



Szellem a fazékból - Mi az igazi afrodisziákum?

2015 február 15. Flag

Szöveg méret

Mentés

-
-
-

- [0](#)

nincs értékelve

Még

Mérték

Mivel a férfi szívéhez a gyomrán keresztül vezet az út, mindenki a csábítás receptjeit kereste évszázadokon át. Aki ismerte a növények és a t?zhely titkait, ujja köré csavarhatott bárkit. Nemcsak az ételt f?zte meg, hanem a férfit is.

De hogy kinek-kinek milyen étel vagy f?szer korbácsolja fel az érzékeit, nehéz megmondani.

Madame de Pompadour húsz éven keresztül ámbrás, pézsmalajos csokoládéval (és ártatlan képpel) fogadta XV. Lajost, akárhányszor csak belépett a hálószobájába. Próbálkozott más afrodisiakummal is, osztrigával, göngyölt nyelvhallal, zellerkrémlevesrel - hiszen a király szenvedélyének tüze nemegyszer bánatos hamvaiba holt -, de a csokoládé szerotonintermelést fokozó hatása mindig bevált. Aztán megjelent a színen Du Barry grófn?, aki nem is grófn? volt, hanem kurtizán, f?zni sem tudott (bár róla nevezték el a Dubarry szeletet), viszont szép volt és húsz évvel fiatalabb. És ett?l kezdve Pompadour márkin? hiába kavargatta a csokoládét.



A vágy titokzatos tárgya feltehetően mégsem a csokoládé, hanem a n?. Vagy a férfi. Ahogy Isabel Allende chilei írón? mondja: "Ha a férfiban és a n?ben van valami közös, akkor az a szerelem és az evés. A faj- és a létfenntartás ösztöne elkísér bennünket a bölcs?t?l a koporsóig. A falánkságtól egyenes út vezet a bujasághoz. A szerelemhez azonban nem elég két ember. Kell hozzá négy hormon is: dopamin, szerotonin, endorfin és feniletilamin."

Mivel a férfi szívéhez a gyomrán keresztül vezet az út, mindenki a csábítás receptjeit kereste évszázadokon át. Aki ismerte a növények és a t?zhely titkait, ujjá köré csavarhatott bárkit. Nemcsak az ételt f?zte meg, hanem a férfit is. Tudta ezt Kleopátra egyiptomi királyn?, ezért kenegette b?rét mandulás mézzel. El?ször elbódította Julius Caesart, majd feny?magos, mazsolás angolnával Antoniust, a hadvezért is. A rossz nyelvek szerint ópiumos mákot és hasist is kevert a tönkölyliszthez - biztos, ami biztos.

A pletykás történetírók feljegyezték, hogy Josephine császárné ibolyaillatot permetezett a hajára, szegény Napóleon meg szarvasgombát falt marékszám, nehogy szégyenben maradjon. Hippokratész görög orvos a borsmenta f?zetét ajánlja szerelmi játékokra, Plutarkhosz meg azt írja krónikájában, hogy Nagy Sándor egy makedón afrodisiakumnak köszönheti születését: a különös leveshez angolnát f?ztek sáfránnyal ízesített feny?borban, és az ízét szurokf?vel, szerecsendióval bolondították meg.

Azt, hogy kinek-kinek milyen étel vagy f?szer korbácsolja fel az érzékeit, nehéz megmondani. Ma már mosolygunk azon, ha valaki a szerelmes együttlét el?tt petrezselyemgyökeret rág, pedig különböző kultúrákban évszázadokig hittek benne, és nem is tévedtek nagyot, hiszen a növény apiol vegyülete izgatóan hat az idegrendszerre, serkenti a vérkeringést. Kiment a divatból a rinocérosz, a tigriskarom, a krokodilpéniszpor, és nehéz azt is elképzelni, hogy akad Indiában modern feleség, aki a kos heréjét édes tejbe áztatná, vagy mézzel csurgatott verébtójást kínálna a férjének.

Az afrodisiakum kifejezés egyébként Aphrodité (a rómaiaknál Vénusz) nevéb?l származik. Az istenn? a mitológia szerint a tenger habjaiból emelkedett ki, és fés?kagylóban (mások szerint osztrigában) állva ért partot. Léptein nyomán virágok, gombák, f?szernövények sarjadtak. Ezek az afrodisiakumok.

Klasszikus vágyfokozó az osztriga. Minden id?k legnagyobb csábítója, Casanova - saját bevallása szerint - négy tucatot is elpusztított reggelente. De ez semmi Balzac rekordjához képest, az író a párizsi Véry étteremben gond

nélkül lenyelt 100 fine de claire-t, és hirtelenjében nem is tudta megmondani, hódításaira büszkébb-e vagy étvágyára. Rajta is túltett a porosz vaskancellár, Otto von Bismarck, akinek az apró, zöldessárga húsú gravette volt a kedvence. Ennyi jó-d- és cinktartalom az egekig emelte a tesztoszteron hormonokat (és a libidót), úgyhogy rejtély, hogyan tudtak ezek a férfiak egyáltalán politikára vagy írásra gondolni.

Külön fejezetet érdemel a konyha gyémántja, a szarvasgomba. A gímgombát mindenki az afrodisziákumok közé sorolja - vita nélkül. Sokak szerint a legdrágább kulináris orgazmus. A híres francia gasztropápa, Brillat-Savarin például azt mondja, hogy a trifla mindkét nemnél felkelti az ízlelés és az érzékiség gyönyöreinek emlékét, még mielőtt megkóstolnánk. Tehát már az illatával elbódít.

Akadnak azonban egészen elképesztő receptek is. A XIII. században élt hírneves német skolasztikus filozófus, Albertus Magnus például a következő metódust ajánlja szerelmi légyottokra: "Egy órával a szerelmi aktus előtt kenjük be bal nagylábujjunkt, valamint a vesénk tájékát bőségesen orbáncfű és fokhagyma balzsammal. Hölgyünk sosem fogja elfelejteni ezt a mágikus pillanatot."

Ha a fokhagyma átható illatára gondolunk, a hatásban nem kételkedhetünk. A helyzet az, hogy tudományos megbízhatósággal eddig egyetlen természetes vágyfokozó hatását sem sikerült bizonyítani. Vannak ugyan olyan növények (leginkább az ázsiai ginzeng és a sáfrány), amelyek serkenthetik a szerelmi vágyat, de csak akkor, ha az magától is megjelenik. Segít az is, ha bebeszéljük magunknak, hogy néhány szelet szarvasgombától férfiasabbak leszünk. A titok azonban nem az étkekben rejlik.

A nőket - mondja Isabel Allende - többnyire maga a szakács varázsolja el. "Bennünket, nőket mindig elbűvölnek azok a férfiak, akik értenek az ételek készítéséhez. Nem, nem azokra a kétbalkezes pancserekre gondolok, akik bohócsipkában idétlenkednek, és szakértőnek mondva magukat nagy felhajtással szénné égetnek egy pár kolbászt az udvari grillsütőn, hanem az epikureusokra, akik szerelmes gyöngédséggel válogatnak a friss és kívánatos alapanyagok között, művészi módon készítik belőlük ételt, és úgy kínálják oda, mint ajándékot az érzékeknek és a léleknek." Mert ez az igazi afrodisziákum. A szeretet, amit a másik ember iránt érzünk.

Vinkó József - www.valasz.hu

Szellem a fazékból - Gasztrotörténetek

Ínycsiklandó történetek a Magyar Konyha főszerkesztője, a Heti Válasz gasztronómiai rovatának szerzője, Vinkó József tollából.

Bolti ár: 3300 Ft

Kiadói akciós ár (20% kedvezmény): 2640 Ft

Heti Válasz Hűségprogram ár (40% kedvezmény) : 1980 Ft

Megjelenés: 2013 december

[ONLINE RENDELÉS](#)

A szerző ajánlása:

„Úgy lapozd ezt a könyvet, Kedves Olvasó, mintha épp csak bekukkantottál volna a konyhába, ahová az illatok csalogattak. Kíváncsi voltál, mi f? a fazékban. Óvatosan emeld meg egyik-másik fed?t, szimatolj be a süt?be, kóstold meg a mártást, vigyázz, meg ne éged a nyelved. A fed? alól most nem illatok szállnak feléd, hanem ínycsiklandó történetek.”

Kiadói kedvezményes árusítás:

Heti Válasz Kiadó

1027 Budapest, Horvát u 14-24., V. emelet.

Telefon: (061) 461-1400

Nyitva tartás: H-P: 8-16.30 óráig

E-mail: repcio@hetivalasz.hu

Tisztelt olvasók! Legyenek olyan kedvesek és támogassák "lájkkukkal" a **Flag Polgári Magazin** facebook oldalát, a következ? címen: <https://www.facebook.com/flagmagazin>

- Minden "lájk számít, segíti a magazin m?ködését!

Köszönettel és barátsággal!

www.flagmagazin.hu

**Ajánló**