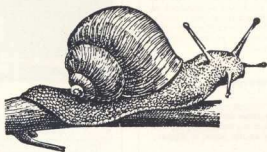


# ‘Ο έρωτας στό πιάτο

‘Η γεύση, μιά από τίς πέντε αισθήσεις μιάς επίτρέπει νά απολαμβάνουμε τό φαγητό. Καί ή τροφή δέν είναι μόνο νόστιμη, έχει και άλλες ιδιότητες. ‘Ετσι οι άρχαίοι είχαν ξεχωρίσει ποιές τροφές ήταν άφροδισιακές.

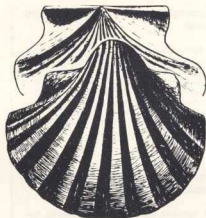
λάτα μέ σάλτσα από ψάρι ή τηγανιτά ή και σκληρά. ‘Ανεξίτηλη μένει άκόμα και σήμερα ή φήμη γιά τήν «έρωτική» επίδραση τών άστρακοειδών. Στρείδια, μύδια, πίνες, χτένια και άλλα άχιβάδες καθώς και καραβί-



Στόν ‘Αθήναιο (ΑΒ, Β64 κ.έξ.) αναφέρονται οι βολβοί σάν τροφή εύεργετική γιά τήν «άνδρική δύναμη». Τούς έβραζαν γιά νά τούς επικρίσουν και τούς έβαζαν σέ λάδι. Κατόπιν τούς έτρωγαν τηγανητούς ή ψητούς.

Τίς ίδιες διεγερτικές ιδιότητες είχαν και τά σαλιγκάρια (‘ΑΘ. Α63, Πετοπίου 13,7. κ.ά). Οί ‘Ελληνες τά έτρωγαν ήδη από τόν 5ο αι. π.Χ. Στή Ρώμη, γύρω στό 50 π.Χ. οργανώθηκε τό πρώτο σαλιγκαροτροφείο (cochlearia). ‘Εκεί οι Ρωμαίοι τά έτρεφαν μέ ψημένο κρασί και άλεύρι και τά έβαζαν γιά μέρες στό γάλα πρίν τά μαγειρέψουνε τηγανιτά σέ λάδι ή ψητά.

Και τά αυγά θεωρούγταν άφροδισιακά, κυρίως τά μακρόσχημα. Οί άρχαίοι έτρωγαν αυγά από διάφορα πουλιά: κόττες, πάπιες, χήνες, περιστέρια κ.ά. Οί Ρωμαίοι πού ήταν γνωστοί καλοφαγάδες τά έφτιαχναν με-



δες ήταν γιά τά εδέσματα πού συμβουλευάν οι άρχαίοι γιά τόν έρωτα. Τέλος τά ρεβύθια ήταν και αυτά εκλεκτά γιά τήν περίσταση. Τρώγονταν βραστά σέ σούπα ή σέ πουρέ ή και ψημένα μέσα στη στάχτη. Τό μαρούλι πού οι Αιγύπτιοι θεωρούσαν άφροδισιακό είχε τελείως αντί-

θετη φήμη στους ‘Ελληνες ενώ τό άγριο καρότο ήταν γνωστό διεγερτικό λαχανικό.

‘Εκτός από τίς ουσίες πού περιέχει κάθε τροφή τό σχήμα και ή ύψη του ύλικού έπαιξε μεγάλο ρόλο γιά τό τι τρώγαν οι άρχαίοι γιά τό κάθε φαγητό.

