrecha colaboración en los asuntos de estado del monarca y en sus relaciones con nuevas y jóvenes amantes.

Se atribuye a la marquesa de Pompadour una pasión irrefrenable por las trufas, manjar que consumía y hacía consumir a sus invitados de muy diversas formas y en muy diversos platos, y por el *champagne*, que junto a aquellas era considerado como el mejor afrodisíaco, combinación que por tal motivo se consumía en casi todos los banquetes galantes celebrados en palacio, quedando instituido como histórico el hecho de que las copas para tal bebida fueron diseñadas como una réplica exacta del delicado pecho de la marquesa.

No estaría completa la galería de nuestras particulares afroditas de carne y hueso si no incluyéramos en ella a otras dos reinas, ambas situadas en un lugar de la historia no demasiado lejano al nuestro, pero sí muy distantes en cuanto a poder y a proximidad geográfica. Las dos fueron valientes mujeres que no les importó en absoluto la opinión de sus respectivas cortes y dieron suelta a su voracidad amorosa sin ningún disimulo ni recato. Ambas hicieron uso de la cocina afrodisíaca, valiéndose una de la canela y las especias en general y de la carne de vaca y el vodka la otra. Sus nombres: Isabel y Catalina.

Catalina segunda de Rusia, princesa alemana, fue enviada a los quince años a Rusia para esposarse con el príncipe Pedro, futuro zar de todas las Rusias, pero incapaz de mantener una normal relación sexual además de ser un perfecto idiota.

Catalina conoce los primeros envites amorosos no en los brazos de su esposo oficial sino en los de Serguei Saltikov, un joven apuesto que le había sido presentado por la propia tía de su esposo Pedro, la zarina Isabel Petrovna, al comprobar la desgana y poca maña del heredero en conseguir una descendencia que diese seguridad al futuro de la dinastía. El amante cumplió a la perfección, despertó un desaforado deseo en Catalina por el sexo y consiguió que esta pariese un varón que fue reconocido por el cretino de su marido como hijo legítimo, al mismo tiempo que su esposa tomase la decisión de no retornar a su obligada castidad. Serguei no daba abasto y pidió el relevo un par de años más tarde, siendo enviado como embajador a Suecia.

Tras un periodo de amor apasionado con un príncipe de origen polaco, que la dejó por las obligaciones contraídas con su país al ser coronado rey, Catalina se enamora de Gregori Orloff, militar de profesión, y de providencial presencia, pues fue él quien la libró de la amenaza de su real esposo, ya convertido en zar, rehabilitado de su defecto físico que le impedía complacerla en la cama, pero que solo le había servido para buscar otros placeres lejos del lecho conyugal, y dispuesto a repudiar a Catalina y recluirla en un convento para toda la vida. Los hermanos Orloff se encargaron de apresar-lo, de hacerlo abdicar y de asesinarlo, convirtiendo a Catalina en la zarina de todas las Rusias.

En un viaje a Rumanía, el conde Orloff recibe la noticia de que su zarina recibe en su alcoba con demasiada frecuencia, además de los habituales

jóvenes cadetes de su guardia, a cierto noble de la corte. Sin pensarlo dos veces se presenta ante Catalina intentando agradecerla con un regalo, un brillante del tamaño de un huevo de gallina que hoy se conserva en el tesoro nacional ruso con el nombre del diamante Orloff.

Las relaciones entre la zarina y el conde continúan, pero a un nivel menos apasionado, aunque es de suponer que compartirían alguna cena más o menos romántica servida a la luz de las velas, ya que Catalina disfrutaba de la buena mesa casi tanto como de la cama. Además de ostras y caviar, productos nacionales y rusos, y señores de la cocina afrodisíaca, se serviría, por si los devaneos de la velada así lo exigían, algún plato más consistente, como era el caso de la muy habitual *caderea de vaca guisada*, guiso que fue difundido por toda Europa con el nombre de *solomillo Orloff*. Y fue así cómo los gastrónomos de Europa cogieron gusto al nombre apareciendo platos como: *ensalada Orloff*, *pollo Orloff* y hasta *vodka Orloff*, creando incluso un cóctel con el sugerente nombre de *Orloff parfait amour*, elaborado con dos partes de vodka, una de curaçao y una de zumo de limón. No se puede negar que la zarina había hecho una muy buena promoción de las dotes amatorias de su querido conde Orloff.

Isabelita, nuestra Isabel II, hija de Fernando VII, tenía tres años cuando se encontró coronada como reina de España y con una guerra entre sus partidarios y los del príncipe Carlos que ocupó gran parte del siglo XIX causando la ruina del país y de sus habitantes. Decidieron casarla a los dieciséis años con su primo el infante Francisco de Asís María Fernando de Borbón y Borbón dos Sicilias, aunque el populacho español lo conocía como *Paquito Natillas*. Pronto se confesaron mutuo aborrecimiento, pues como la propia reina confesaba: «Qué pensaríais de un hombre que ha acudido al lecho de bodas con mas puntillas que yo», y a partir de ese momento cada uno de ellos buscó el placer a su modo y con otras compañías; e Isabel lo encontró y ¡cómo lo encontró!, a lo grande. Entre su primer amante oficialmente reconocido, el general gaditano Francisco Serrano, «mi general bonito» como ella lo llamaba, hombre arribista y de poco fiar, que veinte años más tarde conduciría las tropas que derrotaron a las reales y que hicieron que la reina fuese depuesta y exilada a Francia, al que tuvieron que confinar en Granada para evitar mayores escándalos, hasta el que al parecer fue uno de los últimos: Carlos Marfiori, pastelero de la corte, nombrado ministro en pago de sus favores, la reina de España Isabel II contabilizó más de diez amantes relativamente estables, y un buen número de relaciones ocasionales, sin trascendencia histórica. Doña Isabel, sin llegar a los extremos

de su abuela doña María Luisa de Parma, que quedó embarazada veinticuatro veces, aceptó desde el principio la excusa que sus confesores eclesiásticos, como el padre Claret o sor Patrocinio, le ofrecían, consistente en justificar sus excesos carnales, con el deber incontestable de todo soberano de buscar un digno heredero para su linaje y su país, quedando embarazada, según lo indicado por el historiador Ricardo de la Cierva, doce veces, de los que dos terminaron en abortos, cinco en nacimientos cuyos frutos murieron en breve plazo y otros cinco de vida más longeva, cuatro hijas (Isabel, más conocida como *La Chata*, María del Pilar, María de la Paz y Eulalia) y un solo varón (Alfonso, futuro rey de España con el nombre de Alfonso XII). Solo a uno de los diez nacimientos se atribuye la paternidad de don Francisco de Asís, el consorte oficial, pero él sí estuvo dispuesto a aceptar la legitimación de cada uno de los restantes presentándolos a la corte como sus hijos legítimos, ahora bien recibiendo a cambio la nada despreciable cantidad de un millón de reales.

Tanto devaneo amoroso exigía de la reina una vida bastante cargada de actos sociales, sesiones teatrales, bailes y fiestas, por lo que doña Isabel solía retirarse a su alcoba con el alba permaneciendo en ella hasta bien entrada la tarde; era allí donde se hacía servir sus famosas meriendas repletas de pastelillos y dulces en los que la canela y otras especias eran sus componentes principales, confiando que estos, en su opinión sin duda alguna, alimentos afrodisíacos insuflaran en sus amantes el vigor y el ardor amoroso que ella deseaba y exigía.

Imágenes afrodisíacas

El cine, sin duda el hecho cultural de mayor trascendencia del siglo XX, nos ha dejado magníficas secuencias en las que la gastronomía aparece como protagonista principal de la acción. El espectador, que contempla la ejecución de un guiso, el acto de comerlo o, simplemente, cómo unos seres se alimentan u ofrecen el alimento a otros, puede sentir sensaciones que van desde la más dulce ternura a la pasión más violenta, henchida de amor y sexo.

En una primera aproximación al fenómeno del cine como fuente de emociones, podríamos considerar que únicamente el sentido de la vista recibe una satisfacción estética, pero cuando la proyección de la película nos muestra imágenes en las que sus protagonistas cocinan, se alimentan o saborean productos con evidentes muestras de disfrute, hecho el análisis con mayor detenimiento, pronto tendremos que admitir que muchas de las escenas gastronómicas que el cine nos ofrece no solo consiguen estimular esa satisfacción, sino que también, y en un buen número de ocasiones, conseguirán hacernos sentir cómo se estimula nuestro sentido del gusto y cómo en un mayor grado de perfeccionamiento también se estimulan sensaciones tan íntimas y sensuales como puedan ser el amor, la amistad, la ternura e, incluso, y por qué no, el deseo o la pasión erótica.

¿Puede existir alimento afrodisíaco más excitante que el ofrecido en la secuencia en que Cora (Jessica Lange) sucumbe, en aquella mesa de cocina embadurnada de harina, ante el acoso que Franck (Jack Nicholson), tal y como sucede en la película *El cartero siempre llama dos veces*? ¿o en la forma de ingerir Kim Basinger las aceitunas, las uvas o las fresas que su amante introduce en su boca ávida y sensual en la película *Nueve semanas y media*? ¿o como las que nos ofrece el excelente film *Como agua para el chocolate*

(Alfonso Arau, 1997) en el que Tita (Lumi Cabazos) expresa el amor que siente hacia su cuñado a través de una porción de platos y guisos que han quedado como muestra de lo que debe ser una cocina con intenciones afrodisíacas, sobre la que destaca su famoso guiso de codornices con pétalos de rosa, plato que al ser degustado por sus invitados sienten como en cada bocado aumenta su deseo por el ser amado?

Pero el amor no es solo pasión, también puede ser amistad, ternura y agradecimiento; y ninguna película lo explica mejor que *El festín de Babette* (Gabriel Axel, 1987), en la que se nos cuenta cómo en una remota aldea de Dinamarca viven dos hermanas ancianas ya envueltas en la nostalgia de una lejana juventud, en la que su educación profundamente puritana las obligó a renunciar a toda posibilidad de ser felices. Solteras, viven en una digna austeridad, hasta que aparece Babette, que ha llegado al pueblo huyendo del terror de su natal París. En poco tiempo se le presentará la ocasión de corresponder a la bondad y al calor con que fue acogida. Un premio de lotería le permite organizar una opulenta cena con platos y vinos de la mejor cocina francesa. A esta cena son invitados los vecinos, todos fanáticamente puritanos. Aceptan ir por pura cortesía, pero previo pacto de no dar ninguna muestra de gozo o disfrute de lo que coman y beban porque sería un pecado. Sin embargo, es tal la fuerza seductora de las viandas que, poco a poco, en un ceremonial intenso y emotivo, van cediendo a la sensualidad que implica gozar de los prodigios de la cocinera francesa. La cena termina en medio de una contenida pero profunda alegría. Se ha producido el milagro de hacer brotar la bondad y el cariño humano por medio del goce de los sentidos.

De similar contenido, pero con una narración menos intimista y profunda, resulta la película *Chocolat*, en la que Vianne Rocher (Juliette Binoche) se traslada con su pequeña hija a un pueblo de la Francia rural. Allí abre una dulcería en la que vende deliciosos chocolates. El pueblo se resiste a aceptar ese refinamiento, pero Vianne es una mujer con un encanto especial y, poco a poco, se va ganando la simpatía y la amistad de los vecinos y de su alcalde.

La comida como exceso, con una irremediable fuerza erótica y carnal, aparece en muchas películas, algunas de muy dudosa calidad y no menos dudoso contenido, de entre las que no resulta la peor *La Bambola*, dirigida por Bigas Luna, y en la que la anguila como referencia gastronómica y por supuesto afrodisíaca, junto con las exuberancias anatómicas de la actriz

Valeria Marini, generan un combinado en el que el sexo y la excitación erótica intentan abrirse paso en cada plano. Pero es quizá el film *La Grande Bouffe* (Marco Ferreri, 1973) donde más se resalta el pecado capital de la gula, siempre cercano al de la lujuria. El film es uno de los mejores ejemplos de la mixtura voluptuosa. Un grupo de burgueses planean suicidarse comiendo hasta la saciedad. Se hace necesaria la improvisación y buscando una mayor entrega al placer se hace aparecer en escena unas prostitutas que actúan como aperitivo a tal inusual y epicúrea empresa.

Sería excesivamente larga la lista de películas que podríamos incluir aquí por ser la cocina o la gastronomía el principal hilo conductor de su argumento, pero no quiero terminar sin tener un recuerdo especial para un cine que, sin duda, a todos nos ha impactado tanto por el exotismo de sus imágenes como por la complejidad y la excelencia de los platos que en ellas se cocina, y me estoy refiriendo, claro está, al cine oriental. Son dos los largometrajes que voy a citar, en ambos se cocina y se habla de cocina permanentemente pero consiguiendo que por medio de ella entendamos el conflicto de amor y convivencia diaria que sus personajes nos quieren transmitir.

En la película del taiwanés Ang Lee *Comer, beber, amar* se relata una historia familiar, entre la tradición y la modernidad como telón de fondo. El chef viudo Chu reúne cada domingo a sus tres hijas y les prepara un banquete no solo como muestra de su cariño sino con la pretensión de que no olviden sus costumbres y tradiciones. En *Tampopo*, película japonesa de Juzo Itami (1985), los propósitos quedan expuestos en su prólogo: una especie de gánster impolutamente vestido de blanco entra con su novia en un cine en el que le sirven en una mesita champán; sus modales son todo elegancia y finura, hasta que un espectador comienza a hacer ruido con una bolsa de patatas y el gánster pierde la paciencia y sus modales cambian radicalmente, empleando una violencia extrema para amedrentarlo. La historia podría resumirse como un viaje iniciático hacia el aprendizaje de la preparación de la sopa de fideos, todo un ritual que se hace visible en los diálogos que los personajes van desgranando. Esta singular historia se acompaña de pequeños relatos en los que el hilo narrativo sigue siendo la comida. El humor y el erotismo se entremezclan en sus intenciones y la comida es la protagonista y la gran homenajeadada. Unos indigentes exponen opiniones a la altura de los mejores críticos gastronómicos (se han hecho expertos gracias a las sobras recogidas en los restaurantes de más categoría).

Unos amantes preludian el encuentro amoroso con huevos crudos, miel y crema batida. Una jovencita que recoge ostras se ve sorprendida por el despertar erótico: un hombre apuesto le pide que le dé una, pero en el intento de abrirla el extraño se corta el labio. Una gota de sangre cae sobre la blanca y suave concha de la ostra. La muchacha abre la vulva y solícita deposita su carne en la palma de su mano, el hombre lame su mano y come, luego ella lame la sangre de los labios del hombre una y otra vez, con absoluta delicia. En otro momento, una educadora explica a un grupo de jovencitas cómo comer los espaguetis con educación, hasta que un occidental próximo a ellas comienza a deglutir el plato al estilo occidental con absoluta eficacia. Todas las alumnas terminan comiendo igual que él. Estas historias funcionan como una urdimbre sobre la que se sostiene este homenaje maravilloso y fresco a la gastronomía.

¿Afrodisíacos o gastronomía erótica?

Conforme el trabajo ha avanzado, mi desconcierto ha ido en aumento. La idea inicial, consistente en realizar una completa exposición de cuánto de verdad o mentira había en la larga lista o en la extensa obra literaria sobre el mundo de los productos afrodisíacos, ha ido dejando paso al mucho más interesante mundo de la cocina erótica. Después de leer y releer libros, artículos y mensajes de diferente procedencia y siempre relacionados con la gastronomía afrodisíaca, la sensación que me domina es la de encontrarme ante un enorme tinglado de escaso valor, con muy bajo interés culinario y aún menos valor hedonista y emocional, o lo que es lo mismo, ante un engañoso de toma pan y moja. Ninguna de las sensaciones o efectos atribuidos a los diversos productos calificados como de alto contenido erótico, han sido comprobadas formalmente o contrastadas por una investigación seria y con un mínimo rigor científico. Realmente nadie sabe y mucho menos le preocupa si tal o cual virtud atribuida al cilantro o al ginseng rayado, por ejemplo, se cumplían en realidad. La sensación que me invade cada vez con más fuerza es que se está haciendo uso del impulso erótico que en mayor o menor medida azuza al ser humano a lo largo de su vida para generar un máquetin, casi siempre muy eficaz, dirigido a promocionar la venta de tal o cual producto alimenticio. Si tenemos que vender algo de escasa aceptación, o de muy alto precio, pongámosle la etiqueta de producto afrodisíaco y probablemente habremos conseguido el éxito; se venderá como «pan bendito» o seguramente mucho mejor. Tal es así, que podemos observar cómo, de un tiempo a esta parte, se están invirtiendo los términos de tal forma que no es el producto afrodisíaco el que nos conduce a lo erótico sino que es el erotismo lo que nos lleva al producto.

Un desnudo, casi siempre femenino, cargado de coquetería y procacidad está siendo usado, cada vez más, en la promoción de un producto o una

campana alimentaria. Recordemos cómo el seno de una bella modelo promocionaba un famoso queso gallego. Y cómo, por más de tres décadas, allá por los años cincuenta, los más prestigiosos dibujantes e ilustradores norteamericanos acosaron al consumidor de productos de la más variada índole con sus voluptuosas y llamativas pin-ups, que igual aparecían surgiendo de forma procaz y exuberante de una botella de salsa de tomate, como recostadas lánguida y sensualmente sobre una tarta de fresa o una cesta de fruta.

Resulta difícil encontrar una relación causa-efecto entre el consumo de ciertos alimentos y el estado de excitación erótica de su consumidor. Si difícil es hacerlo desde un punto de vista científico más aún lo es desde un nivel práctico. El ensayo de la eminente escritora chilena Isabel Allende, titulado *Afrodita*, en el que su autora se atreve a profundizar en lo que ella misma califica como proceloso mundo de las relaciones entre comida y erotismo —«las debilidades de la carne que más me tientan»— y en cuya portada figura el subtítulo *Cuentos, Recetas y Otros Afrodisíacos*, subtítulo que debe servir al lector de aviso sobre su contenido, ya que la escritora Allende nos viene a decir que no acepta que su ensayo sea solo una recopilación de recetas al uso junto a una larga lista de productos y componendas plagadas de rarezas y excentricidades, con pretendidas virtudes afrodisíacas, sino algo más:

Justificar la utilidad de una colección de recetas de cocina o de instrucciones eróticas, no es fácil, cada año se publican miles y francamente no sé quién las compra, porque aún no conozco quién cocine o haga el amor con un manual.

Y, efectivamente, la autora Allende nos ofrece una visión encantadora de lo que es a su juicio una cocina sugerente, repleta de sensaciones eróticas y que puede inducir más que doblegar la atracción sexual de muchos amantes, mostrándose escéptica ante las promesas que muchos de los productos catalogados como afrodisíacos ofrecen:

Intentaré aproximarme a la verdad, pero no siempre será posible. ¿Qué se puede decir, por ejemplo, del perejil que genere interés? A veces hay que mentir.

Sin perder el rigor que la historia o la práctica de la cocina que describe requiere, la autora nos va dejando gotas de ironía y sabio humor, que ponen en tela de juicio muchos de los hechos que siempre se han considerado como ciertos. Y aun cuidando mucho de que su narrativa no alcance el nivel y los tópicos con los que habitualmente se adorna y alcanza la literatura erótica o pornográfica, ayudándose de pequeñas confesiones en las que la autora cuenta sus deseos y pasiones más íntimas, conseguirá que el lector se vea invadido

en muchos momentos por agradables sensaciones de placer y hedonismo, como si de la mejor narración erótica se tratara.

El hecho fue que, tras leer la obra de Isabel Allende, mi visión sobre los alimentos afrodisíacos cambió; me sentí inclinado a exponer nuevos argumentos y distintos puntos de vista a los hasta aquí empleados, dirigidos a enjuiciar de forma diferente la existencia o no de una gastronomía afrodisíaca.

Comienza la escritora Allende, igual a como fue expuesto al comienzo de este trabajo, afirmando que sexualidad y alimentación tienen una finalidad común para todo ser vivo, la de perpetuar la especie. Copulamos para asegurar nuestra descendencia y comemos para conservar la vida. Es este el principio que el Creador ha puesto en todos los seres vivos, siendo posiblemente el hombre el único ser que de alguna forma ha sofisticado esta idea, añadiendo al principio de la procreación el del placer en las relaciones sexuales. Y sigue, para afirmar con rotundidad, que es el amor y, en segundo lugar, si este decae, la variedad, lo que motiva el deseo erótico; y es aquí, en la referencia a la variedad, donde nos abre la puerta para que de rondón o abiertamente aparezcan las buenas condiciones y las virtudes que ciertos alimentos, guisos o pócimas encierran, consiguiendo dar a la pareja que los consume nuevos y renovados deseos, aumentando su libido y su interés sexual.

El único afrodisíaco verdaderamente infalible es el amor. Nada logra detener la pasión encendida de las personas enamoradas.

[...]

Pero el amor, como la suerte, llega cuando no lo llamamos, nos instala en la confusión y se esfuma como niebla cuando intentamos retenerlo. Desde el punto de vista de su valor estimulante es, por lo tanto, lujo de unos cuantos afortunados, pero inalcanzable para quienes no han sido heridos por su dardo.

Esto nos lleva al segundo afrodisíaco en importancia, la variedad, pero la variedad no entendida como promiscuidad, sino como la autora Allende la propone:

Quando no se cambia de pareja, al menos se debe introducir variaciones en la práctica.

O lo que es lo mismo, cuando el amor flaquea, intentemos superar el bache refugiándonos en la fantasía, salgamos de la monotonía a la que la vida irremediamente nos arrastra. ¿Y qué mejor medio que la gastronomía para conseguir experiencias nuevas, con sello de distinción, misterio o

aventura, pero fácilmente al alcance de cualquier mortal? Con este nuevo enfoque, Isabel Allende nos abre una nueva puerta por donde entrar al mundo de los afrodisíacos y de la cocina erótica, con una importantísima diferencia sobre lo que hasta ahora hemos considerado, pues ya no son solo los alimentos o lo que consumimos los que pueden aportarnos el apasionamiento amoroso deseado, sino que será el glamur, la distinción, el refinamiento o las maneras con los que esos alimentos sean consumidos, lo que ha de predecir el efecto erótico buscado.

Merece la pena que recreemos nuestro ego de hombres amantes de la gastronomía saboreando las reflexiones que la escritora Allende nos ofrece en una de las muchas veces en las que deliberadamente deja que el lector penetre en su mundo de fantasías y deseos eróticos, diciéndonos que los *gourmets* capaces de escoger los platos de un menú escritos en francés y discutir sobre vinos con el *sommelier* inspiran respeto en las mujeres, respeto que puede transmutarse en apetito amoroso. Les gustan los hombres que saben cocinar y puntualiza:

Los epicúreos que escogen amorosamente los ingredientes más frescos y sensuales, los preparan con arte y los ofrecen como un regalo para los sentidos y el alma; esos varones con clase para descorchar las botellas, olisquear el vino y escanciarlo primero en nuestra copa, para dárnoslo a probar mientras describen el color, la suavidad, el aroma y la textura del filet mignon en el tono que, creemos, más tarde emplearán para referirse a nuestros propios encantos, de necesidad, pensamos: este hombre debe tener todos los sentidos afinados, incluso el del humor. ¿Quién sabe... ¡tal vez hasta sea capaz de reírse de sí mismo! Cuando observamos cómo limpian, alían y cocinan los camarones, imaginamos su paciencia y destreza para realizar un masaje erótico. Si prueban delicadamente un trozo de pescado para verificar su cocción, temblamos anticipando ese sabio mordisco en nuestro cuello.

Cómo no reconocer la enorme carga erótica que una cena puede contener cuando se escenifica con acierto, eligiendo el momento y el lugar adecuados y que se rodea de una atmósfera sugerente cuajada de elegancia e insinuación:

Imaginémonos en el comedor de un palacio renacentista convertido en restaurante... Lámparas de lágrimas de cristal, candelabros y velas imparten una luz tenue. Mullidas alfombras protegen las antiguas tarimas, gobelinos de trescientos años cubren las paredes. Ante las mesas redondas cubiertas con largos manteles y decoradas con orquídeas se sientan los comensales. La música suave y sugerente de unos violines invade el salón sin que en ningún momento inte-

rrumpa la intimidad y la conversación de los comensales. Una mujer ocupa una mesa junto a un ventanal por el que se vislumbran los jardines y una luna tímida y clara. La mujer, espléndida, va toda de terciopelo color sangre, con los hombros desnudos y dos magníficas perlas barrocas en las orejas. El hombre viste de negro, impecable, con botones de oro en la camisa. Sus gestos, algo forzados, denotan una rigidez estudiada, pero a través de ellos se percibe una cierta atracción mutua... Bajo el mantel las rodillas se rozan por azar y ese contacto, casi imperceptible, les golpea como una corriente poderosa. Una llamarada iracunda les sube por los muslos y enciende sus ánimos. Nada cambia en sus posturas, pero el deseo es tan intenso que puede palpase, como niebla caliente borrando los contornos del mundo que les rodea...

También los aromas, sabores y colores de los alimentos deben cumplir una serie de requisitos para que como mínimo no rompan, no sean un lastre, en el placer hedonista que una buena comida debe producir. Al planear un menú, se deben considerar los diferentes sabores que van a aparecer para que se complementen y se distingan unos de otros sin competir. El orden en que se sirven los platos influye en la apreciación de los mismos. La temperatura tiene tanta importancia como la textura y el color, todo influye en la sensual experiencia de una comida.

En una comida los sonidos también pueden ser afrodisíacos: el chispear del aceite al freír la cebolla, el ritmo sincopado del cuchillo picando verduras, el borboteo del caldo al hervir donde en breves segundos caerán los desdichados mariscos, las nueces al partirlas y la paciente canción del mortero moliendo semilla, las notas líquidas del vino al ser escanciado en las copas, el chocar de los cubiertos de plata, el cristal y la porcelana en la mesa, el murmullo melodioso de las conversaciones, los suspiros de satisfacción y el casi imperceptible crepitar de las velas, son sonidos tan estimulantes como el susurro de las frases amables de un amante en los oídos de su amada.

Muchas personas precisan comer pan como acompañamiento de gran parte de los alimentos que toman. Sin embargo, conforme la comida aumenta en su refinamiento o nivel social el pan deja de utilizarse, a no ser que el anfitrión desee ofrecer a sus invitados o a su invitada, si nos referimos a una comida íntima entre amantes, pan elaborado por él o ella misma. Acudimos de nuevo a la fuente que inspira esta parte de mi trabajo y encontramos un consejo para aquellos que son dados a elaborar su propio pan:

La gente que necesita experimentar todo, aunque sea una sola vez, tarde o temprano cae en la tentación de hacer pan. En esos casos sugiero compensar la deficiente calidad, natural en un principiante, dándole a los panes un aspecto divertido. Con ese fin, regalé a mi madre un molde con forma de *Il Santo Membro*, como suelen llamar en Italia al órgano masculino, no sé si por arrogantes o por burlones. Sin embargo, después de hornearlo, el pan resultó demasiado abultado y mi madre no se atrevió a servirlo por temor a humillar a los varones invitados a la velada.

En la cocina erótica el pan es un complemento indispensable. El trigo se considera afrodisíaco y un símbolo de fertilidad. En un cuento de Guy de Maupassant, la joven sirvienta de una casa burguesa va con su canasto a comprar el pan de cada mañana. Por un ventanuco espía al joven panadero amasando y se lleva consigo la imagen de sus anchas espaldas, sus brazos poderosos, la piel brillante de sudor y sus manos sensuales sobando y sobando la masa con determinación de amante, tal como ella quisiera ser tocada.

El pan no solo es sabor, también es forma y aromas. La cultura y tradición de cada país influye indudablemente en la forma de sus panes tradicionales. En Francia, encontramos la *baguette* de aspecto fálico, mientras que en España es más tradicional la hogaza más parecida al órgano femenino. Nuevamente la deliciosa narrativa de Isabel Allende nos describe una experiencia sexual de su juventud en el obrador del pan de un convento:

Mientras ella trabajaba, en otro extremo de la cocina se producía el sencillo milagro cotidiano de la harina y su misterio, el contenido de los moldes cobraba vida y un proceso lento y sensual se desarrollaba bajo esas blancas servilletas que como sábanas discretas cubrían la desnudez de las hogazas. La masa cruda se hinchaba con suspiros secretos, se movía suavemente, palpitaba como cuerpo de mujer en la entrega del amor. El olor ácido de la masa en fermento se mezclaba con el aliento intenso y vigoroso de los panes recién horneados.

¡Podemos imaginar afrodisíaco más poderoso! Pan sazonado con sutiles toques de imaginación y sensibilidad.

Recuerdo haber leído en uno de los ensayos de Azorín que el paisaje lo crean los escritores. Posteriormente, Josep Pla ampliaba la afirmación matizando que también los notarios compartían parte de la culpa. Hablamos de la horizontalidad del paisaje castellano, de la dulzura de una tarde otoñal en el entorno de una casa de payés o de la singularidad de los pueblos y gentes de las tierras altas de Guadalajara, desde que Azorín, Pla o Cela escribieran sobre ellas. ¿Sucederá lo mismo con los afrodisíacos? ¿Habrán he-

cho falta que hábiles narradores nos permitan, gracias a sus escritos, paladear con sensaciones nuevas trufadas de fantasía y sensualidad, probar esos alimentos que conocidos como afrodisíacos nunca nos habían producido sensación alguna?

Recordemos como a lo largo de un buen número de líneas de este trabajo nos hemos preguntado si existe una cocina erótica basada en productos y conjuros afrodisíacos. En mi opinión, la respuesta no resulta sencilla. Podremos afirmar que sí, que existe, o también negar su existencia rotundamente y añadir que todo lo que se dice o se ha escrito sobre ella nos suena a pura fanfarria. También podemos aceptar la existencia de todos o parte de los tradicionalmente considerados como alimentos con propiedades afrodisíacas. Podemos dudar de todo, o aceptar todo, pero de una cosa sí que creo que debemos estar seguros: que cualquiera que sea nuestra posición, solo habrá efectos positivos si al poder del afrodisíaco le añadimos unas buenas dosis de sensibilidad y fantasía y, si es posible, la condición suprema de estar enamorado.

No quedaría completo este trabajo, si como de carácter gastronómico queremos calificarlo, sin que aparezcan unas cuantas recetas culinarias, que naturalmente, y tal como el tema tratado obliga, deberán ser de las que se ofrecen como cocina erótica o afrodisíaca. Por tal motivo, y dejando a un lado el muy abultado número que la bibliografía consultada me ofrecía, he seleccionado una que denomino **Tarta despedida de soltero**, de mi propia creación, y que he diseñado como un pequeño homenaje al cine de los años sesenta que llenó de ilusiones muchas horas de nuestras vidas adolescentes. Otra segunda, cuya receta es copia textual de la que con el nombre de **Curanto** Isabel Allende describe en su obra. Como final, transcribo una curiosa **ensalada** que su autor, Francisco Granados, presenta con el calificativo de «para ricos» en un librito de tan corto texto como alto interés, titulado *Pan y bollería erótica*, libro que me proporcionó el amigo y también joven académico Francisco Bentué y del que no me resisto a dejar sin transcribir aquí algunas ideas de su autor que comparto plenamente y una curiosa relación de productos afrodisíacos con calificativos altamente curiosos: «Jamás me he considerado escritor, sin embargo me gusta escribir porque siento la necesidad de divulgar mis experiencias».

Y termina: «El saber hacer cosas para comer es un arte».

Ingredientes y plantas afrodisíacas apropiadas para añadir al pan «(en polvos)»:

- Ajedrea: se utiliza en infusiones y ensaladas.
- Alcachofas: tónico y revitalizador.
- Ajo: gran tónico.
- Anís: el tornamaridos de nuestras antepasadas.
- Apio: símbolo de fertilidad.
- Azafrán: gran estimulante.
- Canela: afrodisíaco tropical.
- Cardamomo: muy estimulante.
- Comino: el afrodisíaco de Venus (extraña que lo necesitare).
- Clavo: mezclado con miel es muy estimulante.
- Chile: picante y fuerte.
- Ginseng: el gran estimulante oriental.
- Hinojo: un afrodisíaco muy gustoso.

- Jengibre: el afrodisíaco preferido de Baco.
- Menta: afrodisíaco mágico.
- Mostaza: afrodisíaco muy excitante.
- Nuez moscada: afrodisíaco olfativo.
- Pimienta: el afrodisíaco más antiguo.
- Rosa: el afrodisíaco de Avicena (prescrito por este médico árabe considerado como uno de los más grandes sabios de la historia).
- Romero: el afrodisíaco de las culebras.
- Salvia: el afrodisíaco de la buena mujer.
- Tomillo: el afrodisíaco revitalizador.
- Vainilla: el poderoso afrodisíaco.

ENSALADA PARA RICOS SEDUCTORA Y SENSUAL

Se cuece una langosta unos veinte minutos y se deja enfriar. Se corta un pollo en cuatro trozos y se pone en una cazuela junto con un tomate partido en tres trozos, una zanahoria y una cebolla cortadas a rodajas. Se añade perejil, apio, tomillo, una pizca de pimienta, ralladura de nuez moscada, sal y una ñora un poco tostada. Se tapa y se deja cocer a fuego lento una hora añadiendo agua de vez en cuando. Se corta un pedazo de langosta y el pollo, se colocan en una fuente, se adorna con hojas de lechuga, los huevos duros cortados a trocitos y salsa mahonesa.

(Así es tal y como indica el autor que debe hacerse este plato. Yo opino que un poco de aceite virgen de oliva en el sofrito no le vendría mal.)

CURANTO

El curanto proviene de la Polinesia. El evento comienza a media mañana, con una fogata para calentar grandes piedras que los hombres preparan en la playa. Los más jóvenes cavan un hoyo de un par de metros de largo por uno de ancho, amontonando a un lado la tierra extraída; mientras las mujeres preparan los ingredientes, las niñas lavan hojas de plataneros y todos chapotean y hablan a gritos. Sobre unas mesas de madera se apilan los alimentos: un cordero troceado, salchichas y chuletas de cerdo, trozos de pollo marinado con limón y hierbas, pescados de diversas clases, langostas todavía vivas, mariscos, patatas y maíz.

Cuando calculan que las piedras están suficientemente calientes, a eso de la media tarde, las ponen en el fondo del hoyo, ponen enseguida unas fuentes de barro de boca grande y amplio fondo, en las que se recogerán los caldos y jugos del cocimiento, y apilan encima los ingredientes del portentoso curanto. Cubren todo con paños limpios mojados, extienden las hojas de platanera, y rellenan hasta cubrir todo con la tierra que antes excavaron, y todos se disponen a esperar que ese paciente calor obre el milagro poco a poco. No se trata de una espera tediosa, corre la bebida, suena la música, cantan y bailan y coquetean sin límite de edad. De forma inexplicable, el punto de cocción del curanto coincidirá con la puesta del sol.

A esa hora los jóvenes quitarán la tierra con el mayor cuidado y las muchachas levantarán las hojas de platanera. Aparecerán los paños blancos sin una mota de tierra, y al destaparlos, una bocanada inmensa de un olor maravilloso recorrerá toda la playa.

Todos alrededor del hoyo quedarán un momento en silencio, esperando ver, una vez disipada la columna de vapor que de él sale, las langostas coloradas, las conchas abiertas y las carnes sazonadas. Una inmensa algarabía se apodera del ambiente, y todos comen conforme van apareciendo capa a capa, de los distintos manjares.

Lo último que se sirva será el caldo recogido en las marmitas de barro. Un sorbo equivaldrá a media botella de vodka seco. Quien ha probado ese caldo, esencia concentrada de todos los sabores de la tierra, no podrá conformarse nunca más con otros afrodisíacos. Nadie sería capaz de describir su sabor, solo se habla de su efecto: es una explosión de dinamita en la sangre.

TARTA DESPEDIDA DE SOLTERO

Este postre suele servirse en las fiestas que nuestra sociedad celebra con motivo de una despedida de soltero o soltera. Se aconseja usarlo en aquellas comidas o cenas en las que se desea que impere no solo la abundancia y el lujo, sino también el desenfreno, consiguiendo un cierto parecido con las que nuestros antepasados romanos organizaban con mayor asiduidad y mejor consideración social que las nuestras y que conocemos con el nombre de orgías. Aquellas, las romanas, solían durar varios días; en ellas, abusando de la riqueza que generalmente ostentaba el anfitrión, el derroche y la excentricidad debían ser sus características principales. Se comía, se bebía y, en muchas ocasiones, se fornicaba sin mesura ni recato. Un ejército de servidores se las ingeniaba y componían para que, en medio del desenfreno general, la fiesta se desarrollase placenteramente. Nuestras fiestas, las de nuestra época, en su inmensa mayoría no tienen nada que ver con aquellos festejos, pero en ocasiones especiales, como en las que nos ocupa, sí se intenta que en algo se parezcan, y no tanto en el comer como sí en el beber, con el interrogante de si se igualan en el sexo.

La primera vez que supe de esta receta no fue por presencia directa en el banquete que se ofrecía, cosa que tampoco ha sucedido en ocasiones posteriores, o para ser más exacto, cosa que no ha sucedido nunca; fue ante una pantalla de cine en la que se proyectaba la película *Cómo matar a su propia esposa* de Richard Quine, interpretada por Jack Lemon y Virna Lisi, en la que participando el protagonista masculino en una cena a la que había sido invitado, a los postres y surgiendo del interior de una gran tarta de varios pisos, aparecía Virna Lisi, bellísima, espectacular y luciendo un ceñido corsé que realzaba todas las curvas y encantos de su figura.

La forma de confeccionar este espectacular pastel es fácil: prepárese un molde de grandes dimensiones de dos o tres pisos, suficientemente holgados para que en su interior pueda alojarse cómodamente la dama que debe alegrar la cena, previendo que la parte superior de la tarta sea desmontable fácilmente desde su interior, con el fin de permitir una espectacular y sorprendente aparición de la belleza oculta, cuando se precise. El resto solo consiste en recubrir las superficies rígidas con bizcochos, cremas y adornos según el gusto del cocinero.

Contestación del académico Ángel de Uña y Villamediana

Se ha convertido en costumbre que la contestación a un discurso de ingreso comience por un recorrido objetivo y desapasionado por los méritos y servicios prestados por el catecúmeno.

Mi vida periodística me ha enseñado que la objetividad es difícil de conseguir por cuanto cada persona contempla el mundo y lo comenta desde los valores amasados en su trayectoria vital. Ya pido perdón a todos ustedes porque en estas palabras me va a faltar objetividad y doy por perdida mi imparcialidad, ya que soy amigo de Ángel Luis González desde hace muchos años y yo mismo, junto con otros dos académicos, presentamos su candidatura a este puesto, convencidos de que su trayectoria académica y profesional, sus desvelos y preocupaciones coincidían con el perfil de miembro de número de la Academia Aragonesa de Gastronomía.

Voy a entretenerme en esos sus primeros años porque tengo la convicción de que las más sólidas convicciones gastronómicas de una persona se fundamentan en los olores y los gustos de la niñez.

Ángel Luis González tenía una predisposición especial ya que nació en Ainzón, al pie del Moncayo. Él mismo dice que nacer en Ainzón es como nacer en un monasterio ya que durante muchos años el pueblo fue propiedad de los monjes de Veruela, que lo habían comprado por las buenas viñas con las que contaba el término municipal y el buen vino que en él se hacía.

Esa referencia se me antoja un poco una predestinación, ya que los monasterios han sido históricamente alumbradores de las más permanentes recetas culinarias y sabios directores de la viticultura y enología de los territorios que les rodean. El mantenimiento y renacimiento de los usos culinarios ha sido históricamente responsabilidad de los monasterios y comunidades religio-

sas. La transmisión de conocimientos culinarios, que hoy se llamaría de transferencia de tecnología, no podía ser asumida por los frugales curas de «misa y olla» sino que, como decía el profesor Antonio Beltrán, «ese papel debía ser asumido por estos monasterios y comunidades religiosas, que se cuidaron de recoger, difundir y mantener recetas; dieron nombre y características a los dulces nacidos de la vieja repostería árabe que cultivaron con mimo».

Además de estas sólidas raíces geográficas, la familia de nuestro Académico pasaba sus vacaciones veraniegas en Novallas, el pueblo de sus abuelos maternos. Cerca de esa población, se encontraba el monasterio cisterciense de Tulebras, donde habían hecho votos tres hermanas de su abuelo. Me pregunto si, en las periódicas visitas que los niños hacían al monasterio, y donde las monjitas les examinaban de los centímetros que habían crecido y de la marcha de sus conocimientos del catecismo, no se escaparían algunos dulces que han profundizado el amor de Ángel por las lamineras y su devoción por la comida y su cultura.

Después de pasar por el colegio de los Agustinos y por el Instituto Goya, puso las bases académicas de su profesión en la Escuela Superior de Estudios Mercantiles, donde obtuvo el título de Profesor Mercantil, que completó años más tarde con el de Licenciado en Ciencias Económicas por la Universidad de Barcelona y Auditor de Cuentas e Inspector del Ministerio de Economía y Hacienda.

De este periplo académico, Ángel Luis González tiene palabras de agradecimiento para cuatro de sus maestros, cuya influencia ha marcado sus pasos por la vida.

Uno de ellos fue Eugenio Frutos, profesor que impartía lecciones magistrales de ética, lógica y metafísica en el Instituto Goya.

Otro fue don Santiago Burbano, de quien aprendió que nada se consigue si no es con esfuerzo y trabajo. También rememora a Enrique Oliver, que le enseñó que el lenguaje matemático puede ser mucho más eficaz que el literario.

Pero él distingue entre sus maestros a nuestro compañero académico Eduardo Montull, al que sigue agradeciendo los desvelos por para hacerle entender las disciplinas jurídicas y la importancia de un comportamiento siempre honorable y justo, que le enseñó a saber reclamar nuestros derechos con tesón pero con elegancia y a saber ofrecer ayuda con humildad y grandeza.

Cuando aún no había finalizado sus estudios de Economía en Barcelona, inicia su vida profesional, al aceptar el puesto de director de una empresa de nueva creación, del grupo italiano Pieralisi, dedicado al suministro de maquinaria para el sector agroalimentario en general pero esencialmente al especializado en la obtención del aceite de oliva.

Este trabajo y en ese puesto ha sido su profesión durante 42 años. Esa atalaya privilegiada le ha permitido conocer al detalle la estructura del sector oleícola español y mediterráneo, donde se cultiva y obtiene ese producto de tan importante repercusión económica y gastronómica y uno de los componentes básicos de nuestra cultura mediterránea: el aceite de oliva.

Lo más natural es que Ángel Luis González hubiese elegido el aceite virgen de oliva como título de su discurso de ingreso, pero lo ha hecho con un tema tan sugerente y atrevido como *Influencia de los afrodisíacos y el erotismo en la gastronomía*.

Creencias y mitos

Con este tema, el nuevo académico ha querido tratar con objetividad uno de los factores que más han influido en la historia de la gastronomía como son las creencias y tabúes alimentarios. En todos los pueblos o culturas, las elecciones alimentarias están condicionadas muy a menudo por un conjunto más o menos complejo de creencias religiosas y concepciones dietéticas relativas a lo que es bueno o no lo es para el cuerpo y/o para el alma, lo que es aceptable para la salud y lo que es dañoso, valoraciones que están contenidas en tratados voluminosos y dogmáticos, casi todos repletos de normas arbitrarias y sin sentido.

Uno de ellos es el binomio sexo-alimento. Se trata de dos términos que han estado estrechamente vinculados en todas las culturas, como dos formas de sensualidad y como dos formas de relación. Hay castas hindúes que descartan tanto las relaciones sexuales entre personas de castas inferiores como comer con sus componentes, quizá porque, como decía Levi-Strauss, «copular y comer son dos formas de conjunción por complementariedad», de forma que en muchas civilizaciones, la acción de cocinar y copular tienen idéntico significado que en la realidad se escenifican en responsabilidades repartidas entre el hombre y la mujer, de forma que uno pone el fuego y los ingredientes cazados o cultivados y la otra aporta la dosificación de los ingredientes, su empleo y tratamiento.

Dice el profesor Jesús Contreras que es muy significativo que el verbo francés *consumir*, se aplique al consumo de alimentos y también a la consumación de una relación sexual. La relación metafórica entre consumidor y consumido, nos acerca alguno de los atavismos canibalísticos de la persona humana.

Lo cierto y real es que es difícil detectar dónde está el origen de aquellas creencias que estrechaban las relaciones entre lo que se come y el comportamiento emotivo y de pasión sexual.

Tratándose de alimentos que toman la forma de los órganos sexuales, tanto masculinos como femeninos, puede deberse a una interpretación extensiva del viejo principio que reza que «de lo que se come se cría», pero hay algunos otros alimentos que estimulan la actividad cardíaca y las secreciones gástricas, pero la razón más defendible es que hay determinados alimentos que contribuyen a crear una sensación de bienestar tanto física como mental que predispone a una relación amorosa. En este sentido —dicen muchos autores— todos los alimentos tendrían virtudes afrodisíacas pues el solo hecho de comer ya acelera el pulso, aumenta la presión sanguínea, elevan la temperatura corporal, incluso provocan algo de transpiración, cambios fisiológicos casi idénticos a los que normalmente acompañan a una relación sexual.

A través de este discurso, en un brillante ejercicio de honestidad intelectual, nuestro nuevo académico ha querido presentar y estudiar el mito de los alimentos afrodisíacos para después destruirlo. En una divertida pirueta literaria, en la primera parte de su discurso, Ángel Luis González nos habla de los atractivos genéticos de la humanidad, del comer y el reproducirse. Luego, después de crear estos gigantes amenazantes, el mismo autor los alancea y reconoce que «nadie sabe y mucho menos le preocupa si tal o cual virtud atribuida al cilantro o al ginseng rayado se cumplieran en realidad».

Buscando un epitafio para el mito caído, nos dice que le invade la sensación de que «se está haciendo uso del impulso erótico que en mayor o menor medida azuza al ser humano a lo largo de su vida para generar un márquetin, casi siempre muy eficaz, dirigido a promocionar la venta de tal o cual producto alimenticio».

Reconoce nuestro nuevo académico que «resulta difícil encontrar una relación causa-efecto entre el consumo de ciertos alimentos y el estado de excitación erótica de su consumidor». Después de una incursión histórica

por los hitos en los que aparece la alusión a estos alimentos eróticos y afrodisíacos, retoma el camino del pensamiento científico del siglo XXI que niega la existencia de cualquier fenómeno natural si no se prueba la relación entre causa y efectos.

Una frase que encuentro decisiva en este discurso de Ángel Luis González ha sido rescatada de una obra de Isabel Allende quien afirma que «el único afrodisíaco verdaderamente infalible es el amor; nada logra detener la pasión encendida de las personas enamoradas».

El nuevo erotismo

Mi compañero académico me presta un apoyo para hacer una incursión sobre este tema cuando en su discurso admite que hay que reconocer «la enorme carga erótica que una cena puede contener cuando se escenifica con acierto, eligiendo el momento, el lugar y el ambiente adecuados y se rodea de una atmósfera sugerente cuajada de elegancia e insinuación. Es todo un atractivo que se completa con los aromas, sabores y colores de los alimentos».

En suma, nuestro compañero ha alumbrado el gran espectáculo de la gastronomía que envuelve a la pareja en una sensación de placidez, amistad y relación que constituye la base de toda relación erótico o sexual. La gastronomía en su plenitud es una gran expresión artística que supone un señuelo y un acicate para el amor.

De esta forma, creo que nuestro nuevo académico ha dado con una de las claves eróticas del siglo XXI al mismo tiempo que ha recuperado la gastronomía como unas de las artes escénicas del siglo XXI. Cosa que no me extraña porque entre las cualidades que caracterizan la biografía de Ángel Luis están su afición y sensibilidad por la música, la danza y el teatro, en suma su devoción por las artes escénicas, a la que ahora incorpora la gastronomía.

Hoy, la gastronomía se ha convertido en una de las disciplinas más importantes para el hombre del siglo XXI, por su aportación esencial a la salud de las personas, su contribución a la estética y su influencia en el comportamiento social.

Una vez que la ciencia ha roto las relaciones entre el comportamiento alimentario y las relaciones sexuales, las relaciones entre sexo y gastronomía se sitúan en otro nivel más antropológico. Hemos abandonado el poder

espiritual de los alimentos pero hemos consolidado el concepto de que la comida constituye un lenguaje universal para expresar sociabilidad y hospitalidad.

Las primeras expresiones de relación social debieron incubarse en las cuevas prehistóricas, cuando el hombre abandonó su costumbre de comer de espaldas a sus semejantes para evitar que le arrebataran de sus manos el trozo de carne que comía. A partir de ese punto, la humanidad avanza hasta hoy, cuando ningún acto social finaliza sin un vino de honor, ninguna fiesta popular tiene tal carácter si no se comparte comida con los vecinos, ni hay reunión de empresa que no tenga como escenario la mesa de un restaurante.

Hoy nadie cree ya que existan alimentos con efectos afrodisíacos ni eróticos. No hay razones científicas que avalen su existencia. Pero el gran salto hacia la concepción de la comida como una forma de comunicación se produjo a finales del siglo XVIII, cuando el alimento físico perdió importancia en la gastronomía mientras que iban ganando presencia otros factores culturales. Es el momento en el que la comida se convierte en expresión de sentimientos y en expresión de arte y cultura.

Nuestra académica Luisa Safont describía este cambio en su discurso de ingreso en esta Academia y ponía como ejemplo un cuadro netamente culinario, *Vieja friendo huevos*, de Diego Velázquez, en el que aparecen todos los elementos y herramientas que intervienen en la fritura, en el que la expresión realista de los ingredientes evita toda relación social. Igual que otros cuadros como *Buey desollado*, de Rembrandt, o el de Beuckelaer, *Cerdo desollado*, manifiestos contra la ingestión de carne, a la que se consideraba como pervertidora de la lúvido. Según nuestra académica, el cambio de orientación lo certifica Francisco Bayeu, cuñado de Goya, en un cuadro titulado *La Merienda*, en el que se recoge la escena de una reunión festiva de hombres y mujeres en la Venta de Cerero, alrededor de un mantel en el suelo. Es una escena en la que se detecta alegría y felicidad que, como diría el filósofo Kant, es el fundamento de la voluptuosidad.

En su discurso de contestación, nuestro también académico Manuel García Guatas coincidía con las opiniones de la académica y definía el cuadro de Velázquez como «un bodegón de los sentidos» y apuntaba que este gusto por los bodegones «se desvanece en el siglo XIX quizá porque la comida se había vuelto mucho más elaborada y refinada» y son sustituidos por pinturas de la comida mucho más asimilables por una sensibilidad poética.

Es el momento en el que la gastronomía se muestra con bellos espectáculos de convivencia y amistad. En esas obras pictóricas se recogen reuniones de gastrónomos, artistas, músicos y todos los que pueden integrarse en un espectáculo lúdico y festivo. La belleza y la estética influyen en la felicidad de un comensal que es la antesala de una relación amorosa.

Por otro lado, esta interpretación de la alimentación como componente de la fusión de personas, no depende tanto del valor de los alimentos como del rito que le acompaña. Alimentarse en sociedad, comer juntos, es una actividad que va más allá de su propio fin y que esconde otras conductas. Invitar a una barbacoa es algo más que ingerir unos determinados alimentos cocinados de una determinada manera, supone un ambiente determinado, una cuidada informalidad y una especial camaradería, igual que supone una preestablecida formalidad una invitación a cenar con la persona amada, que se rodea de cierto ritual musical, velas, aromas y sabores. Cenar con la persona querida es una situación particular y peculiar, dirigida por un rito medido y una aportación espiritual.

De esta forma, alimentarse también cumple el objetivo de iniciar y mantener relaciones personales y de negocios, expresa amor y cariño, nunca odio. Los alimentos comidos en grupo constituyen un elemento básico para el inicio de la reciprocidad y el intercambio interpersonal. Es un acto de amistad, estima y agradecimiento. Con los alimentos no solo incorporamos sus propiedades físicas, sino también sus significados.

Si la afirmación de la comunidad y la reciprocidad se dan en el grupo, ¿cómo no va a serlo cuando una persona se encuentra con otra en las que existe un nexo de amor y un reconocido sentido de la atracción sexual?

Hoy es un concepto universalmente compartido por la civilización occidental que la cocina y todo lo que la rodea es una fuente de placer y atesora muchos valores desde la perspectiva lúdica. Es un juego y, como tal, puede ser un magnífico prólogo para cualquier relación. Como experiencia gastronómica, comer es la única actividad humana que se disfruta con todos los sentidos a los que se pone uno a uno en funcionamiento. La comida es una apoteosis sensorial y una fuente de placeres sin cuento, y hay que dejarse embriagar por colores, aromas y sabores. Rafael Ansón, presidente de la Real Academia de Gastronomía, afirmaba en uno de sus libros que «la buena mesa es, como el circo en la época de Cecil B. de Mille, el mayor espectáculo del mundo». Dice que «cuando visitamos un restaurante, incluso cuando recibimos a los amigos en el hogar, asistimos a una maravillosa re-

presentación que pone en juego todos los sentidos», comenzando por el decorado ya que la gastronomía necesita un lugar escenario donde se sitúa la mesa y donde poco a poco van apareciendo los platos, las recetas y las creaciones culinarias.

José N. Iturriaga, un excelente gastrónomo y escritor, afirma que el siglo XIX modificó en buena medida esta relación con la llegada de los restaurantes, que suplieron a los mesones y las posadas que habían sido simples lugares de paso para los viajeros. Fue en los tívolis o restaurantes campesinos donde surgió una asociación amorosa y erótica, cuando los hombres invitaban a las mujeres a comer en estos lugares para conquistarlas; en el siglo XX esto trascendió a lugares como las cafeterías y las heladerías.

La creciente importancia del componente estético en el conjunto de la oferta gastronómica es, posiblemente, una de las principales aportaciones de la cocina actual. Su contenido no se limita a la presentación de los platos, sino que se extiende al entorno ambiental. Una mesa es una representación equilibrada, armónica y sensible y un escenario de interacción entre quien da y quien recibe y en ello reside una parte de su actual importancia.

Quizá por eso, la gastronomía del siglo XXI se vincula al teatro y la danza en el que la percepción visual es decisiva. Como la pintura o el cine, la ópera y el ballet, la comida entra inicialmente, por los ojos.

Intencionalidad

Quizá una de las grandes enseñanzas gastronómicas que nos ha traído el final del siglo XX y comienzos del siglo XXI, es que la erótica de los alimentos no depende de sus componentes, que no tienen propiedades ni eróticas ni afrodisíacas, sino de la intencionalidad con la que se seleccionan.

Cuando se planifica una comida con intenciones afrodisíacas, se eligen cuidadosamente los alimentos, atendiendo a su aspecto sensual, teniendo en cuenta el color, forma y aspecto. Los alimentos y las bebidas nos abren un mundo de sabores, olores y texturas. Mermeladas de arándanos o fram-buesa, cremas dulces, chocolates, frutas, jaleas, ron, vino tinto, *champagne* y mil cosas más están a diario a nuestro alcance. No solo los comemos o los bebemos en buena compañía, sino que, a veces, les damos un uso erótico.

Los olores, aromas y esencias son estímulos para los sentidos. La decoración y disposición de la mesa, utilizando velas y flores serán el marco

perfecto. Es importante no olvidar acompañar la comida con una bebida adecuada, en especial un buen vino que maride con los platos preparados. Cocinar en pareja puede ser, además de divertido, muy estimulante y seductor. Mito o realidad, estamos seguros de que una comida preparada con intención de disfrutar un momento mágico y sensual con la pareja, resultará finalmente afrodisíaca. Los alimentos solamente serán eróticos si se toman con esa intención.

En una entrevista que le hicieron a Andrés Madrigal, propietario y chef del restaurante Balzac, sobre uno de sus libros, *Placeres de alcoba*, el maestro decía que «cocinar es arte y todo lo que rodea al arte nos produce sensaciones de placer o de sentimiento».

Madrigal reconocía que no había sido su intención hacer un libro de cocina erótica, sino realizar un rápido recorrido por las diferentes formas del Arte que nos pueden estimular los sentidos, concluyendo que le parecía obvio que «la cocina es una de ellas y que la relación comer-amar es muy cercana».

Cuando un periodista le preguntó al prestigioso chef si conocía en la cocina algún ingrediente o preparado destacado por su eficacia en el arte de amar, Andrés Madrigal contestó: «No, tan solo destacaría las ganas de amar y ser amado. Cocinar para la persona querida ya es un gran componente a nuestro favor».

Este caminar de nuestro nuevo académico por los afrodisíacos y el erotismo en la cocina, nos ha descubierto nuevos derroteros que cambian nuestras costumbres gastronómicas. Ángel Luis González ha enterrado la visión puramente fisiológica de la comida y la ha sustituido por una contemplación más humana y cultural.

Aquí terminan mis banales comentarios sobre el discurso de mi amigo, que no han querido ser un «espaldarazo» a los muchos méritos que ya atesora. Simplemente decir que, con sus aportaciones en este discurso, nuestra entidad cumple con su cometido de destacar el carácter cultural de nuestra gastronomía y que esta corporación se enriquece con la persona y las ideas de Ángel Luis González Vera, desde ahora mismo nuevo miembro de la Academia Aragonesa de Gastronomía.

Muchas gracias.

7	A modo de justificación
11	Apetito y sexo, los grandes motores de la vida
19	La larga lista de productos afrodisíacos
27	La gastronomía espectáculo y su intención erótica
37	Damas de la cocina erótica
49	Imágenes afrodisíacas
53	¿Afrodisíacos o gastronomía erótica?
61	APÉNDICE
64	Ensalada para ricos seductora y sensual
64	Curanto
65	Tarta despedida de soltero
67	DISCURSO DE CONTESTACIÓN
69	Contestación del académico Ángel de Uña y Villamediana



C. S. I. C.

