

TOTI
MARTÍNEZ DE LEZEA

Placeres Reales

Reyes, reinas, sexo y cocina



de

Diez apasionantes relatos en torno a las aventuras y desventuras sexuales de reinas y reyes famosos, un irresistible cóctel de literatura, gastronomía y lujuria. Reyes y reinas, más ellos que ellas, todo hay que decirlo, han disfrutado a lo largo de la Historia del poder y del placer, tanto vestidos como desnudos, ¡y cómo lo han disfrutado mientras les ha durado!

OceanofPDF.com



Toti Martínez de Lezea

Placeres reales

Reyes, reinas, sexo y cocina

ePub r1.2

orhi 19.08.2019

OceanofPDF.com

Título original: *Placeres Reales*
Toti Martínez de Lezea, 2008

Editor digital: orhi
Corrección de erratas: AnMarMel
ePub base r2.1



OceanofPDF.com



ANIVERSARIO

EDICIÓN CONMEMORATIVA

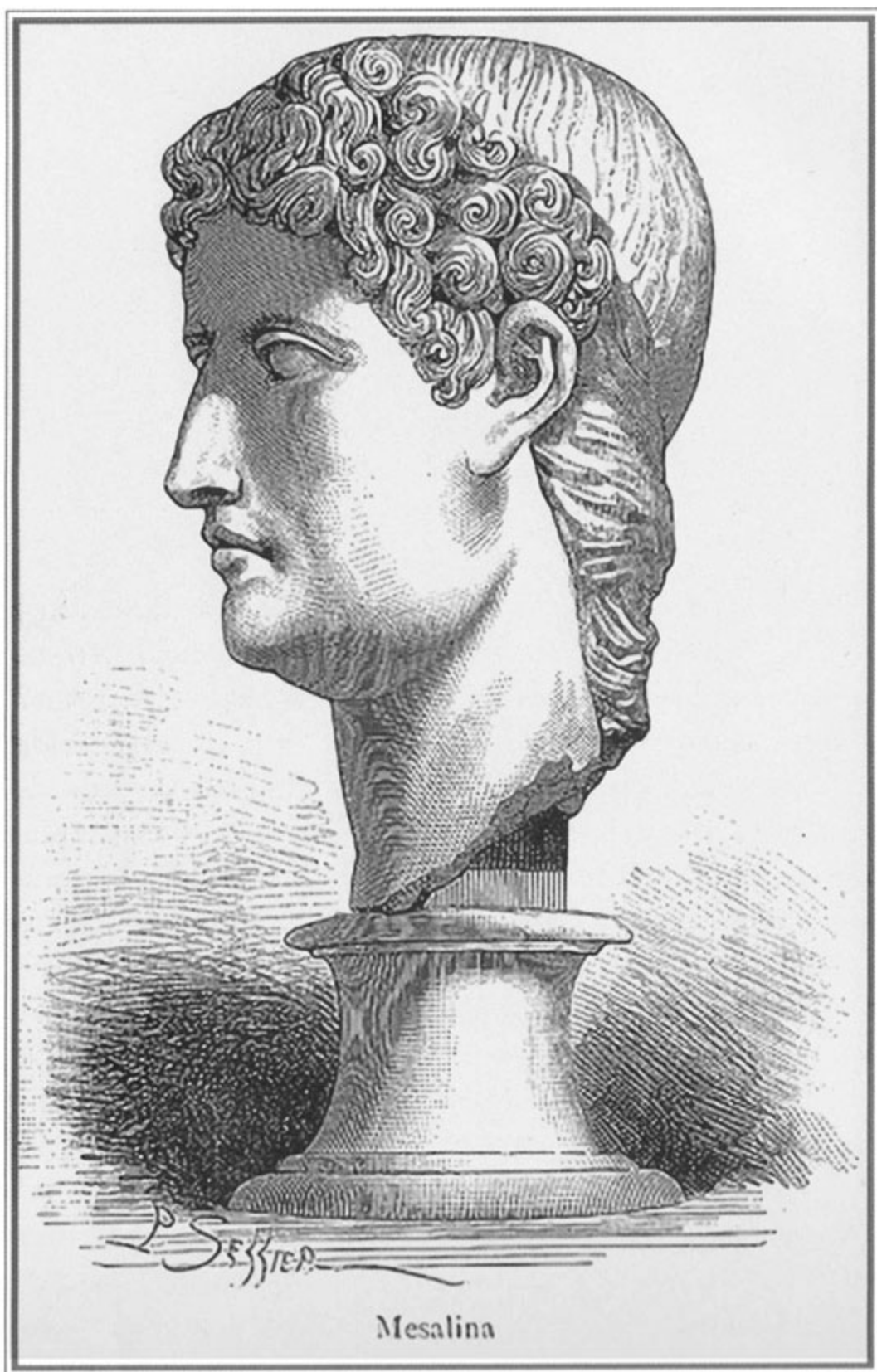


OceanofPDF.com

*«¡Lorado sea Dios, que ha situado la fuente del mayor placer
del hombre en las partes naturales de la mujer,
y la fuente del mayor placer de la mujer
en las partes naturales del hombre!»*

*El jardín perfumado,
manual árabe sobre el arte del amor,
Jequé Nefzawi, Túnez, 1535.*

*De cómo Masalina yació con media Roma convirtiendo a Claudio en el mayor
cuchillo de la historia*



MESALINA



La joven Valeria Mesalina, de catorce años, hija de Marco Valerio Mesala y de Domicia Lépidia, parientes pobres de la *gens* Julia, la primera familia de Roma, tenía claro: o se las apañaba para buscarse un marido rico, aunque fuese viejo, o acabaría criando a los hijos de un oscuro funcionario de provincias. Su madre había dilapidado la fortuna familiar, y sin dote no cabía la posibilidad de realizar una boda ventajosa. Tampoco podía optar por el sacerdocio, puesto que las vestales eran elegidas antes de cumplir los diez años y debían permanecer vírgenes durante treinta o arriesgarse a ser lapidadas o enterradas vivas si perdían la virtud, algo que ella tenía intención de hacer cuanto antes.

Tras sopesar los posibles candidatos, todos mayores, viudos o divorciados, escogió al senador Tiberio Claudio César Augusto Germánico, Claudio para los amigos, tío del emperador Calígula y treinta y seis años mayor que ella. Había dos razones primordiales para la elección: se trataba de un hombre rico y, más importante aún, era un viejo desgarrado y casi siempre estaba enfermo. Con un poco de suerte, no duraría mucho y pronto se vería convertida en una viuda adinerada, libre para elegir un marido más acorde con su edad y sus gustos. Por otra parte, el senador tenía fama de idiota, por lo que podría manejarlo a su antojo y obtener de él todo lo que quisiera. A sabiendas de que su decisión provocaría las risas y los comentarios malévolos de sus amistades y de la alta sociedad romana, la muchacha se dispuso a llevárselo al huerto sin más tardar. No le costó mucho hacerse la encontradiza en una de las muchas fiestas que el César organizaba para su propio solaz y el de sus allegados. El tartamudo y cojo Claudio quedó deslumbrado al verse interpelado por aquella beldad de piel blanca como la leche y cabellos dorados. Acostumbrado a ser soportado o, en el mejor de los casos, ignorado por su entorno, y después de dos divorcios, la admiración y el amor que la joven dijo sentir por él fueron

suficientes para animarlo a pedir rápidamente su mano. La madre de Mesalina no tuvo que pensárselo dos veces y, como por dinero baila el perro, se apresuró a aceptar un enlace a todas luces ventajoso. Emparentar tan de cerca con el César en persona no podía sino atraer las bendiciones de los dioses.

Vestida con una túnica blanca atada con un cinturón de doble nudo y una sobre túnica de color azafrán, la cabeza cubierta con un velo de color naranja y, sobre éste, una corona de flores de azahar, la novia, acompañada de su familia, se reunió con el novio para solicitar los auspicios del augur, que, por supuesto, fueron de lo más halagüeño. No en vano se había sacrificado un buey a tal fin. Después se sucedieron el intercambio de promesas matrimoniales de amor eterno y anillos de oro, el banquete hasta altas horas de la madrugada, la comitiva que acompañó a los recién casados a su casa y el momento tan esperado por Claudio y, tal vez menos, por Valeria Mesalina, quien seguramente habría preferido yacer con un buen mozo de pelo en pecho que con un tipo más bien decrepito. El senador, sin embargo, hizo sus deberes y pocos meses más tarde su esposa quedó embarazada de su primera hija. Con el nacimiento de su segundo hijo la joven dio por cumplido su deber de esposa y madre.

El banquete de bodas debió de ser algo parecido a lo que describe Petronio en su **Satiricón**: *«Trajeron por fin el primer plato, esplendidísimo. En una fuente había un borriquito de bronce de Corinto cargado con unas alforjas que contenían aceitunas blancas y negras, respectivamente. En el lomo llevaba dos platos de plata, en cuyos bordes estaban grabados el nombre de Trimalción y el peso del metal. Arcos en forma de puentes sostenían lirones condimentados con miel y adormideras. Veíanse más allá salchichas asadas en parrillas de plata y, debajo de las parrillas, ciruelas de Siria y granos de granada... Interrumpió aquella especie de alegría la llegada del segundo servicio... 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 había garbanzos; en Tauro, un pedazo de carne de vaca; en Géminis, riñones y criadillas; en Cáncer, una corona; en Leo, higos de África; en*

Virgo, la matriz de una cerda; en Libra, una balanza que en un platillo tenía una torta y en otro, un pastel; en Escorpio, un pececillo; en Sagitario, una liebre; en Capricornio, una langosta; en Acuario, un pato; en Piscis, dos barbos marinos... Inmediatamente se acercaron a la mesa cuatro esclavos y quitaron la parte superior del globo. Súbitamente descubrimos selectos manjares: aves cebadas, una teta de cerda, una liebre con alas en el lomo figurando un Pegaso».

Albóndigas de Calamar

INGREDIENTES:

600 g. de calamares

1 huevo

1 cebolla grande

1 diente de ajo

Perejil

Mejorana

Hinojo

Pimiento rojo

Nuez moscada

Harina, pan rallado y sal

PREPARACIÓN:

Picar los calamares en trozos muy pequeños.

Mezclar bien con la cebolla, el diente de ajo, una rama de perejil, la mejorana, el hinojo, la nuez moscada y el pimiento rojo, todo muy picadito.

Añadir el huevo crudo, sal y el pan rallado, y amasar hasta formar una pasta compacta.

Hacer las albóndigas y pasar por harina.

Freír en bastante aceite muy caliente.



El **calamar**, como todos los moluscos cefalópodos, goza de una gran reputación afrodisíaca. Este plato puede servirse con salsa de tomate o, mejor, con garum, una salsa hecha con vísceras fermentadas de pequeños peces, considerada un condimento incitante y excitante de primera categoría, y utilizada indistintamente con carnes y pescados por los romanos acaudalados. Hoy en día, lo más parecido al garum es la salsa de pescado china.

La **mejorana** contiene sustancias activas muy eficaces que, además de aliviar los trastornos digestivos, estimulan el apetito y son afrodisíacas. El **hinojo** aumenta el deseo sexual. La **nuez moscada** tiene fama de ser uno de los más poderosos excitantes del espíritu, los sentidos y las partes nobles masculinas.



A todo esto, a veces la fortuna favorece a quien menos se lo merece y Calígula fue asesinado por la guardia pretoriana que, en su lugar, colocó a Claudio en el trono imperial. De la noche a la mañana, Mesalina pasó a convertirse en emperatriz de Roma, que era como serlo del mundo conocido por estos lares. Los emperadores chinos llevaban a los romanos varios siglos de ventaja, pero éstos ni se habían enterado. Convertirse en la primera mujer del Imperio supuso para la adolescente una borrachera de sensaciones, la principal de ellas, el ilimitado poder que le proporcionaba su nueva situación. Podía haberse dedicado a actuar como mecenas de poetas y músicos, a alentar la paridad social de las mujeres, a paliar la miseria de los barrios pobres de la gran ciudad o, sencillamente, ocuparse de su casa y de sus hijos, pero un único propósito centraba sus pensamientos: copular con cualquiera que no fuese su marido.

Cuenta Juvenal que todas las noches salía del palacio real para confundirse con la hez de la sociedad y vender sus favores bajo el seudónimo de «Lycisca». Llevaba puesta una peluca amarilla, tocado

obligado para diferenciar a las prostitutas de quienes no lo eran. Hasta tal punto llegó su actividad fornicadora que las profesionales romanas protestaron por la competencia desleal de que eran objeto. Por el mismo precio, ¿qué hombre en su sano juicio iba a rechazar la oportunidad de acostarse con la emperatriz en persona? Para demostrar que no sólo era la primera dama, sino también la primera meretriz de Roma, y aprovechando que Claudio se hallaba de viaje por la recién conquistada Britania, organizó una competición erótico-deportiva en su propia casa.

La prueba consistía en averiguar qué mujer lograba dar satisfacción a más hombres en un solo día. Las prostitutas de oficio aceptaron el reto y enviaron a la mejor de todas ellas. No tuvo nada que hacer y fue vencida por una diferencia de 200 a 25. La cifra de doscientas cópulas en una sola jornada parece una exageración, o quizá Mesalina era una chinche disfrazada de mujer, pues estos insectos son los únicos capaces de emular semejante proeza. De todas maneras, la información nos ha llegado de mano de los cronistas de la época, propensos como ahora, a exagerar los escándalos relacionados con la entrepierna, pero algo de cierto sí hubo en el asunto, aunque el número de coitos parece que no sobrepasó la treintena. De lo que no cabe duda es de que tanto las dos contrincantes como sus liebres tuvieron necesidad de algo más que de un simple refrigerio para resistir la carrera hasta el final.

Salchichas Romanas

INGREDIENTES:

1 kg. de carne picada (medio de cerdo, medio de ternera)

Media cucharadita de pimienta negra

Una pizca de comino

3 puerros cocidos en agua

2 ramitas de ruda

85 g. de nueces

*80 g. de almendras
2 huevos cocidos
Tripa de cordero*

PREPARACIÓN:

Triturar los frutos secos en el mortero.

Cortar en trocitos los huevos.

Picar los puerros.

Mezclar todos los ingredientes y añadir un poco del caldo de cocer los puerros.

Introducir la carne en la tripa de cordero y freír.



El **comino** es una pequeña semilla muy utilizada en la cocina oriental que, aseguran, elimina la inapetencia sexual y cuyo aceite esencial se ha utilizado desde hace siglos para elaborar filtros de amor.

La **pimienta negra**, de ardiente y aromático sabor, estimula el metabolismo, de ahí que aparezca en todas las listas de productos afrodisíacos.

Las **nueces** y las **almendras** son alimentos energéticos y muy ricos en minerales, imprescindibles para hacer deporte de cualquier tipo.



La arrogancia vuelve estúpido a quien la práctica y Mesalina creyó que nada se interpondría nunca en su camino. No sólo se tiraba al primero que se le ponía por delante, sino que, además, quiso beneficiarse a unos señores que no estaban por la labor. El primero fue Cayo Apio Silano, el amor platónico de su adolescencia. Logró que Claudio lo hiciera regresar de Hispania, donde ejercía de cónsul, pero él se negó a sus requerimientos; lo obligó a casarse con su madre para tenerlo más a mano, pero ni por ésas y, finalmente, lo acusó de conspirar contra el César. El resultado fue el

esperado: Silano fue condenado a muerte y ejecutado. Otros que corrieron la misma suerte fueron el orador Marco Vinicio y el senador Valerio Asiático, quien, obligado a suicidarse, se cortó las venas.

Y como cuando se traspasa la barrera de la moralidad cualquier cosa es posible, no sólo fueron hombres requeridos en amores quienes murieron por complacer a la promiscua hembra. La esposa de Marco Vinicio, Julia Livia, hermana de Calígula y amante de Séneca, fue ejecutada por adulterio a instancias de Mesalina; Popea Sabina la Mayor, amante de Valerio Asiático, también fue obligada a suicidarse; Publio, el liberto y hombre de confianza de su marido, perdió la vida por su culpa. La lista es larga, pero a todo cerdo le llega su San Martín.

Perdidamente enamorada del cónsul Cayo Silio, uno de los hombres más apuestos de Roma, consiguió que éste se divorciara de su mujer y no tuvo mejor ocurrencia que casarse con él mientras Claudio estaba en la isla de Ostia. Organizó un banquete nupcial en toda regla e invitó a cónsules, senadores e importantes miembros de la sociedad romana. La orgía que siguió a la ceremonia duró todo un día y toda una noche y acabó con sus participantes medio en cueros corriendo por las callejuelas; algunos fueron apresados, otros ajusticiados *in situ* o *posteriori*, y los demás desterrados. A Claudio le había advertido su liberto Narciso de la boda polígama de Mesalina y, lo más importante, que ésta pretendía repudiarlo y derrocarlo. El César no tenía intención alguna de acabar en el Tíber dentro de un saco, por lo que cabalgó toda la noche de vuelta a Roma, mandó ejecutar a Silio, se emborrachó y ordenó que llevaran a su esposa a su presencia. Ante la posibilidad de que el alcohol y, sobre todo, las expertas habilidades amatorias de su adúltera cónyuge lo ablandaran, Narciso se encargó de ejecutarla. Sólo tenía veintitrés años, demasiado pocos para tanto exceso.

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 su sobrina Agripina, la madre de Nerón, y lo que la anterior no había conseguido, lo logró ésta: el emperador falleció después de un atracón de setas envenenadas.

Setas Afrodita

INGREDIENTES:

200 g. de setas
12 langostinos cocidos
1 cebolla pequeña
Nuez moscada
Pimienta blanca
Perejil fresco
Nata líquida
Sal

PREPARACIÓN:

Rallar la cebolla, sofreírla y salpimentarla.
En otra sartén, freír las setas a fuego lento hasta que estén blandas.
Mezclar todo, retirar el aceite sobrante y espolvorear con el perejil picadito y la nuez moscada.
Añadir medio vaso de nata líquida y dejar cocer durante 5 minutos.
Repartir las setas en los platos y colocar los langostinos alrededor.



Las **setas**, por su aroma, textura y sabor, constituyen un manjar exquisito y muy solicitado por los gourmets. Pero también ocupan un puesto de honor en la cocina afrodisíaca por sus cualidades energéticas, al igual que los **langostinos**. Sin embargo, ha de tenerse cuidado con ellas porque pueden resultar indigestas. Una de las más deliciosas es la oronja o *Amanita Caesarea*, es decir, la «seta de los césares», por ser la predilecta de los máximos dirigentes romanos, que no debe confundirse con la venenosa

Amanita phalloides u oronja verde. Claudio, el papa Clemente VII y el archiduque Carlos de Austria fueron sólo algunas de sus víctimas.



*Allí no repares quitarte la túnica,
ni cruzar tus piernas con las de tu amigo,
ni que roce con su lengua tus labios púrpura,
ni que la pasión invente mil modos de gozar;
no cesen las tiernas promesas ni las palabras incitantes,
y estremézcase la cama con la movilidad de vuestros cuerpos;
pero al vestirte la túnica,
toma el aspecto de la inocencia temerosa,
y que un falso pudor disfrace tus noches obscenas.*

Ovidio,
43 a. C. - 17 d. C.

*De cómo Carlomagno, rey de la Cristiandad, utilizaba el espadón con igual brío
en la guerra que en el amor*



CARLOMAGNO



Aseguran los hombres que la mujer es el descanso del guerrero, una máxima ciertamente bastante machista, pues implica que él trabaja y ella no, aunque también depende del tipo de fémina elegida, porque las hay belicosas, y en grado sumo. En el caso de Carlos I el Grande, *Carolus Magnus*, soberano de varios reinos y emperador de Occidente, más conocido como Carlomagno, no está claro que las mujeres fueran su descanso, pues, de acuerdo con sus biógrafos, se pasó la vida guerreando y montando a caballo, además de llevarse al lecho a un buen número de hembras, todas jóvenes, incluso niñas. O sea, que de descansar, más bien poco.

De mozo se estrenó como marido con una muchacha de la cual no se sabe nada y cuyo nombre era Himiltrudis, apelativo un tanto descorazonador para un aspirante a poeta. El matrimonio fue concertado por su padre Pipino el Breve, así llamado por su estatura, más bien reducida, y duró el tiempo de hacerle una hija y un hijo, Pipino el Jorobado, que terminó sus días en un monasterio por intentar heredar antes de tiempo. La madre de Carlos, Berta *la del pie grande*, deseaba una nuera más adecuada a la ambición de su vástago y a la suya propia y, como ha ocurrido y ocurrirá siempre que las suegras se inmiscuyen, aconsejó a su hijo, quien para entonces ya era rey de los francos, que se buscara una novia con más posibles. No existía el divorcio, pero sí el repudio por parte del marido, una forma expeditiva y muy eficaz para desembarazarse de esposas molestas, utilizada por monarcas y nobles, y que contaba con la aprobación de la Iglesia. De este modo, la pobre Himiltrudis fue repudiada y se la envió a un convento para que no obstaculizase el brillante futuro de su ex y no reclamase más tarde deudas conyugales.

La elegida con posibles fue la princesa Desideria, quien a veces aparece en los documentos con el difícil nombre de Ermengarda. La novia tenía los

mismos años que el novio, veintitrés, y era hija del soberano de Lombardía, reino del norte de Italia con quien Carlomagno mantenía un pulso que acabó, cómo no, ganando. Tras un año de matrimonio, el monarca franco repudió también a su segunda esposa. Se desconocen los motivos de una acción tan drástica, si bien no resultan complicados de entender. Tenía la intención de conquistar Lombardía y la hija de un rey sin reino ya no le resultaba útil. No estaba embarazada y, parece ser, no le atraía en absoluto, ni siquiera a oscuras y tras una batalla. Además, había conocido a una niña que lo tenía fascinado. A Desideria no la envió al convento; se limitó a devolverla a su familia, aunque ningún documento establece si también restituyó la dote, que sin duda cobró, o la dio por bien ganada tras un par de abúlicos asaltos llevados a cabo más que nada por cumplir. A continuación se enfrentó a sus anteriores suegro y cuñado e hizo desaparecer a los lombardos de la historia.

Quizá, durante los pocos meses que duró el matrimonio, Desideria intentara poner en práctica la máxima de nuestras abuelas de que al hombre se le conquista por el estómago y probase, sin éxito, algunas recetas de su tierra de origen, Lombardía.

Chuletas de Cordero con Avellanas

INGREDIENTES:

800 g. de chuletas de cordero
50 g. de avellanas picadas
8 nueces picadas
20 g. de panceta picada
4 cucharadas de aceite de oliva
1 vaso de nata líquida
1 cebolla
1 zanahoria
1 tallo de apio

*1 hoja de salvia
1 cucharada de perejil picado
1 ramillete de hinojo silvestre
Harina
Sal
Pimienta*

PREPARACIÓN:

*Mondar y picar las verduras y las hierbas aromáticas,
freírlas en una sartén con aceite sin dejar que tomen color.
Después de 3 minutos, escurrirlas y reservarlas.
Dorar durante 5 minutos la panceta y las chuletas enharinadas;
salpimentar, incorporar las avellanas y las nueces, y, por último,
añadir la nata líquida y las verduras e hierbas.
Tapar la sartén y cocer durante unos 20 minutos.
Si es necesario, añadir un poco de leche diluida en agua con caldo de
carne.*



Entre las carnes, la del **cordero** es una de las más grasas, pero también tiene importantes nutrientes, vitaminas y minerales, buenos para la actividad muscular, el desarrollo de los órganos sexuales, el sentido del gusto y del olfato.

Si a esto se añade que los griegos llamaban a la **zanahoria** *philon*, que significa «amar», y la consideraban afrodisíaca; que el **apio** se ha ganado el título de «viagra de la naturaleza»; que el **perejil**, además de ayudar a la digestión, elimina el mal aliento (algo esencial en los encuentros amorosos); que el **hinojo** aumenta el deseo sexual y que la pimienta es excitante, no es de extrañar que esta receta tenga éxito en Lombardía. Y en el resto del mundo.



La hermosa niña que tenía embelesado al rey de los francos se llamaba Hildegarda de Vintzgau y era hija de una noble familia alemana. Tenía trece años cuando Carlomagno la conoció y catorce cuando la desvirgó tras una suntuosa ceremonia nupcial en Aix-la-Chapelle, ciudad también conocida con el evocador nombre de Aquisgrán. El futuro emperador la amó apasionadamente, y ella, deslumbrada por el gigante de casi dos metros, el de la barba «florida» cantado por los bardos —aunque la tenía rala— y cuyos atributos irían, se supone, en consonancia con su estatura, no supo, la pobre, en qué lecho se metía.

Entre batalla y batalla contra lombardos, sajones, bretones, musulmanes, vascones y bávaros, al monarca, por lo que se ve, aún le quedaban arrestos para demostrar su legendaria hombría en todos los sentidos. En diez años de matrimonio le hizo a Hildegarda nueve retoños, cuatro varones y cinco mujeres, a una media de casi uno por año, incluidos dos gemelos que casi se la llevan a la tumba. Tres hijas llegaron después de los gemelos y no es de extrañar que la muy fecunda e infortunada reina no cumpliera los veinticinco a consecuencia de su último parto y de los ocho anteriores. Aunque el cronista relata que Carlomagno lloró con amargura la desaparición de su querida esposa, como a reina muerta, reina puesta, dos meses más tarde contraía de nuevo matrimonio sin tiempo ni para quitarse el luto. Nuevos conflictos contra avaros y eslavos reclamaban su atención en el campo de batalla, y no era cuestión de acudir a la guerra bajo de ánimos y de testosterona.

Él tenía treinta y cinco años, una edad madura para la época, y su nueva mujer, dieciocho. Fastrada, hija del conde de Franconia, era una joven orgullosa y cruel, muy diferente de la dulce Hildegarda. Pese a ser sajona, y para celebrar su entronización como reina consorte, azuzó a su marido contra sus compatriotas y éste la complació. El mismo año de su boda, 782, hizo prisioneros a cuatro mil quinientos sajones y ordenó que fueran decapitados, por paganos y levantiscos. A unos cuantos miles más los envió al exilio. Este hecho, con las debidas distancias, recuerda la decapitación de san Juan Bautista. Tal vez Fastrada, como Salomé, también ejecutara de manera magistral la danza de los siete velos ante su marido, o quizá éste sólo necesitara una excusa para aniquilar a unos enemigos que llevaban tres

décadas causándole quebraderos de cabeza. Sea como fuere, tuvo dos hijas con ella y aún le quedó tiempo para jugar con sus mancebas, reconocidas y aceptadas como tales en la corte carolingia.

Dice el refrán que a la guerra se va a pelear, se come muy mal y se duerme en la tierra, pero Carlomagno no hacía ni lo uno ni lo otro. No había hombre más familiar que él; adoraba a sus hijos e hijas y los quería siempre a su lado. Se los llevaba allá donde fuese: a tomar las aguas termales, a visitar sus territorios, incluso a la batalla, y todas las noches cenaba en su compañía. Después se iba a dormir con alguna de las concubinas, que también eran parte del séquito, y, desde luego, no lo hacían sobre el duro suelo, sino en un mullido lecho, que es donde mejor salen las contorsiones.

En cuanto a la comida, la sopa, un invento franco que consistía en caldo con pan, era obligada en todo menú que se preciase. Después llegaban las carnes, en salsa o a la parrilla, acompañadas de verduras y regadas con cerveza o vino aromatizado con hinojo o salvia. Durante la Cuaresma, los carniceros iban al paro y se sustituía la carne por el pescado, en especial lenguados, congrios o anguilas. Dulces elaborados con miel, pasas, nueces e higos, necesarios para aportar calorías tras tanto desgaste, remataban los ágapes. Por supuesto, un rey tan católico como él se abstenía de comer carne en el período de ayuno y abstinencia. Es más, impuso la pena de muerte a quien se saltase dicho precepto.

Congrio a la Cerveza

INGREDIENTES:

*1 kg. de congrio en rodajas
12 langostinos pelados
1 cebolla
2 dientes de ajo machacados
2 cucharadas de vino
1 vaso de cerveza*

Pimentón dulce

Harina

Pimienta

Aceite

Perejil

PREPARACIÓN:

Limpiar y salpimentar el pescado.

Picar la cebolla y los dientes de ajo, dorarlos en una cazuela, incorporar el pimentón y la harina, mezclar y añadir la cerveza y el vino. Incorporar a la olla el congrio y dejarlo cocer durante un cuarto de hora, dándole la vuelta a mitad de la cocción.

Agregar un poco de caldo si es necesario.

Saltear los langostinos en un poco de aceite y añadirlos a la cazuela en los tres últimos minutos de cocción.

Espolvorear con perejil picado.



Sabido es que el pescado en general y los mariscos, en particular, además de muy nutritivos, excitan la libido y el deseo sexual. Será por eso que en todas las bodas se empeñan en servir **langostinos**, para animar a los novios. Por lo tanto, el **congrío** y los langostinos cumplirán su cometido en esta receta, pero también la **cebolla** y el **ajo** desempeñan el suyo.

La **cerveza**, por su parte, según dicen, evita la impotencia en los hombres si beben dos vasos al día.

Lo que sí está claro es que el **pimentón** y la **pimienta** son capaces de resucitar a un muerto o, al menos, de levantar los ánimos desganados.



Al morir Fastrada dieciocho años después, Carlomagno buscó nueva compañera de lecho, legítima y bendecida. No en vano el emperador era el

paladín de la Iglesia y debía dar ejemplo. Ordenó el cierre de todos los burdeles del reino y el destierro de las prostitutas, tras obligarlas a correr desnudas por las calles mientras el populacho les arrojaba mondas de verduras y alguna que otra piedra. Sin embargo, la medida no debió de tener demasiado éxito. Las rameraas eran necesarias para mantener a salvo a doncellas y matronas honradas y, además, proporcionaban buenos dividendos a las arcas reales y episcopales, puesto que pagaban sus impuestos como toda hija de vecina. Y tampoco cualquiera podía permitirse el lujo de mantener en casa a varias concubinas a la vez, como hacía el emperador de Occidente y rey de la Cristiandad.

El honor de compartir su tálamo, corona incluida, recayó en la joven Liutgarda, otra noble alemana, quien, al igual que su predecesora, contaba con dieciocho años de edad en el momento de los esponsales. Carlomagno, sin embargo, tenía ya cuarenta y siete, si bien mantenía sus armas engrasadas y dispuestas para el combate en todo momento. Seis años más tarde era viudo de nuevo. Hubo todavía una sexta esposa, Gerswinda, la única que fue emperatriz de Occidente. Era algo mayor que las anteriores, tenía veintiséis años al casarse y él frisaba los sesenta, una edad senil para la época, aunque Carlomagno, de senil, nada. Le hizo una hija, pero no fue la única. Sus tres últimas concubinas le dieron seis retoños más, dos chicas y cuatro chicos. En total, veinte vástagos reconocidos, nueve varones y once hembras, diecisiete de los cuales llegaron a la pubertad. La pregunta que se plantea es cómo y cuándo pudo adentrarse por tanto recoveco venusiano si únicamente podía desenvainar martes y miércoles, y no siempre.

La Iglesia prohibía el sexo las vigiliass de las fiestas de guardar, los jueves en memoria de la Última Cena, los viernes en recuerdo de la Crucifixión, los sábados en honor a la Virgen y los domingos en conmemoración de la Resurrección de Cristo. Los tres días restantes eran aptos siempre que no cayesen en Cuaresma y que la mujer no tuviera la menstruación, no estuviese embarazada o en período de lactancia, ni menopáusica. El emperador, por su cuenta, prohibió también el ayuntamiento carnal los lunes en homenaje a los Santos Difuntos, durante cincuenta días después de la Pascua y cuarenta antes de la Navidad. Así que

disponía de muy pocos días al año para satisfacer a mujeres y amantes, y preñarlas con tanta facilidad, a menos que se saltase las reglas impuestas por él mismo, que también pudo ser. Sabido es que todos somos iguales ante la ley, aunque unos más que otros.

A su muerte, el 28 de enero de 814, su heredero, Luis el Piadoso, puso orden en el gineceo paterno y envió al convento a sus mujeres: esposa, concubinas, hijas y nietas, para, entre otras cosas, eliminar futuros contratiempos, pues él, al contrario que los primeros reyes de Israel, no estaba por la labor de heredar el harén de su predecesor.

Leche de Almendras

INGREDIENTES:

*10 l. de agua
2,5 kg. de almendras molidas
1,5 kg. de azúcar o miel
1 peladura de naranja amarga*

PREPARACIÓN:

Poner a fuego suave y revolver todos los ingredientes con una cuchara de madera hasta que el volumen se reduzca a la mitad; filtrar y dejar enfriar.



La **almendra**, palabra de procedencia árabe, estimula la pasión en la mujer y es un símbolo de fertilidad. De hecho, en algunos lugares su nombre es sinónimo del órgano sexual femenino.

Además de comerse cruda o tostada, sirve para elaborar salsas, dulces y la famosa leche de almendras. No es que ésta sea especialmente afrodisíaca, pero, al igual que todos los frutos secos, la almendra contiene hierro, magnesio y tal cúmulo de propiedades energéticas que no puede sino

beneficiar y reponer las exhaustas fuerzas de los amantes tras los embates amorosos.



*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.*

*Si lo dijera yo, se podría tachar,
mas lo dice un filósofo, no se me ha de culpar.
De lo que dice un sabio no debemos dudar,
pues con hechos se prueba su sabio razonar.*

*Que dice verdad el sabio claramente se prueba;
hombres, aves y bestias, todo animal de cueva
desea, por natura, siempre compañía nueva
y mucho más el hombre que otro ser que se mueva.*

*Digo que más el hombre, pues otras criaturas
tan sólo en una época se juntan, por natura;
El hombre, en todo tiempo, sin seso y sin medida,
siempre que quiere y puede hacer esa locura.*

*Prefiere el fuego estar guardado entre ceniza,
pues antes se consume cuanto más se le atiza;
el hombre, cuando peca, bien ve que se desliza,
más por naturaleza, en el mal profundiza.*

*Yo, como soy humano y, por tal, pecador,
sentí por las mujeres, a veces, gran amor.
Que probemos las cosas no es siempre lo peor;
el bien y el mal sabed y escoged lo mejor.*

Juan Ruiz, arcipreste de Hita,
siglo XIV

OceanofPDF.com

*De cómo Abderramán III, primer califa de Córdoba, se lo montó con las diez
mil hurías de su harén, o eso le habría gustado*



ABDERRAMÁN III



La palabra «harén» suele provocar cierto morbo. La imagen de un señor con turbante tumbado sobre cojines de seda y rodeado de exuberantes odaliscas cubiertas con velos transparentes o con un collar de perlas al cuello como único atuendo, excita la imaginación de muchos varones y de no pocas féminas que se ven a sí mismas en plan sultanas mientras recorren el palacio de Topkapi en Estambul o se asoman al Peinador de la Reina de la Alhambra en un atardecer rojizo, perfumado de azahar.

Abderramán III, primer califa de Córdoba independiente de Damasco, poseía, claro está, un harén muy bien surtido. Según algunas fuentes, vivían en él no menos de diez mil mujeres. Otras fuentes más modestas le adjudican sólo unas seis mil quinientas, muchas de todos modos. Si nos atenemos a dichas cifras, el califa debía de ser un superhombre. No sólo dedicó la mayor parte de su vida a recorrer las tierras de Al-Ándalus poniendo orden entre sus nobles levantiscos, a luchar contra sus vecinos cristianos del norte y contra los musulmanes del sur del otro lado del estrecho, y a convertir Qurtuba en la ciudad más importante del mundo conocido, sino que, además, también tendría que complacer a una buena cantidad de sus miles de mujeres y concubinas, aunque sólo fuera una vez en la vida de ellas. Si a esos números se restan las hijas, hermanas, tías, las concubinas de su abuelo y las sirvientas, además de los eunucos encargados de la vigilancia, ya quedan menos, pero continúan siendo muchas. Vestir, alimentar y entretener a tanta fémina debía de constituir un gasto capaz de hundir las finanzas del califato, y contentarlas a todas, una proeza digna del propio Zeus, el cual, entre diosas, semidiosas y humanas no daba abasto. Quizá nuestro personaje utilizara una antigua receta beduina según la cual beber de manera regular leche de camella y miel mantiene el miembro viril

erecto de forma continuada, algo que sin duda también ha de resultar muy incómodo para el afectado.

Se desconoce casi todo sobre la vida privada de Abderramán, designado emir a los veinte años. Sí se sabe que era patricio, pero bastante atractivo en general, de piel blanca, rubio tirando a pelirrojo —aunque se teñía el cabello y la barba de negro para no desentonar—, y que tenía los ojos azules. Una madre y una abuela navarras eran las responsables directas del dilema existencial de un rubio entre morenos, y las indirectas, las demás abuelas y bisabuelas de diversos orígenes, raptadas, compradas, intercambiadas o cedidas por sus propios familiares. Apenas se sabe nada tampoco de los nombres, las edades y las procedencias de las mujeres que llenaban su harén, ni siquiera de las más importantes. Al igual que en los reinos cristianos, era costumbre contraer matrimonio con primas y parientas, sobre todo para asegurarse la lealtad de esa parte de la familia, y en este caso con más razón, ya que los problemas se multiplicaban con tantos hijos, hermano, tíos y primos, ansiosos por arrebatarse el puesto al príncipe de turno.

Probablemente su primera esposa fuera Fátima al-Qurasyya, hija de su tío abuelo, el emir al-Mundir, a quien llamaban «la gran señora». Antes de la boda, las mujeres de la novia se afanaron en hacerle la depilación integral desde las cejas hasta los tobillos, la frotaron y bañaron a conciencia, lavaron su cabello con extractos de ámbar y jazmín, masajearon y perfumaron su cuerpo con aceite de rosas y esencia de almizcle y decoraron sus manos y pies con dibujos hechos con *henna* que simbolizaba el amor, la felicidad y la fertilidad, y conjuraban el mal de ojo. Finalmente, la envolvieron en sedas y gasas, la engalanaron con las joyas regaladas por el novio y dieron comienzo las festividades, que habían de durar varios días. Lo que ocurrió después, nadie lo sabe.

Lo que es seguro es que el banquete de bodas tuvo que ser colosal, pues los emires y califas andalusíes llevaron el refinamiento a elevadísimas cotas jamás antes igualadas por ninguna otra corte en la historia —y puede que después tampoco—, y no era cuestión de quedar mal a la hora de agasajar los estómagos de los invitados. Bandejas repletas de frutos secos, dátiles rellenos, lentejas con arroz, berenjenas rellenas, *falafels*, gambas al curry,

palomas rellenas, *kebabs* picantes, higadillos fritos con comino, pastelillos de coco y pistachos, torrijas bañadas en sirope y decenas de otros platos tonificantes para vigorizar al desposado y desinhibir a la novia, acompañados de excitante té verde, recorrieron el camino de las cocinas a los salones durante varios días. Se supone que los convidados al festejo se sentirían igualmente estimulados.

Calabacines con Garbanzos

INGREDIENTES:

*1 kg. de calabacines
1/2 kg. de carne picada de ternera o cordero
1/2 vaso de garbanzos
2 vasos de tomate triturado
1 cebolla grande picada
1 vaso de agua
Aceite
Sal
Arroz blanco*

PREPARACIÓN:

*Cocer los garbanzos o utilizar un bote de garbanzos cocidos.
Dorar la cebolla en un poco de aceite y a continuación echar la carne y freírla durante unos minutos.
Añadir el calabacín en rodajas,
los garbanzos, el tomate y el vaso de agua.
Salar y cocer a fuego lento.
Servir con arroz blanco.*



Hay quien atribuye propiedades afrodisíacas al **calabacín** y hay quien se las niega. No entraremos en discusiones, aunque Arib ibn Sa'id, el médico personal de Abderramán III y eminencia médica de su época, recomendaba un sahumero, o baño de humo, a base de espliego, **calabacín**, ámbar, jengibre, juncia, flor de nuez moscada, flor de granado, canela, almizcle, incienso, sandáraca y ácoro falso, para estimular el apetito sexual de las mujeres.

Cuentan que en la Edad Media se creía que la ingesta de **garbanzos** provocaba priapismo y en algunos países árabes se elaboraba una especie de puré de garbanzos con cebollas y miel que, tomado antes de la llegada del invierno, proporcionaba al hombre una gran fuerza sexual, capaz de combatir el frío, que todo lo encoge.



Otra mujer de Abderramán de cuyo nombre se tiene conocimiento fue la cristiana Maryam, posiblemente navarra, ya que, como es sabido, a los omeyas de al-Ándalus les gustaban las mujeres de esas tierras. Le dio su primer hijo varón, al-Hakam, más conocido por Alhakén II, y logró por esta razón obtener el título de *umm-walad*, es decir «madre de hijo», que no era poco, pues pasó a situarse la primera en el rango femenino. Por eso de que lo exótico seduce enormemente, los reyes andalusíes sentían una gran atracción por las mujeres de cabellos rubios y ojos claros, a poder ser vírgenes. A las morenas de ojos negros las tenían a mano en cualquier momento y, además, las huríes que los esperaban en el paraíso también lo eran. El caso es que no se sabe si esta Maryam era un trofeo o había sido entregada a cambio de algo. Los cristianos no tenían ningún inconveniente en dar sus hijas a los señores musulmanes si ello les procuraba algún tipo de beneficio. Ya había ocurrido con anterioridad y, años más tarde, dos reyes, Sancho Garcés II, rey de Pamplona, más conocido como Sancho Abarca, y Bermudo II de León, dieron a Almanzor sendas hijas en matrimonio como botín de guerra. El conde Sancho García de Castilla hizo lo mismo con una de sus hermanas.

Pasado el primer susto, Maryam se acostumbró a la vida en el harén. A fin de cuentas, si se mantenía calladita y no provocaba los celos de la favorita del momento, podía vivir como una sultana, aun sin serlo. El clima de Andalucía es mucho más templado que el del norte y en aquellos tiempos ni siquiera los castillos tenían cristales en las ventanas. Pasar del frío al calor no era algo desdeñable, como tampoco lo eran los baños, los masajes, los cuidados, las sedas y finas telas bordadas, la música y la buena mesa.

Abderramán se fijó en ella, lo cual era un honor, pues había mujeres en los harenes que no cataban el fruto prohibido ni por casualidad. Obligadas a permanecer castas, sólo les quedaba consolarse solas o en compañía de otras féminas en sus mismas circunstancias, o utilizar los servicios de algún eunuco, que para eso estaban, además de para cuidarlas y vigilarlas. Pero llamar la atención del califa también conllevaba sus riesgos.

A este hombre de amplísima cultura, admirado por sus logros, recordado como un gran gobernante, fundador de colegios, universidades y setenta bibliotecas sólo en la ciudad de Córdoba, le iban las fantasías sádicas. En una ocasión en la que estaba borracho, y no fue la única vez, quiso besar y morder a una de sus concubinas; ella lo rechazó y Abderramán ordenó que le quemaran la cara. Ni que decir tiene que la desafortunada muchacha pasaría el resto de su vida en el rincón más oscuro del harén, tapada hasta la raíz del cabello, y no por obligación. A otra que lo contrarió, no se sabe por qué razón, la mandó decapitar y regaló al verdugo las perlas que cayeron de su collar, con cuyo valor el hombre se compró una casa.

Sin duda Maryam no se negó a nada por la cuenta que le traía y, como más vale lo malo conocido, aceptó su situación con filosofía, dio al entonces emir el hijo que anhelaba y disfrutó de una vida tranquila y sin demasiados sobresaltos, aparte de los naturales. El harén no era el apacible lugar que se presupone, donde sus ocupantes pasaban el día sin hacer nada, abanicadas y agasajadas, a la espera de ser requeridas para alegrar las noches de su amo y señor. Las intrigas estaban a la orden del día y todas las «madres de hijo» —que no de hija— conspiraban para que el suyo fuera el elegido para suceder al padre, quien elegía a su gusto al heredero. El mejor

medio para lograr sus ambiciones era satisfacer las fantasías sexuales del califa y arrebatarle alguna promesa en pleno éxtasis, un momento éste en que los hombres son capaces de prometer el oro y el moro, nunca mejor dicho. En este caso, la navarra debió de hacerlo muy bien, puesto que Abderramán mantuvo inamovible la sucesión al trono en la persona de su primogénito durante más de cuarenta años, aunque lo obligó a quedarse soltero y sin novia por miedo a que pudiera tener malos pensamientos e intentase quitarlo de en medio. Había ocurrido con el hijo de otra de sus mujeres, Abd Allah. El joven intentó destronarlo y sustituir al heredero designado; lo pillaron y lo descabezaron delante de su padre, que no se andaba con chiquitas, y de toda la corte.

De la cocina se ocupaba un ejército de cocineros y pinches, pero la primera esposa algo tendría que decir y, al haber tanta navarra en la familia, sin duda el terruño tiraría un poco y en la dieta califal se incluiría alguna que otra exquisitez culinaria de la zona de la Ribera, eso sí, eliminando el jamón y demás productos derivados del cerdo.

Alcachofas con Almejas

INGREDIENTES:

*20 alcachofas
40 almejas
4 dientes de ajo
2 cucharadas de harina
Caldo de pescado
Aceite de oliva virgen
Sal*

PREPARACIÓN:

Limpiar las alcachofas quitando las hojas externas y cortando al ras el final de la cabezuela y el tallo.

Frotarlas con limón para que no se ennegrezcan e introducirlas en agua con un poco de harina.

Partirlas por la mitad y añadir también los tallos pelados.

Cocerlas a fuego lento hasta que estén en su punto.

*Poner a calentar el aceite en una sartén,
añadir los ajos picados y antes de que se doren, añadir la harina
revolviendo para que no se formen grumos.*

*A continuación, echar las almejas con un poquito de caldo y dejar cocer a
fuego lento hasta que se abran.*

*Incorporar, por último, las alcachofas junto con el resto del caldo y dejar
cocer 3 minutos.*

Rectificar el punto de sal.



La **alcachofa** es originaria de los países mediterráneos de Oriente Medio. Los antiguos griegos, tan aficionados a atribuir procedencias divinas, contaban que Júpiter se había enamorado de una bella ninfa que lo había despreciado. Como castigo, la convirtió en alcachofa. Curioso.

Se asegura que fue Catalina de Médicis quien introdujo su consumo en la cocina francesa, aunque clérigos y eruditos doctores la tildaron de condumio afrodisíaco que podría dañar el espíritu. No parece que dicha advertencia sirviera de mucho y no fueron pocos los que bebían el caldo de su cocción creyéndolo elixir de la eterna juventud. En realidad es una hortaliza excelente para depurar el organismo.

En cuanto a la **almeja**, baste con recordar que en muchos lugares éste es el nombre que recibe el órgano sexual femenino.



La historia nos ha dejado otros nombres de mujeres que tuvieron algo que ver en la vida de Abderramán III, aunque como el harén estaba vetado a todo hombre en posesión de sus facultades reproductoras, apenas se tiene

noción de lo que allí ocurría. De una de ellas se sabe que era zurradora de pieles. El califa la vio un buen día a la orilla del río dándole a la pala, las sayas remangadas, las caderas ondulantes debido al esfuerzo necesario para limpiar el cuero, y se encaprichó con la joven. Se ignora su nombre, no así el de su hermano, un tal Nayda ibn Hussein, quien llegó a ser jefe del ejército. Así pues, la moza debió de aplicar a conciencia sus conocimientos; la «zurra» fue del agrado del califa y éste se apresuró a recompensar al hermano por los servicios prestados por la hermana. La práctica ha sido siempre similar en todas las culturas pasadas y actuales, paganas, judías, cristianas o musulmanas: la parentela siempre ha resultado beneficiada cuando una zagala ha concedido sus favores a un usuario poderoso.

Hubo otra mujer mencionada en las crónicas, Mustaq, que fue la favorita del califa durante los últimos años de su vida y le dio su último hijo. Si se tiene en cuenta que éste vivió setenta años, forzoso es reconocer que le hacía justicia el lema inscrito en su sello: «Por la gracia de Dios alcanza la victoria Abderramán al-Nasir». Claro que, quizá, el hombre conservaba plenas sus fecundas dotes porque cada mañana tomaba un compuesto de jengibre, clavo, nuez moscada, raíz de galanga, aceite y miel. Mano de Fátima, aseguran, para preservar eternamente la juventud.

Y queda una tercera manceba, cuya historia es la más romántica. Vale la pena reseñarla visto lo poco que se sabe acerca del tropel que llenaba el harén califal, aunque preciso es señalar que tal vez nunca existió. Cuentan que Abderramán, perdidamente enamorado de una de sus esclavas, llamada Zahra, ordenó la construcción de la más hermosa ciudad que la imaginación podía concebir, Madinat al-Zahra, «la ciudad de la flor de azahar». Su edificación al pie del monte «de la Desposada», denominación cuando menos evocadora, costó veinticinco años de duros trabajos, pero su existencia fue efímera, al igual que un sueño. Únicamente resistió en pie setenta y cinco años antes de ser saqueada y destruida durante las guerras que acabarían con el califato y darían paso a los reinos de taifas. Abderramán III, autoproclamado Khalifa rasul-Allah, «sucesor del enviado de Dios», anotó en su diario cuáles habían sido los días felices de su vida; sólo registró catorce. Uno de ellos debió de ser el día en que se colocó la última piedra de su quimera.

En total, las fuentes árabes reseñan once hijos varones y dieciséis hijas, lo que tampoco es demasiado teniendo en cuenta que disponía de diez mil mujeres a las que dejar embarazadas y de que su abuelo, Abderramán II, con menos concubinas, había engendrado ochenta hijos, de los cuales cuarenta y cinco fueron varones. Por la misma época, el primer rey de Noruega, Harald, tuvo veintitrés con tan sólo ocho esposas.

Antes de morir en octubre del año 350 de la Hégira, 961 del calendario cristiano, y por si acaso no era merecedor del paraíso prometido a los buenos creyentes, quizá aún tuvo fuerzas para experimentar una vez más el gozo de un placer bien terrenal, aunque para ello tuviera que asegurar el éxito de su labor por adelantado, ayudándose con algún manjar dulce al paladar y tonificante para su virilidad, agostada por tanto uso.

Sueños Terrenales

INGREDIENTES:

3 docenas de dátiles jugosos y carnosos deshuesados

6 cucharadas de nata líquida

25 g. de pistachos

25 g. de nueces

25 g. de piñones tostados

1 cucharada de jengibre fresco rallado

2 cucharadas de agua de azahar

30 g. de sésamo tostado

PREPARACIÓN:

En un mortero de madera, machacar bien los dátiles hasta formar una pasta.

Añadir la nata y el agua de azahar procurando que quede todo bien ligado.

Agregar el resto de los ingredientes salvo las semillas de sésamo, mezclando la masa a mano sin machacar.

*Formar bolitas del tamaño de una nuez pequeña.
Rebozarlas con las semillas de sésamo de manera que queden
completamente recubiertas.
Guardar en un recipiente de porcelana con tapa en un lugar fresco.
Se recomienda tomar 2 o 3 bolitas en ayunas y otras tantas antes de la
cena.*



A lo largo de la historia han sido considerados productos afrodisíacos todos aquellos que por su forma y textura recordasen a los órganos sexuales, tanto masculinos como femeninos. Según dicha creencia, los plátanos, los espárragos, los rábanos o las zanahorias resultarían tonificantes para el hombre, pero, aunque bastante más pequeños, también **los dátiles, pistachos y piñones** cumplirían la misma función.

Las **nueces** son un don precioso de la naturaleza y durante siglos constituyeron el alimento principal de muchos pueblos. Ricas en nutrientes, grasas saludables y vitaminas, sus propiedades son extraordinarias, y no es de extrañar que fueran símbolo de la fecundidad en culturas muy diversas y alejadas unas de otras.

El **jengibre**, por su parte, es un poderoso estimulante sexual utilizado en la comida. Además puede utilizarse como aceite para masajes, y como ungüento aseguran que produce resultados asombrosos en el tamaño del árbol de Adán. El aroma del **azahar** es delicioso, suave, fragante y evocador, y una buena ayuda contra la impotencia.

Y el **sésamo**... Los árabes lo utilizan en innumerables recetas gastronómicas y conocen sus propiedades afrodisíacas. Sus semillas, mezcladas con regaliz y dátiles y endulzadas con miel, logran algo que muchos hombres desean y pocos consiguen: la potencia necesaria para contentar a una mujer varias veces en una noche.



*¡Ay, aquella gacela joven!
a quien pedí el licor,
y me dio generosa
el licor y la rosa.
Así pasé la noche,
bebiendo del licor de su saliva,
y tomando la rosa en su mejilla.*

Ibn Zaydun,
1003-1070

*De cómo Germana de Foix intentó que se le empujara a Fernando el
Católico y sólo lo logró a medias*



FERNANDO EL CATÓLICO



Reyes y nobles, es conocido, tenían el derecho de pernada y se entregaban a ello con la alegría propia de quien se sabe dueño y señor. Si bien esta facultad, *la prima notte*, la prerrogativa de desvirgar a la novia el mismo día de su boda, no se encuentra recogida en ninguna legislación, algo habría de cierto cuando se habla de ello y queda muy bien en esas películas en las que la novia es rubia, hermosa y de ojos verdes, está vestida con un traje vaporoso y lleva el cabello cubierto de flores. La realidad no era tal. Las plebeyas no solían llegar vírgenes al matrimonio, la mayoría olía a ajo y otras cosas peores, la viruela causaba estragos y los cabellos no ondeaban en el aire cual hilos de oro, sino que estaban sucios y pegajosos, pues el jabón era un producto de lujo y el fabricado en casa con grasa y ceniza se utilizaba para lavar la ropa. Así pues, el señor de turno pasaba de hacer proezas amoratorias cuando podía tener en su lecho a cualquier soltera, casada o viuda que se le antojase. Puestos a elegir, preferiría a una dama antes que a una campesina, aunque tampoco despreciaría un polvo rural de los de «aquí te pillo, aquí te mato», sobre todo cuando el caballero llevaba tiempo alejado de su hogar.

Y eso fue lo que hizo Fernando de Aragón. Con apenas diecisiete años y mientras sus consejeros y los de doña Isabel de Castilla negociaban las condiciones del contrato matrimonial en la población leridana de Cervera, el joven holgaba —o más bien folgaba, voz latina procedente de *folliare*, «soplar»— con Aldonza Roig de Iborra, catalana de cierta alcurnia y algunos años mayor que él. Tan bien y certeramente apuntó que preñó a la dama, a quien dejó en Zaragoza bajo la protección de su padre mientras él viajaba a Dueñas para casarse con la princesa castellana, gracias a una dispensa papal falsa y a espaldas del rey Enrique II, hermanastro de la desposada. El resultado de aquel erótico retozar fue un hijo, Alfonso, que nació un par de meses antes que la primogénita real, Isabel. El vástago,

siguiendo los pasos de su padre, tuvo siete hijos con su amante Ana de Gurrea a pesar de ser arzobispo de Zaragoza y de Valencia, aunque, todo hay que decirlo, nunca ejerció de clérigo. Pero ésa es otra historia.

Volviendo a nuestro personaje, tuvo cinco hijos con su esposa por aquello de «tanto monta, monta tanto», que es una divisa bastante curiosa. Otra cosa habría sido que el lema rezase «tanto manda, manda tanto», pues lo de montar tiene unas connotaciones erótico-festivas muy particulares, aunque es de suponer que Isabel, educada por el más tarde inflexible inquisidor Torquemada, sólo aceptaría la postura del misionero, una abajo y el otro arriba. Cuentan que el nombre proviene de la época de la conquista de América, de cuando los frailes se dedicaron a enseñar a los indígenas la única forma correcta de realizar el acto sexual. Sería digno de ver la guasa de los aleccionados, que pronto bautizaron —nunca mejor dicho— la postura como «la del misionero». La reina, ferviente católica, cumplía como Dios manda el *debitum coniugale*, cuyo quebrantamiento suponía un pecado mortal, pero según dicen no debía de ser excesivamente fogosa en el lecho, por lo tanto, nada de pedestres sobeteos o goces lujuriosos sin ton ni son y sí cópula con el propósito de engendrar herederos para la Corona. El monarca también cumplía, pero no por eso dejaba pasar la oportunidad de descubrir paraísos ocultos bajo pesadas faldas de terciopelo como las de Beatriz de Bobadilla, joven procaz de diecisiete años y dama de la reina, a quien ésta se apresuró a casar con un facineroso y despachar a ambos a Canarias.

Aunque su ardor calenturiento no lo precisara, no cabe la menor duda de que algunos caloríficos platos de la cocina castellana ayudarían a Fernando de Aragón a cumplir sus obligaciones maritales y, por ende, dinásticas, así como sus escarceos clandestinos. Y ¿qué mejor medio que una buena sopa para abrir el apetito e infundir ánimos?

Sopa de Eva

INGREDIENTES:

1,5 kg. de manzanas reineta

1 rama de hinojo

1 tallo de apio

1 cebolla pequeña

Panceta al gusto

Aceite, sal, pimienta

PREPARACIÓN:

Lavar las manzanas, pelarlas y sacarles el corazón.

Poner las cáscaras y los corazones en una olla con agua y dejar cocer a fuego suave.

Cuando estén cocidos, filtrar el caldo y conservarlo.

Saltear la cebolla y el apio picados con un poco de aceite.

Incorporar la panceta cortada en dados y dorar.

Agregar las manzanas, previamente cortadas en pedacitos, y sofreírlas.

Echar una parte del caldo, la rama de hinojo y cocer lentamente hasta que las manzanas adquieran la consistencia de un puré.

Si es necesario, durante la cocción agregar más caldo de manzanas y rectificar el punto de sal y pimienta.

Servir bien caliente.



La **manzana** fue el primer afrodisíaco conocido y, recuérdese el éxito que tuvo Eva a la hora de espabilar a Adán. En realidad, lo de la manzana aparece por primera vez en la traducción al latín del Antiguo Testamento llevada a cabo en el siglo IV por san Jerónimo, el cual quiso dar entidad propia al desconocido «fruto prohibido» del Paraíso. Aparte de su color, su forma acorazonada una vez cortada por la mitad y sus nutrientes, la manzana no es un alimento especialmente excitante desde el punto de vista sexual, pero basta con creer que lo es para que funcione.

Sin embargo, sí son afrodisíacos el **hinojo**, el **apio**, la **cebolla** y, sobre todo, la **pimienta**, la «reina de los ardores», que alegra al viudo y estimula

al indeciso. Aunque tampoco la cebolla le va a la zaga, pues dicha hortaliza acrecienta los sentidos y la resistencia en los lances amorosos.



Dado que don Fernando, gran aficionado a los placeres carnales y prosélito contumaz del viejo refrán «la jodienda no tiene enmienda», no estaba por la labor de guardar abstinencia en ausencia de su mujer, tuvo, que se sepa, otros cuatro hijos durante sus correrías por tierras peninsulares, porque allí donde se detenía, mojaba.

Aparte del ya mencionado Alfonso, tres años más tarde nació otra hija natural suya, Juana, de otra fémina catalana, de Tárrega, Joana Nicolau, hija de un militar de su ejército, viudo para más señas. Aunque, de acuerdo con las diferentes fuentes, no queda muy claro si la niña fue fruto de un día de loca coyunda con la moza de Tárrega para celebrar su victoria en la batalla de Perpiñán, o repitió con Aldonza Roig al ir a Zaragoza por las mismas fechas a conocer y reconocer a su primer vástago, asunto éste que estuvo a punto de provocar el divorcio de los regios esposos si no llega a mediar el Papa entre ellos. A doña Isabel no le hacía ninguna gracia que mientras ella dormía con hijos y sirvientas para no dar que hablar, su cónyuge dejase testimonio de su virilidad allá por donde pasaba. No obstante, educó con sus propios vástagos a los dos primeros bastardos, pero hasta ahí llegó y ni uno más. A otras dos hijas del pecado de su marido —y posiblemente a una tercera— las recluyó en un convento.

Durante una visita que el soberano realizó por tierras vascas, conoció bíblicamente —eufemismo para referirse al conocimiento carnal a fondo, o quizá habría que decir hasta el fondo— a doña Toda de Larrea, señora de Bilbao, a quien hizo la primera de estas hijas. A la segunda la engendró con la señora de Pereira, en un viaje por territorio luso o, tal vez, gallego. Y, parece ser, hubo una tercera en Valencia, el nombre de cuya madre no se ha conservado. A las tres las llamaron María para no complicarse la vida y las tres acabaron siendo monjas.

Al ser tanto el País Vasco como Galicia y Valencia regiones de mar, es seguro que su dieta también lo fuera y que el marisco fresco, cocido u

horneado, especiado, en salsa, relleno o en sopa, conocido por sus propiedades afrodisíacas desde tiempos antiguos, fuera parte destacada de la misma.

Erotico de Pulpo

INGREDIENTES:

*1 kg. de pulpo
1 kg. de cebollas
1 vaso de vinagre
3 vasos de vino tinto
1 kg. de tomates
1 ramita de romero
1 hoja de laurel
1 cucharadita de canela
1 cucharada de salsa de tomate
Aceite de oliva, sal*

PREPARACIÓN:

*Limpiar el pulpo e introducirlo en una cazuela con agua a fuego medio.
Sacarlo y trocearlo cuando adquiriera un bonito color rojo.
Calentar un poco de aceite de oliva en una olla y sofreír el pulpo junto con medio kilo de cebollas picadas muy finamente hasta que éstas se doren.
Añadir el vinagre, el vino tinto, los tomates pelados, el romero, el laurel, la canela y la salsa de tomate.
Remover bien, salar y tapar.
Dejar cocer hasta que el pulpo esté tierno: de dos a tres horas.
Retirar los trozos de pulpo
y pasar la salsa por el tamiz para verterla luego sobre el pulpo.*



Con su plasticidad, sus ocho tentáculos envolventes y sus adherentes ventosas, el **pulpo** es protagonista de leyendas en todos los pueblos del mar —en algunos incluso se le considera un dios— y de cuentos, a veces terroríficos, en los que rodea a sus víctimas hasta asfixiarlas, pero lo cierto es que permanece días enteros sin moverse de la entrada de la cueva donde se refugia su hembra para aovar y estrangula al rival que intente arrebatarla. Es tan antigua la creencia en las cualidades afrodisíacas de su carne que, ya en el siglo IV a. C., el poeta griego Diocles decía que: «los moluscos en general excitan el placer y despiertan el deseo, en especial el pulpo».

Añadir que en esta receta todos los componentes de la salsa que acompaña el plato son vigorizadores, estimulantes y afrodisíacos: la **cebolla**, el **vinagre**, el **vino**, el **romero**, el **laurel**, la **canela** y el **tomate**, así que el efecto está asegurado.



Constatados los resultados, a Fernando el Católico no le hizo falta ningún tipo de ayuda química o natural durante unos cuantos años, pero, ¡ay!, la edad causa estragos y, a pesar de que quien tuvo, retuvo, llegó el momento en que se acabaron sus heroicidades venéreas y se vio obligado a echar mano de refuerzos externos. Le ocurrió con cincuenta y cuatro años, edad asaz longeva para la época. Muerta doña Isabel y ante la perspectiva de tener que legar el reino de Aragón a su hija Juana, llamada «la Loca», y a su yerno Felipe el Hermoso, con quien se llevaba a matar, decidió contraer matrimonio de nuevo y tener descendencia sin tan siquiera respetar el año de duelo después de enterrar a la difunta, y como, aunque el dolor sea grande, no hay que dejar de comer, la elegida fue Germana de Foix.

La novia, además de sobrina del monarca galo Luis XII, detalle éste nada despreciable si se tienen en cuenta las ventajas políticas del enlace, era una joven de dieciocho años, regordeta, no demasiado agraciada y algo

coja, pero lujuriosa en grado sumo y amante de dos placeres que juntos resultan explosivos: el sexo y la comida. La francesa puso su mayor empeño en cumplir con aquello para lo que había sido elegida: compartir la cama con un viejo achacoso que le triplicaba la edad y darle el deseado heredero, pero una cosa es querer y otra, poder. Cuatro años después nació un niño, que murió al cabo de pocas horas. Era preciso seguir intentándolo y ambos se aplicaron a ello concienzudamente.

Durante los años que siguieron y hasta su muerte a los sesenta y cuatro, el rey se atiborró de criadillas de toro, remedio infalible contra la impotencia, puesto que de lo que se come, se cría, o eso se decía y todavía se dice. El cocinero real dejó de lado la olla podrida, el pastel de berenjena con salsa de cangrejo, el salmón con hierbabuena, el capón recubierto con salsa de almendras y piñones, las codornices marinadas, los buñuelos con flor de saúco, los pastelitos de membrillo con queso frito, la crema de natillas y otras delicias para esmerarse en inventar recetas variadas de potajes, pasteles, brochetas y otras, cuyo ingrediente principal fueran los testículos de toro o, en su ausencia, de carnero, cordero o chivo. Visto que ni apuntillando la cabaña toril nacional lograba que se le irguiera el mástil de su decrepita nave, don Fernando probó polvo de cantárida, un insecto también llamado «mosca de España», que tomado de forma oral produce priapismo o, lo que es lo mismo, erecciones espontáneas. Pero esta «viagra» medieval es también un veneno que provoca apoplejías e infartos y fue utilizado con éxito por Borgias, Médicis y muchos otros para eliminar adversarios molestos.

En viaje de placer por tierras extremeñas siguiendo a la perdiz y de camino al monasterio de Guadalupe, el monarca hizo un último intento para dejar embarazada a la fogosa Germana y se extralimitó. Tras un ágape de criadillas bien sazonadas con salsa picante, y espolvoreadas con cantárida se puso a morir, y de hecho se murió, en la población de Madrigalejo el 25 de enero de 1516.

Un año más tarde, la desconsolada viuda de veintinueve años conoció al nieto de su difunto esposo, el futuro emperador Carlos, un jovencillo imberbe de diecisiete. No tuvo empacho alguno en convertirse en su maestra y mostrarle las habilidades aprendidas a lo largo de sus once años

de casada, sólo que, esta vez, no precisó de criadillas ni de drogas y quedó preñada en un visto y no visto. La niña, Isabel de Castilla, acabó en un convento y la para la época incestuosa relación se convirtió en un secreto de Estado.

Con sus dos siguientes maridos Germana de Foix no tuvo hijos, pero no por eso decreció su afición por el fornicio y la comida. Al final de su vida era una mujer excesivamente obesa, pero también era inteligente, amena y, sobre todo, lujuriosa.

Ceviche de Criadillas o Testículos de Toro

INGREDIENTES PARA UNA PERSONA:

2 criadillas
1/2 cebolla cortada en juliana
1 tomate cortado en dados
1 cucharadita de cilantro picado
1 diente de ajo
Sal y zumo de limón al gusto.
Salsa picante al gusto

PREPARACIÓN:

*Retirar la piel de las criadillas; lavarlas bien y partirlas en trocitos.
Cocerlas en agua con un diente de ajo hasta que estén blandas.
Retirar del fuego y dejar que se enfríen.
Mezclarlas con las verduras cortadas e incorporar el caldo de cocer las
criadillas.
Al final, agregar zumo de limón, salsa picante y sal al gusto.*



Griegos y romanos creían en los efectos afrodisíacos de las **criadillas** en general, y de toro en particular. De hecho, más de uno murió al ingerirlas crudas creyendo que así su efecto sería más eficaz. Posiblemente el hecho de que el propio Zeus se transformase en toro para raptar y seducir a Europa, a quien llevó a nado hasta la isla de Creta, tuviese algo que ver con las cualidades atribuidas a los testículos de este animal.

Al **cilantro** se le atribuyen propiedades para incentivar el apetito sexual y era muy popular en la Edad Media. Macerado en aguardiente o vino con cardamomo, clavo, jengibre, canela y miel se elaboraba una bebida llamada «hipocrás» que alegraba el ojillo y lo que no era el ojillo.



*Halcón que se atreve
con garza guerrera,
peligros espera.*

*Halcón que se vuela
con garza a porfía,
cazarla quería
y no la recela.*

*Mas quien no se vela
de garza guerrera,
peligros espera.*

*La caza de amor
es de altanería:
trabajos de día,
de noche dolor.*

*Halcón cazador
con garza tan fiera,
peligros espera.*

Gil Vicente,
1465-1537

*De cómo Enrique de Inglaterra provocó un cisma religioso por un asunto de
bragueta que no resultó como él esperaba*



ENRIQUE DE INGLATERRA



Nada hacía prever que un príncipe que dominaba varias lenguas, incluido el latín, componía música, disertaba sobre filosofía, escribía versos y ensayos, y que fue descrito por un coetáneo como «el más elegante potentado que yo haya visto, con una estatura mayor que la común y piernas y pantorrillas extremadamente finas, de tez blanca y brillante, cabello castaño rojizo, peinado corto y lacio, y cara redonda tan bella que le sentaría bien a una hermosa mujer», fuera a transformarse en un repulsivo y obeso ególatra. El poder absoluto, la obsesión y la frustración pueden convertir a un ser privilegiado en una caricatura de sí mismo, y esto fue lo que le ocurrió a Enrique VIII de Inglaterra, «el buen rey Henry» de las coplas tabernarias de la época, conocido Barba Azul del Renacimiento.

Casado a los dieciocho años con Catalina de Aragón, viuda de su hermano y seis años y medio mayor que él, todo parecía ir bien. El matrimonio de la princesa castellana y el difunto príncipe Arturo había durado un suspiro y no se había consumado. La nueva boda evitaba que Inglaterra la devolviese a sus padres y, más importante todavía, que se llevase con ella su cuantiosa dote. Enrique amó a su esposa durante unos años y acudió con frecuencia a su lecho; seis embarazos en nueve años así lo testimonian, aunque únicamente una hija, María, llegó a buen término y sobrevivió. Quizá porque era muy religioso y la Iglesia prohibía la coyunda durante las preñeces, quizá porque la tentación anidaba bajo su techo y era demasiado fuerte, sus votos matrimoniales no le impidieron echarle el ojo y la mano al batallón de alegres damas de compañía de la reina, mozas de buen ver en general, y solazarse a gusto con algunas de ellas. Puestos a pecar, mejor hacerlo sin salir de casa y, a fin de cuentas, por el mismo precio, las jóvenes elegidas peinaban y vestían a su mujer y a él lo mantenían activo.

Le hizo un hijo a Elizabeth Blount, una belleza de la pequeña nobleza, a quien se llevó a la cama con quince años y dejó encinta con diecisiete. El niño, de nombre Henry y de apellido FitzRoy, es decir, «hijo de rey», fue legitimado y educado como un príncipe porque, entre otras cosas, era el primer hijo varón que sobrevivía después de, al menos, cuatro malogrados de la soberana. Después del parto, enseguida casaron a la joven Bessie con un noble rural y la hicieron desaparecer de la corte.

Su lugar lo ocupó María Bolena, de veintiún años, casada con un cortesano y también dama de Catalina. El monarca, conocido por sus habilidades musicales, la invitó a visitarlo en sus aposentos privados para tocarle el laúd, y ésta no se hizo de rogar ni se sintió intimidada ante tanto honor. No era la primera vez que compartía colchón y almohada con un rey, puesto que, antes de cumplir los veinte, ya había sido amante de Francisco I y de otros caballeros de la corte gala. Tras varios años en Francia, regresó a su país con gran dominio del arte del placer y complacer, y no hay duda de que enseñó a Enrique lo bien que había aprendido el francés en todas sus modalidades. De aquellas veladas musicales nació un hijo, también llamado Henry, que no fue reconocido, tal vez porque su madre ya estaba casada y hubiera quedado fuera de lugar que el marido admitiese su cornamenta de manera oficial. Ya fuese debido al embarazo o a que se cansaba pronto de sus aventuras, el soberano dejó de interesarse por ella, momento en que apareció en escena su hermana Ana, mandada llamar por su padre y su tío, un par de ambiciosos políticos que no tuvieron vergüenza alguna en utilizar a ambas muchachas para obtener privilegios para la familia. A María la enviaron al campo.

Ana Bolena, delgada, no muy alta, de ojos y cabellos negros y piel tirando a morena, cuando la moda imponía las melenas rubias y la piel blanca como la nata montada, inteligente, divertida y buena conversadora, acaparó pronto la atención de Enrique. Tenía veinticuatro años; él, diez más, tenía el doble de tamaño que ella y empezaba a mostrar lo peor de su carácter. La caza, la comida y las mujeres eran sus pasiones, aunque no las únicas. Cual pavo real en celo, extendió sus coloridas plumas para atraer a la hembra objeto de su deseo y mandó organizar bailes de disfraces, fiestas, banquetes y comidas campestres con ánimo de deslumbrar a la joven que,

¡oh sorpresa!, era la primera fémina que no caía rendida bajo su enorme corpachón.

Langosta con Salsa de Limón, Miel y Canela

PREPARACIÓN:

*Cocer la langosta 2 minutos y cortarla longitudinalmente.
Colocarla en una fuente sobre una cama de hielo picado y acompañar con
la salsa en un recipiente aparte.*

Salsa

INGREDIENTES:

*El zumo de 1 limón
1/2 taza de miel
1 ramita de canela
1/2 cucharadita de salvia
1/2 taza de agua
1 cucharada de harina*

PREPARACIÓN:

*Colocar un cazo al fuego con todos los ingredientes,
reservar ¼ de taza de agua en la que se diluirá la harina.
Cuando comience a hervir, bajar el fuego y dejar cocer unos 5 minutos.
Agregar la harina diluida, dejar cocer 3 minutos más,
colar y servir caliente encima de la langosta.
También puede acompañar pescados y pollo a la brasa.*



Por su alto contenido en minerales, todos los crustáceos tienen grandes propiedades afrodisíacas, en especial las ostras y las almejas, pero la **langosta** tampoco está mal, nada mal.

El **limón** no es afrodisíaco, pero acompaña a otros productos que sí lo son: los mariscos en general, pescados como el besugo o la corvina, ciertas carnes, el apio... Las propiedades de la maceración en zumo de limón del pescado en general resultan —dicen— un estimulante sexual masculino que para sí quisieran algunos de esos productos químicos que acaban estropeando el hígado.

Ahora bien, en esta receta aparecen tres elementos altamente erotizantes: salvia, miel y canela.

La **salvia**, de sabor picante y muy aromático, es sobradamente conocida por sus propiedades medicinales.

Antiguamente se regalaba a los recién casados jarras llenas de **miel** para incitarlos en su noche de bodas, de ahí lo de «la luna de miel». Cuentan que en Egipto se utilizaba, mezclada con almendras, en las partes íntimas para hacer más sabrosos los prolegómenos amorosos.

En cuanto a la **canela**, llegada del lejano Oriente, en el vino, en la leche, en las salsas, espolvoreada sobre los dulces, como perfume, incienso, aceite de masaje..., es un maravilloso y eficaz estimulante afrodisíaco conocido por las más diversas culturas desde hace más de dos mil años, como testimonia la historia de Esther y el rey Asuero del Antiguo Testamento.



A pesar de las langostas y de otras delicias especialmente voluptuosas, la dama se mantuvo en sus trece: primero boda, después alcoba, y dejó al interesado con las ganas. No quería que le ocurriese lo mismo que a su hermana y a las demás, abandonadas una vez satisfecho el antojo real. Y lo consiguió, a costa de un divorcio y de un cisma. Tras siete años de espera, Enrique rompió con la Iglesia católica, fundó la suya propia, la anglicana, se divorció de Catalina, a la que envió a un castillo perdido e insalubre, se casó por fin con Ana, quien ya andaba cerca de la treintena, y la fecundó a la primera, más o menos.

El nacimiento de una niña, la futura Isabel I, causó la lógica decepción del monarca, que ansiaba un hijo varón. Los años pasaban; tenía ya cuarenta y dos, una edad madura para la época, continuaba sin un heredero, se había enfrentado a Roma y al emperador Carlos, y sus súbditos amaban a Catalina y llamaban puta y bruja a la nueva reina. Total, todo para nada. Tres abortos y la seguridad de que Ana no podría tener más hijos acabaron de un plumazo con la pasión de Enrique, quien, una vez más, buscó consuelo en el bien surtido batallón de damas de compañía. Encontró a Jane Seymour, doncella al parecer, de veinticuatro años, con la que contrajo matrimonio once días después de que rodara la exótica cabeza de su segunda esposa, falsamente acusada de adulterio y traición.

Jane trajo un poco de paz a la vida del rey de Inglaterra. El hombre había perdido por completo la línea; estaba tremendamente gordo, sufría de una úlcera en el muslo, consecuencia de una herida producida en un torneo, además de gota a causa de sus excesos con la comida y la bebida, y puede que también padeciera sífilis, algo que no ha podido ser comprobado, pero que explicaría de alguna manera su incapacidad para tener una descendencia sana. Sus enfermedades y la frustración a la hora de tener hijos varones lo habían convertido en un ser iracundo que aterrorizaba a todas las personas de su entorno, si bien era muy amado por el pueblo llano, ignorante, como casi siempre, de la realidad. Su alegría fue extraordinaria cuando, por fin, nació su añorado heredero, Eduardo, el cual, aunque enfermizo, sobrevivió al parto, si bien su gozo duró dos semanas, exactamente las mismas que Jane tardó en morir de fiebres puerperales. Por primera vez, Enrique se consideró viudo y juró no volver a casarse. Mejor habría hecho en mantener su juramento. Tres años más tarde, a punto de cumplir los cincuenta, repitió con la alemana Ana de Clèves, a quien doblaba la edad.

Ansioso por conocer personal y carnalmente a su prometida, de la que sólo sabía por un retrato, se desplazó a Dover sin avisar y se metió en la habitación de la novia, a la que dio un susto de muerte. Encontrarse de pronto a la luz del candil frente a un gigante con cuello de toro, renqueante y deformado, cubierto de joyas, con fama de depredador femenino y dispuesto a desvirgarla *ipso facto*, tuvo que provocarle un trauma

inolvidable. Pero hete aquí que al monarca tampoco le gustó «la yegua de Flandes», como enseguida la denominó. El retrato pintado por el genial Holbein no era exactamente igual al original. Ana de Clèves era una muchachota bien alimentada y poco refinada, más bien fea y, además, con la cara picada de viruelas, pero era una mujer inteligente. Vistos los antecedentes, accedió de buen grado a divorciarse de su recién estrenado y nunca usado marido, pues no sólo se quitaba de encima una pesadilla en absoluto erótica y placentera, sino que eliminaba el riesgo de verse encarcelada, descabezada o de morir en el parto. Recibió el título de «hermana real», un castillo y unas desahogadas rentas que le permitieron llevar un tren de vida que para sí habrían deseado las anteriores esposas reales. Y sobrevivió al rey, lo cual ya fue en sí un gran mérito.

Rashif

INGREDIENTES:

1 trozo de lomo bajo de ternera de kilo y medio
300 g. de encurtidos: cebolletas, alcaparras y pepinillos en vinagre
10 g. de aceitunas rellenas
2 cucharadas de mostaza
40 g. de mantequilla
1 vaso de aceite
1 copa de brandy
Tomillo, perejil, sal y pimienta

PREPARACIÓN:

Sazonar la carne con sal y pimienta.
Untarla con la mostaza.
Espolvorear con el tomillo y el perejil picados.
Ponerla en una cazuela con 40 g. de mantequilla y un vaso de aceite.
Rociarla con la copa de brandy y dorarla a horno muy fuerte.

Cocerla a fuego bajo durante 1 hora, mojando la carne con agua si es necesario para que no seque.
Sacar del horno, cortar en finas lonchas y adornarlas con los encurtidos.



La **mostaza**, especia picante mediterránea, era ya conocida en tiempo de los griegos y romanos, quienes la llamaban *mustum ardens*, «mosto ardiente», y la tenían en gran estima, pues —aseguraban— aumentaba la memoria y alegraba el ánimo. Esta última cualidad es lo que la convierte en un condimento frecuente en las recetas afrodisíacas. En la Edad Media era considerada mano de santo para combatir la impotencia, tanto ingiriéndola como frotando con ella el miembro viril.



Hay personas que no escarmientan ni siquiera en cabeza propia. Viejo, extremadamente obeso, gotoso, lleno de úlceras purulentas, hecho un asco, vamos, Enrique volvió a casarse al poco de divorciarse y, esta vez, eligió a una prima de Ana Bolena, Catalina Howard, dama de compañía de Ana de Clèves y de sólo dieciocho años de edad. La llamaba su «rosa sin espinas» y la creía tan virgen como su madre la trajo al mundo; la llenó de joyas y de regalos valiosos, de trajes y caprichos. En realidad, la joven había perdido la inocencia recién salida de la infancia y, al contrario que su antecesora, tenía la cabeza llena de pájaros. Ya que meterse en la cama con el monarca no era precisamente el colmo del deleite y suponía una prueba para los sentidos, decidió alegrarse un poco con un par de amantes de su época de soltera y, de paso, probar a ver si se quedaba embarazada para endilgarle el retoño a su regio cónyuge, puesto que tan ansioso estaba de tener más descendientes. Su osadía le costó la vida y acabó como su prima, en la Torre de Londres, decapitada y olvidada después.

Un hombre en su sano juicio, a quien, estaba claro, los asuntos de bragueta le habían ido bastante mal y, de hecho, ya ni siquiera le iban,

debería haber pasado sus últimos años tranquilo, dedicado al gobierno de su reino, a la lectura, a la música y a otro tipo de aficiones menos comprometidas, pero a Enrique le agradaba la compañía femenina, le gustaba mucho, tanto que necesitaba tener siempre a una fémina a su lado. El dudoso honor de compartir su vida y su maltrecha salud recayó en una mujer de treinta y un años, dos veces viuda, muy rica y sin hijos.

Catalina Parr acudió a una audiencia real a interceder por una cuñada culpable de adulterio. Debió de exponer y defender el caso con tanta convicción que el soberano, harto de jovencitas insulsas, quedó prendado de aquella dama culta y tan segura de sí misma. Poco después era obligada a aceptar el anillo de boda y todo lo que ello implicaba. Es dudoso que su relación pasase de ser algo más que verbal, puesto que Enrique ya no estaba para muchos trotes y necesitaba ayuda para moverse, lo que hubiera resultado un tanto improcedente y poco práctico en el lecho nupcial. No tener que pasar por esa prueba, seguro que a Catalina le vino de perlas y le quitó una gran inquietud de encima, pero, en su situación, incluso la palabra podía llegar a ser peligrosa. La mujer, protestante convencida, disfrutaba con las discusiones teológicas. El rey, por su parte, continuaba sintiéndose católico; era jefe de la Iglesia anglicana, separada de Roma sí, pero no por eso menos católica. No le gustaban las ideas luteranas ni calvinistas y llegó a amenazar a su sexta esposa con un paseo por el Támesis hasta la Torre, con el previsible desenlace, si porfiaba en discutir con él sobre asuntos religiosos. La suerte favoreció a Catalina.

Enrique VIII de Inglaterra, príncipe prometedor en su juventud y tirano en su madurez y vejez, falleció en el palacio de Whitehall en enero del año 1547 y su viuda respiró aliviada. Ansiosa por olvidar la castidad a la que se había visto obligada durante cuatro años, contrajo matrimonio con el hermano de Jane Seymour apenas tres meses después de enterrar al monarca junto a ésta, la única reina de seis que le dio un heredero varón. La dicha de Catalina Parr duró bien poco, pues murió de parto al año siguiente.

Bloody Mary

Este cóctel no es de procedencia medieval ni renacentista, pero resulta curioso que en el siglo xx se le diese el nombre de la hija de Enrique VIII y Catalina de Aragón, María Tudor, esposa del futuro Felipe II de España, a quien los ingleses apodaron María la Sangrienta por haber enviado a la hoguera a trescientos clérigos anglicanos y a muchos otros que no lo eran.

INGREDIENTES:

*3 partes de vodka
6 partes de zumo de tomate
6 chorritos de salsa Worcestershire
5 gotas de salsa de rábano picante
1 chorrito de zumo de limón
Sal y pimienta negra*

PREPARACIÓN:

*Mezclar en una jarra el zumo de tomate y de limón (y/o naranja).
Remover bien y echar unos cubitos de hielo.
Añadir la salsa Worcestershire, las gotas de salsa de rábano picante y el vodka.
Sazonar con sal y pimienta al gusto y agitar en la coctelera durante unos segundos.
Servir frío.*



Tonificante y afrodisíaco, el **Bloody Mary** es un combinado explosivo para quienes quieren y no pueden, para quienes pueden y no quieren, y, por supuesto, para quienes quieren y pueden, es decir, para todos. Sus ingredientes, excepto los cubitos de hielo, son estimulantes, incluida la **Worcestershire**, salsa inglesa elaborada con vinagre, melaza, salsa de soja, pimentón, anchoas, cebollas y ajo, entre otros componentes.

En cuanto al **vodka**, licor conocido por lo menos desde antes del siglo xv, cuando sólo se obtenía del centeno fermentado, levanta el ánimo y aquello que sea menester, aunque su abuso ocasiona todo lo contrario, al igual que las demás bebidas alcohólicas de alta graduación.



*Separa bien los muslos, alma mía,
que quiero bien de cerca ver tu rosa.
¡Oh!, suavísimo vello! ¡oh, rica cosa!
¡Puerta de mi ilusión! ¡Miel! ¡Ambrosía!
Un capricho me llena de alegría;
voy a comerme fruta tan golosa;
me volveré y seré treta graciosa
pues a tu boca irá mi mercancía.*

Pietro Aretino,

1492-1556

OceanofPDF.com

*De cómo de tanto meter y sacar, Enrique de Navarra y de Francia acabó
siendo conocido como «el Verde Galante»*



ENRIQUE DE NAVARRA Y DE FRANCIA



«El deseo hace al feo hermoso», y feo con ganas fue sin duda Enrique de Borbón, fundador de la dinastía del mismo nombre, aunque también es cierto que la belleza física no es el mayor atractivo de la realeza, sino el poder, un gancho lo suficientemente seductor para atraer a las moscas al panal de rica miel. Sin embargo, en este caso algo más debió de tener el galán, porque fueron tantos sus amoríos documentados que sería preciso escribir un grueso tomo para dar buena cuenta de todos ellos. Aunque al hombre le tocó vivir en una época realmente convulsa y con una suegra de armas tomar —Catalina de Médicis—, supo bandearse como nadie entre intrigas palaciegas, guerras de religión e intentos de asesinato. Al ser, gracias a la Ley Sálica, el cuarto en la línea de sucesión al trono francés, a los treinta y seis años era soberano de dos reinos. No obstante, no esperó a serlo de uno y de otro para practicar su especialidad deportiva favorita: la maratón erótica.

Registrados hay cuarenta y tres nombres de amantes de un jadeo o de más larga duración, incluidos los de dos monjas —designadas después abadesa y priora, respectivamente, en agradecimiento a sus buenos servicios—, solteras, casadas, viudas, campesinas, prostitutas, marquesas, condesas e, incluso, dos hermanas gemelas al alimón. No había sayas que se le resistiesen, a pesar de que su odiada suegra impuso en la corte el uso del corsé y de los calzones, lo cual, lógicamente, entorpecía sobremanera el rápido remango y posterior incursión por los senderos de Venus. Puede que tanta vehemencia se debiera al hecho de que, según la costumbre bearnesa, a los recién nacidos se les humedecían los labios con vino, frotándolos después con ajo para darles fuerza y vigor. El principito Borbón, bearnés de pura cepa, no fue una excepción, pero dicha iniciación debió de marcar su vida, puesto que siempre prefirió el Jurançon de su «bautismo» a cualquier otro vino y nunca dejó de comer ajos, lo que —aseguraban— hacía que su

aliento oliese siempre a cebollino. Excelente bebedor y mejor gastrónomo, Enrique de Navarra aseguraba que: «Buena cocina y buen vino es el paraíso en la Tierra», aunque se le olvidó añadir «buen sexo».

Sin que esto presuponga que no hubo otras antes, tuvo su primera amante conocida a los dieciocho años. Era la hija de un jardinero de su palacio de Nérac y respondía al perfumado y obligado nombre de Fleurette, «florecilla». Y de flor en flor voló el galán hasta contraer matrimonio con la última de los Valois, Margarita, llamada Margot; hija de su tiempo, fue coleccionista de amantes y autora, asimismo, del *Heptamerón*, un libro de relatos eróticos inspirado en el *Decamerón* de Boccaccio que incluye cuentos como: «El clérigo incestuoso. La abominable historia de un clérigo y su hermana, a la que dejó embarazada»; «El marido tuerto. Sobre el engaño que le quiso hacer una mujer infiel a su marido»; o «Sutilezas de un enamorado», en el que narra las astucias y los engaños de un galán para encamarse con la dama deseada. Tal para cual.

Margarita de Valois, refinada y culta, no aceptó de buen grado su matrimonio con el bearnés, a quien consideraba tosco y cuyo aliento no soportaba. Tras un par de polvos sin consecuencias, pronto le dio puerta, pero se mantuvo a su lado cuando los avatares políticos amenazaron con dejarla viuda y, por ende, con eliminar de un espadazo la carrera de mujeriego empedernido del Verde Galante o Galán Verde, que no era una alusión al color de su vestimenta, sino a sus desenfrenados ardores cada vez que una moza de buen ver se cruzaba en su camino. A Enrique tampoco parecía atraerle demasiado su estirada consorte. Así pues, ambos esposos se dedicaron a vivir su vida hasta divorciarse veintiséis años después de haber escuchado aquello de «hasta que la muerte os separe», lo que, como es sabido, no ha de tomarse al pie de la letra ni en las mejores familias.

Para aquellas primeras gestas amatorias, y para las que siguieron, no cabe la menor duda de que nuestro personaje precisaría de platos generosos y contundentes con los que obtener el vigor necesario a fin de no perder la fama de amante insaciable que se ganó a pulso, y, para ello, nada mejor que la comida casera, la de toda la vida.

Garbure

INGREDIENTES:

*4 muslos de pato confitado
1 pedazo de tocino
1 col pequeña
4 zanahorias
4 nabos
8 patatas pequeñas
2 dientes de ajo
2 cebollas frescas
Perejil, sal y pimienta*

PREPARACIÓN:

*Pelar y limpiar las patatas, las zanahorias, los nabos, las cebollas y los
dientes de ajo.*

Cortar las zanahorias y los nabos; picar la col.

*Poner agua a hervir en una cazuela y añadir el pedazo de tocino, las
hortalizas y el perejil.*

*Deshuesar y filetear los muslos de pato;
añadir a la olla y salpimentar.*

Cocer a fuego lento hasta que todos los ingredientes estén al punto.

*Sacar el tocino y cortarlo en láminas; después, volver a introducirlo en la
olla, darle un hervor y servir.*



La **garbure** es un plato potente, especialmente apreciado en el Béarn y en el País Vasco francés, aunque la castaña suplía a la patata, cuyo uso no fue habitual hasta el siglo XVIII. Al tratarse de una comida tradicional, también

se le añaden alubias, trozos de pan y pimientos verdes, dependiendo de las estaciones del año, así como tomillo y laurel. Es plato único, muy apropiado para el laborioso trabajo del campo, proporcionar energía a las constituciones débiles y restituir las energías consumidas en el lecho. Su caldo mezclado con vino tinto resulta un saludable tónico.

El **pato**, asado, confitado, salteado con puré de manzanas y peras, con repollo, higos o trufas, está considerado un ave afrodisíaca, aunque, en realidad, todos los alimentos nutritivos lo son y, sobre todo, los acompañamientos y condimentos.

La **garbure** lleva **nabos**, hortaliza afrodisíaca donde las haya, sobre todo para el aparato genital varonil, más necesitado de estímulos que el femenino, como todo el mundo sabe, y **ajo**, la joya de la corona, nunca mejor dicho, el cual, además de ser un potente estimulante y remedio para casi todo, se utilizaba para alejar a brujas, vampiros y malos espíritus.



A todo esto, el destino, que tantas veces se entretiene trastocando los planes de los seres humanos, se llevó por delante a tres monarcas, los tres hijos de Catalina de Médicis y también a ésta. Enrique de Navarra, nacido católico, educado protestante, católico de nuevo y otra vez protestante, finalmente dijo —o tal vez no— aquello de «París bien vale una misa» y fue coronado rey de Francia en el año 1589.

Los soberanos españoles se mostraban puritanos en público y ocultaban a sus queridas, aunque su existencia era un secreto a voces. Los reyes franceses, bastante más rumbosos y menos acomplexados, decidieron, ya en tiempos de Carlos VII —el de Juana de Arco—, tener en nómina a una o varias favoritas, al igual que figuraban en ella consejeros y obispos. Las amantes vivían en palacio, asistían a las fiestas y compartían mesa con la reina y sus hijos. La primera de las «oficiales» de Enrique, y número veinticuatro de las inventariadas, fue Diana d'Andouins, condesa viuda de Guiche y amiga personal desde la infancia. La llamaban «la Bella Corisande» y le fue leal toda la vida; incluso vendió sus joyas e hipotecó sus bienes para armar un ejército de 23.000 gascones que ayudara a su

amante durante las guerras de religión. El monarca le juró matrimonio escribiéndoselo con su propia sangre, promesa que, claro está, no mantuvo. De hecho, tampoco se privó de serle infiel con al menos otras cinco señoras que se sepa durante los seis años que duró su relación.

El hecho de volver definitivamente a la fe católica y declararla religión oficial del Estado debió de influir de manera sustancial en su ánimo, puesto que entre la viuda y su siguiente *maîtresse en titre* se metió en la cama con las dos monjas antes mencionadas, aunque no ha quedado claro si lo hizo en sus respectivos conventos o se las llevó a palacio, donde es razonable suponer que los lechos fueran más amplios y confortables.

Y entonces apareció Gabrielle d'Estrées, hija del marqués de Coeuvres, el gran y tal vez único amor del rey, casi veinte años más joven que él y amante de uno de sus amigos íntimos, el señor de Bellegarde, de nombre Roger. Curiosa relación, en la que Enrique era infiel a su querida y ésta hacía otro tanto. A pesar de haberla casado con un cornudo complaciente para sustraerla de la tutela de su padre, la moza continuaba sus encuentros amorosos con Bellegarde.

Brantôme cuenta en su libro *Les femmes galantes* que, en cierta ocasión en que ambos retozaban alegres en Chenonceau, un delicioso castillo construido a orillas del río Loira, apareció el Verde Galante por sorpresa y con el consabido sobresalto de la pareja. Sin tiempo para vestirse, y aún menos para explicar su presencia en los aposentos reales, Roger se ocultó bajo el lecho en la mejor tradición vudevilesca, y aguantó estoico los crujidos del somier temiendo que la cama se le cayese encima de un momento a otro. Finalizadas las euforias, Enrique recuperó las fuerzas con una copa de vino y unos dulces dispuestos a tal fin sobre la mesita de noche; después, cogió la bandeja y la pasó por debajo del tálamo al tiempo que decía: «Es preciso que todo el mundo se alimente». Y volvió a la carga.

Gabriela le dio tres hijos y le habría dado un cuarto si no hubiese muerto a los veintiséis años, en su séptimo mes de embarazo, después de comerse un limón. A punto de divorciarse, por fin, de Margarita, el monarca le había prometido matrimonio y parece ser que esta vez pensaba cumplir su promesa. La desaparición de la favorita alegró a muchos, ya que la dama no era santa de su devoción y preferían ver al rey casado con otra Médicis,

la italiana María. No hay que descartar, por tanto, que el cítrico estuviese envenenado, una práctica, la del veneno, habitualmente utilizada para eliminar enemigos, reyes, papas y... amantes.

Ensalada de Berenjenas

INGREDIENTES:

*2 berenjenas medianas
3 tomates
2 dientes de ajo
6 cucharadas de aceite de oliva
2 cucharadas de zumo de limón
1 cucharada sopera de perejil picado
Sal
pimienta*

PREPARACIÓN:

*Asar las berenjenas en el horno hasta que tengan la piel dura y tostada.
Una vez frías, partirlas por la mitad a lo largo para extraer la pulpa.
Cortar la carne asada de las berenjenas en dados.
Pelar los tomates y trocearlos también en dados.
Picar muy fino el ajo.
Mezclar todos los ingredientes con cierta gracia, aliñar con aceite de oliva,
perejil, sal, pimienta y limón.
Dejar reposar en el frigorífico una hora al menos.*



La **berenjena**, también llamada en algunos lugares la «manzana del amor» por su forma fálica y su color violeta, casi negro, disfruta de un puesto de honor entre las hortalizas que levantan el espíritu y lo que haga falta. En el

Kama Sutra se recomienda asada o cocida para que el miembro viril aumente de tamaño. En la Edad Media se condimentaba con jengibre como remedio infalible para los amantes poco motivados.

Lo cierto es que es muy recomendable tomarla en pasta con ajo, mucho ajo, para potenciar la estimulación de todo tipo, y que los masajes con aceite de berenjena activan la circulación y son excelentes contra el reuma.



Se conserva una carta de Enrique de Navarra en la que expresa el dolor por la muerte de su amada Gabrielle, a quien ofreció funerales reales: *«El dolor y la pena me acompañarán hasta la tumba. La raíz de mi corazón ha muerto y no brotará más...»*, pero no hay dolor que al alma llegue que a los tres días no se quite. Para apaciguar su duelo, ese mismo año plantó su pica en la hermana de la finada, Marie-Francoise y en otras seis damas dispuestas a consolar su aflicción: una duquesa, la esposa de un consejero del Parlamento, la de un alcalde de pueblo, una moza soltera y quizá virgen, una prostituta apodada «la Glandée» —apelativo intraducible pero evidente—, y Henriette de Balzac d'Entragues, joven y hermosa aristócrata de veinte años. El Verde Galante se estaba convirtiendo en un viejo verde. Para él pasaban los años, pero no para las mujeres a quienes perseguía cual sátiro desenfrenado en busca de la eterna juventud y que siempre tenían, más o menos, la misma edad.

Poco después de haber enterrado a Gabrielle, mediante un documento escrito y firmado de su puño y letra prometió que, tras obtener por fin la disolución papal de su matrimonio, se casaría con Henriette a condición de que quedase embarazada antes de seis meses y diese a luz a un hijo varón. La dama tardó un año en preñarse, el tiempo suficiente para que el Papa disolviese por fin la unión y lo exhortase a casarse con su sobrina María de Médicis, cosa que hizo. Cincuentón y en plena forma, en menos de nueve años le hizo seis hijos a la reina, tres a su favorita y aún tuvo otros tres con dos de sus últimas cuatro amantes. En total se contabilizan seis vástagos legítimos, diez legitimados y otros tantos que no reconoció, más los que seguramente dejó por el camino.

Andaba a la caza de la joven Charlotte de Montmorency, una belleza de dieciséis años de piel aterciopelada como la del melocotón, cuando fue asesinado por François Ravillac, un monje perturbado que aseguró, incluso bajo tortura, que lo había hecho por iniciativa propia. Nadie lo creyó.

Melocotones al Cardamomo

INGREDIENTES:

2 melocotones maduros o bien 4 trozos de un buen melocotón en almíbar.

1 cucharadita de cardamomo

1 cucharadita de canela

1 cucharadita de semillas de ortiga

1 rodaja de jengibre fresco cortada en trocitos

1 tacita de agua

1 tacita de miel

PREPARACIÓN:

Mezclar el cardamomo, la canela, las semillas de ortigas y el jengibre con 2 cucharadas de agua.

Remover bien, agregar el resto del agua y colar.

Hervir la mezcla durante 1 hora, añadir la miel.

Pelar los melocotones y retirar el hueso.

Cortar por la mitad y bañarlos con el jarabe de cardamomo y canela.



El **melocotón**, por su forma, textura y sabor, está asociado al deseo y a los instintos carnales. En la cultura china representa el órgano genital femenino. Existen decenas de recetas en las que aparece como ingrediente principal, cocido en vino, con canela, con miel y, por supuesto, con especias de efectos comprobados.

El **cardamomo** no es una semilla especialmente afrodisíaca, pero incrementa sus virtudes en compañía de otras, como las semillas de **ortiga**, poderoso remedio contra la impotencia masculina, o el **jengibre**, que despierta el deseo tanto en el hombre como en la mujer.



*Tres cosas me tienen preso
de amores el corazón,
la bella Inés, el jamón
y berenjenas con queso.*

*Esta Inés es
quien tuvo en mí tal poder,
que me hizo aborrecer
todo lo que no era Inés.*

*Trájome un año sin seso,
Hasta que en una ocasión
me dio a merendar jamón
y berenjenas con queso.*

*Fue de Inés la primera palma,
pero ya júzgase mal
entre todos ellos cuál
tiene más parte en mi alma.*

*En gusto, medida y peso
no le hallo distinción,
ya quiero Inés, ya jamón,
ya berenjenas con queso.*

*Alega Inés su beldad,
el jamón que es de Aracena,
el queso y berenjena*

la española antigüedad.

*Y está tan en fil el peso
que juzgado sin pasión
todo es uno, Inés, jamón,
y berenjenas con queso.*

*A lo menos este trato
de estos mis nuevos amores,
hará que Inés sus favores,
me los venda más barato.*

*Pues tendrá por contrapeso
si no hiciere razón,
una lonja de jamón
y berenjenas con queso.*

Baltasar de Alcázar,
1530-1606

*De cómo el Rey Sol pasaba las noches a la luz de la luna para contentar a
tanta dama deseosa de ser marquesa*



EL REY SOL



Luis XIV, rey de Francia y de Navarra por la gracia de Dios, fue engendrado de milagro tras veintitrés años de frustrados intentos por parte de sus padres y nació con todos los dientes, hecho éste que llenó de asombro a todo el mundo. Así que no es de extrañar que su segundo nombre fuera *Dieudonné*, o «Diosdado», o sea, que había sido un regalo del Altísimo y como tal se tuvo a sí mismo toda la vida. Al contrario que otras testas coronadas enfermizas y descalabradas debido a la endogamia de sus progenitores, el infante tenía un cóctel de sangres en su organismo: navarra e italiana por parte de padre, y española y austríaca por parte de madre, lo que no le impidió entrar en guerra contra todos sus parientes a lo largo de su muy longevo reinado, el más largo de la historia de Francia.

Con tanto tiempo para gobernar, también lo tuvo para amar y, sobre todo, para fornicar a gusto. Su primera amante fue Catherine Bellier, dama de compañía de Ana de Austria, que a la sazón tenía cuarenta y dos años, y era tuerta, además de fea. La madre del neófito deseaba saber si su hijo disponía de los atributos necesarios para contraer matrimonio y pagó el servicio con una bolsa de piedras preciosas. La dama violó al joven monarca de dieciséis años, quien, al parecer, se dejó hacer encantado y repitió varias veces, puesto que la experiencia es la mejor maestra y daba igual que ésta fuera tuerta o no con tal de aprender. De todos modos, la señora Bellier debía de ser muy ducha en la materia, pues se decía que los amantes hacían cola a la puerta de su alcoba.

Una vez estrenado, el mozo le tomó gusto al asunto del fornicio y se lió con Olimpia Mancini, una de las sobrinas italianas del todopoderoso cardenal Mazarino, conocidas como «las Mazarinetas». Después se enamoró de manera platónica de otra hermana, María, con la cual incluso hizo planes de boda y todo, algo digno de ser reseñado, pues fue el único

caso en la voluptuosa vida del Rey Sol en el que las manos no llegaron a la fruta. Incluso lloró cuando la reina madre y el cardenal decidieron poner tierra de por medio y enviaron a la joven de regreso a Italia. Claro que él sólo tenía veinte años, una edad sensible y romanticona para los asuntos del corazón. Se consoló rápidamente con la hija de uno de sus jardineros, relación de la que nació una niña, con una tercera hermana de la familia Mancini, Hortensia, con su propia cuñada Henriette y con un par de damas más. Entre unas y otras, todavía tuvo tiempo para casarse con la novia que le había buscado su madre.

En efecto, viendo lo mucho que al chico le perdían las faldas y lo que había debajo, lo casaron con María Teresa de Austria, hija del rey Felipe IV de España y prima carnal, tanto por parte de padre como de madre. La princesa, que tenía veintidós años, los mismos que su flamante prometido, llegó a la corte francesa ilusionada y encantada de la vida porque, todo hay que decirlo, ser soberana de Francia era una bicoca. Pronto se desengañó. Luis jamás la amó; la toleró, incluso la respetó, pero nunca se sintió atraído por ella. Acudía a su lecho de manera regular por obligación, para engendrar hijos; la utilizó para parir como una coneja. Era lo habitual, por mucho que algunas reinas consortes resultaran liebres o, incluso, gatas monteses. No fue el caso de María Teresa. Embarazada en seis ocasiones, sólo su primogénito sobrevivió y tuvo que soportar la insolencia de las amantes de su marido, además de ver cómo algunos de sus bastardos eran reconocidos y educados como príncipes en el propio Versalles.

En su caso, no funcionó ni la mesa mejor dispuesta con manteles de lino, velas perfumadas, cristalería fina, manjares excitantes y música de fondo, que, según dicen, tan buenos resultados dan.

Pastel de Mariscos

INGREDIENTES:

4 pastelillos de masa de hojaldre

5 vieiras
4 cangrejos de mar
3/4 kg. de mejillones
8 cigalas
3 escalonias
100 g. de mantequilla
1 cucharada de harina
1 dl. de vino blanco seco
1 cucharada de almendras en polvo
1 yema de huevo
1 cucharada de nata líquida
pimentón, perejil picado, tomillo, laurel, pimienta y sal

PREPARACIÓN:

Limpiar las vieiras y cortar la carne en rodajas; conservar las partes del coral enteras.

Limpiar los mejillones y los cangrejos, y cortar la carne en láminas.

Cortar en dados la carne de las colas de las cigalas.

Poner en un cazo al fuego el vino junto con el perejil, el tomillo y el laurel.

Salpimentar.

Cuando hierva, escaldar las vieiras, escurrirlas y reservar el jugo. En otra cacerola poner los mejillones; abrirlos, escurrirlos y retirarlos en sus conchas.

Mezclar el caldo resultante con el de las vieiras y dejar al fuego hasta reducirlo a la mitad.

Calentar 50 g. de mantequilla en una sartén. Sofreír 2 minutos las escalonias bien picadas, las cigalas, las vieiras y el cangrejo, y bañar con el caldo resultante de la cocción.

Mezclar 1 yema de huevo, la nata líquida y las almendras en polvo.

Añadir al sofrito de mariscos. Cuando rompa a hervir, añadir los mejillones y salpimentar.

Mezclar el resto de la mantequilla con una cucharada de harina, agregar los mariscos, dejar que espese la salsa y retirar del fuego.

En el momento de servir, rellenar con esta mezcla los pastelillos de hojaldre calientes y espolvorear con pimentón.



Al tiempo que le hacía hijos a su esposa, el rey también se los hacía a otra dama, la dulce Louise de La Vallière, de diecisiete años, que ocupó el puesto de amante oficial casi sin enterarse. Elegida para desviar la atención del *affaire* entre Luis y su cuñada, de quien era dama de honor, acabó en el lecho regio y, cómo no, encinta. Fueron seis embarazos en seis años, algunos de los cuales coincidieron con los de la reina. Para no perder la habilidad, mientras mujer y amante estaban en el pre y el posparto, el artífice se la pegaba a ambas con otras damas dispuestas a satisfacer sus necesidades. De los hijos de Louise, sólo dos superaron la infancia.

El caso es que, como ya se ha dicho, la joven era dulce y apocada y, para alegrar un poco las veladas, no se le ocurrió otra cosa que invitar a una amiga más ingeniosa que ella. Como al igual que el viento y el tiempo, la mujer y la fortuna presto se mudan, el rey mudó sus afectos. Mademoiselle de La Vallière recibió el título de duquesa y acabó en un convento carmelita, haciendo penitencia por sus pecados.

La amiga que le birló el amante se llamaba Françoise-Athénaïs de Rochechourt de Mortemart, más conocida como marquesa de Montespan, que es un nombre bastante más fácil de pronunciar y de recordar. Era hija de un duque, pero el marquesado se lo debía a su matrimonio. Tenía veintiséis años, dos menos que el monarca, dos hijos y, a decir de las crónicas de la época, era toda una belleza, ocurrente, lista... y un pendón verbenero de mucho cuidado. El marqués, naturalmente, organizó un escándalo en cuanto supo que el de cornudo era otro título que añadir a las credenciales de su familia. Pero a Luis XIV, el cual no llegaba al 1,60 m de estatura —y por esta razón puso de moda los tacones altos y las pelucas, todavía más altas—, no se le subía nadie al pelucón, que para eso el Estado era él. No está claro que alguna vez llegase a expresar dicha máxima, aunque sí lo está que se consideraba el representante de Dios en la tierra y el mayor soberano del mundo, algo habitual entre las testas coronadas que

en el mundo han sido, ¡y a ver quién era el valiente que se lo discutía! Nadie movía una pestaña sin su autorización. El marqués fue encerrado, exiliado más tarde a sus tierras de Gascuña y apenas se volvió a saber de él.

La relación entre la bella y el rey duró catorce años. Fiel a su divisa de «donde meto, fecundo», dejó embarazada a la marquesa en ocho ocasiones, aunque únicamente cuatro hijos llegaron a la edad adulta. Durante su «reinado», la marquesa de Montespan brilló cual piedra preciosa engarzada en la joya de la corona: el palacio de Versalles, donde se apiñaban diez mil cortesanos cuya única ocupación era servir y adular al jefe. Para ocupar a tanto zángano, el protocolo fijaba el papel de cada uno y cada una, como, por ejemplo, qué duque tenía que despertar al monarca, qué marqués debía sostener la palangana en la que metía los dedos para lavarse como los gatos, qué conde le servía el agua en la comida y cuál en la cena, o qué dama de alta alcurnia le ponía los calzones a la reina.

Además de gobernar y de fornicar, Luis XIV adoraba el condumio y tenía un saque que admiraba a propios y extraños. En los días laborables, las comidas se componían de tres servicios, con un buen número de platos cada uno. Los días festivos, los servicios eran cinco. A modo de ejemplo, he aquí un menú de los de a diario:

Primer servicio: una sopa de pichones y otra de capón con uvas, paté de perdiz caliente, pularda con trufas, rosbif con costillas de ternera marinadas y fritas, pajarillos a la brasa, pollos rellenos, revuelto de champiñones y perdiz con salsa española.

Segundo servicio: pavo guarnecido con perdices, pollitos, becas y golondrinas, cordero servido con el mismo acompañamiento, torta de crema con hojaldre y buñuelos de leche, pan de jamón y pan de limón, jamón y entremeses salados: *foie gras*, espárragos en ensalada y trufas.

Tercer servicio: crema frita, pasta de peras, almendras azucaradas, nueces y peras crudas.

Entre servicio y servicio, los comensales se levantaban de la mesa para que los criados cambiaran los manteles y las vajillas; paseaban, bailaban o se metían mano en los lugares más insospechados. Por supuesto, el pueblo no disfrutaba de semejantes banquetes; a veces, ni comía. La Revolución comenzaba a gestarse en los estómagos vacíos de los franceses, pero a la

marquesa de Montespan sólo le preocupaba conservar el amor del rey y, de paso, las joyas, las tierras, los castillos, las sedas y demás fruslerías que conllevaba su posición.



Pularda con Trufas

INGREDIENTES:

*1 pularda
100 g. de manteca de cerdo
1 vasito de vino blanco
3 copitas de brandy
6 trufas
Sal*

PREPARACIÓN:

*Limpiar la pularda e introducir en su interior las trufas laminadas.
Sazonar con sal.
Colocar la pularda en una fuente con la manteca de cerdo e introducir en el
horno.
Cuando haya tomado color, agregar el vino y un vaso de agua, y dejarla
cocer durante 2 horas a 180°, rociándola con su propio jugo de vez en
cuando.*

PRESENTACIÓN:

*Trocear el ave y colocar las trufas encima.
Rociar con el brandy, flambear y servir.*



La **trufa** es una delicia de la Naturaleza, una especie de aromática seta negra que se cría bajo tierra y que por su escasez es, con el azafrán, el producto comestible más caro del mundo, lo cual le proporciona un valor añadido y la convierte en objeto de deseo gastronómico de cualquier buen gourmet.

Los griegos y romanos la consideraban afrodisíaca y Galeno la recomendaba porque predispone a la voluptuosidad. Tal vez por esta razón, en la época medieval tuvo una reputación brujeril entre los cristianos, aunque también era motivo de censura por parte de algunos musulmanes, quienes aseguraban que era un fruto buscado por los libertinos. Hay quien opina que no es especialmente excitante, a no ser que se presente en el momento y entorno adecuados.

En fin, que cada cual la pruebe y decida.



Los años transcurrían; no es lo mismo tener veinticinco que cuarenta, y la belleza de la favorita iba de capa caída. Además, con tanta comilona y tanto no hacer nada de provecho, no había quien mantuviese la cintura de avispa, aunque Luis sí continuaba dando la talla de una parte de su anatomía. Durante los catorce años en los que Françoise-Athénaïs fue su amante, y como si de las velas de una tarta de cumpleaños se tratara, tuvo otras catorce, cuyos nombres se conocen; la mayoría perteneciente a la más encumbrada aristocracia, solteras, casadas, duquesas, marquesas, hijas de duques y de marqueses... También engendró en dos de ellas, la señorita Des Ceilleys y la duquesa de Fontanges.

Desesperada ante la visible falta de interés por parte del monarca, el cual buscaba carne fresca y, a poder ser, inmaculada, la Montespan se lió con una bruja en todos los sentidos. Catherine Montvoisin, La Voisin, echaba las cartas para sacarse unos cuartos, pero la avaricia rompe el saco, así que se metió la hechicera en compañía de un cura renegado que

celebraba misas negras; aprendió a elaborar venenos, a provocar abortos y, sobre todo, a engañar a las ricas damas de la corte, que la cubrieron de oro. Y estalló el escándalo. La favorita fue acusada de utilizar polvos mágicos para conservar el amor regio y de haber envenenado a la bella duquesa de Fontanges, quien, en realidad, murió de una pleuresía tras abortar un vástago del rey. La Voisin y Otros cuantos fueron quemados vivos; otros muchos fueron condenados a galeras o a permanecer en las mazmorras lo que les quedaba de vida. Las damas de la nobleza, por supuesto, no fueron molestadas, pero Luis aprovechó la ocasión para enviar a la madre de ocho de sus hijos a la otra punta de Versalles y no volvió a hablar con ella.

No se sabe si fue este «asunto de los venenos» o que ya estaba harto de tanto esfuerzo erótico, pero el caso es que, al fallecer la reina, contrajo matrimonio en secreto con la viuda del poeta Scarron, Françoise d'Aubigné, quien se había encargado de la educación de sus hijos bastardos. Ya la conocía ligera de ropa desde hacía nueve años y la había hecho marquesa de Maintenon. Él tenía cuarenta y cinco años; ella, cuarenta y ocho. A partir de entonces, ya no hubo grandes saraos, ni jovencitas corriendo en cueros por las habitaciones reales, ni más retoños. Durante los siguientes treinta años, el Rey Sol llevó una vida de lo más burguesa y, cosas de la vida, sobrevivió a hijos, nietos y gran parte de sus familiares. Al morir a los setenta y siete años de edad, en septiembre de 1715, dejó como heredero del trono de Francia a su bisnieto, un niño de cinco, cuyo único mérito era ser un superviviente.

¡Tanto ardor para tan poca gratificación!

Delicias de Naranja

INGREDIENTES:

2 naranjas

2 cucharadas de miel

1 cucharada de azúcar moreno

*1 cucharada de cacao amargo
1 cucharadita de canela*

PREPARACIÓN:

Pelar las naranjas y quitarles la piel blanca.

Cortarlas en rodajas y quitar las pepitas.

Disponer las rodajas en una fuente y rociarlas con el azúcar, la miel, la canela y el cacao.

Dejar reposar al menos durante una hora para que los aromas impregnen las naranjas.



La naturaleza es sabia y dispone de determinados mecanismos para fomentar la continuidad de la vida. En los animales, el olor es uno de los atractivos más potentes, como bien saben los machos de todas las especies y los vendedores de perfumes. En un estudio realizado por un laboratorio hace unos años, se comprobó que muchas personas se excitaban sexualmente con el olor de la **canela** y también de la naranja. Si a esto se le añaden las virtudes afrodisíacas, ya mencionadas, de la miel y del cacao, este postre, en apariencia inofensivo, puede resultar explosivo para tomar antes de darle gusto al cuerpo.



*Todas las cosas
tienen su tiempo, y basta el tercer lustro
en perfecta sazón no están las mozas.
Entonces sí que el pecho ya robusto,
la alta teta apretada y bien redonda
palpitando a compás la mano atrae
con magnética fuerza, y del mancebo
lujurioso apetece ser tocada,*

*y el empeine carnosos de rizada
cerda se puebla y ya los gruesos labios
de la vulva se mueven y humedecen
apeteciendo el miembro masculino
nunca probado, con extremo y ansia
cual las botellas de licor, elixir
que sin tapón su espíritu se exhala,
como el hambriento estómago apetece
los platos exquisitos de viandas.*

Nicolás Fernández de Moratín,
1737-1780

*De cómo a Catalina la Grande la casaron a los quince años con un idiota y
ella se sacó la espina hasta casi los setenta*



CATALINA LA GRANDE



Que a los quince años de edad te saquen de tu casa en Alemania, te envíen a Rusia y te casen con un mozo de diecisiete llamado Pedro que no sabe ni puede hacer el amor, y encima es idiota, no es como para dar saltos de alegría. La futura zarina Catalina II de Rusia, Sofía Federica Augusta von Anhalt-Zerbst, cambió de nombre y de religión, aprendió la lengua y se volvió más rusa que sus propios súbditos, pero tardó ocho años en perder la virginidad. Su marido prefería amaestrar perros y ratas, pasar las noches bebiendo en compañía de sus amigos y despertarla dando voces a altas horas de la madrugada. Con semejante panorama, no le quedó más remedio a la todavía gran duquesa que dedicarse a estudiar filosofía y a buscar en otra parte algún cachivache con el que entretenerse. La tía de Pedro, la zarina Isabel Petrovna, había tenido dos maridos y múltiples amantes; conocía muy bien lo deprimente que podía ser dormir sola estando rodeada de caballeros bien dotados y se ocupó de proporcionarle uno que la distrajera y, de paso, vista la desgana y poca maña del heredero, asegurase la dinastía, un tanto descalabrada y sin visos de continuidad.

El elegido fue Serguéi Saltikov, un joven apuesto y de buena familia, aunque ya casado, que cumplió fielmente el cometido de semental real y acertó a la primera. La frustrada desposada no sólo se estrenó en el lecho y descubrió que el sexo de los ángeles es pura entelequia, sino que también dio a luz a un retoño varón: Pablo, futuro zar, quien fue reconocido como hijo legítimo por el cretino de su marido. Una vez abierto el cofre de los tesoros, Catalina decidió no retornar a su obligada castidad, pues le había tomado gusto al asunto de la entrepierna, tanto que el pobre Serguéi no daba abasto y pidió el relevo un par de años más tarde. Fue enviado como embajador a Suecia, y dejó a su enamorada hecha un mar de lágrimas y dedicada a la lectura.

Curiosamente, por las mismas fechas, el impotente Pedro dejó de serlo. Una intervención quirúrgica solucionó su problema genital, pero debutó con una amante en lugar de utilizar su recién estrenada habilidad con la legítima, acción ésta que no pareció preocupar demasiado a la susodicha.

No cabe la menor duda de que la lectura proporciona gran placer a sus adeptos, pero no del tipo que provoca arrebatos y sofocos, agita los cuerpos y deleita de tal forma que no se ha encontrado hasta la fecha sustituto más eficaz, que requiera menos tramoyas y resulte más barato. Unos meses después de la marcha de Saltikov, apareció por la corte rusa un conde polaco de nombre Stanislaw Poniatowski dotado de todos los atractivos que se presuponen a todo conde polaco que se precie, a saber: donaire, belleza y habilidades amatorias. Enfadada por la tocata y fuga del padre de su hijo, al principio Catalina se hizo la remolona, pero no tardó en rendirse a los encantos del aristócrata, tres años más joven que ella. A lo largo de un curso intensivo, Stanislaw le mostró y demostró que hay cosas que no se aprenden en los libros por muy eruditos que éstos sean. Y de nuevo quedó embarazada, de una niña, asimismo reconocida por su marido, la cual murió en la infancia.

Tras cinco años de relación, Catalina se cansó o encontró un suplente mejor provisto, pues aseguran que el amor del polaco fue sincero y la amó durante el resto de su vida. Como premio a sus servicios, o tal vez para quitárselo de encima y no verlo deambular por los pasillos con ojos de carnero degollado, dos años después de ser nombrada zarina y con su apoyo, Stanislaw fue elegido rey de Polonia, el último antes de que el país perdiera su independencia como nación libre durante ciento veintitrés años.

Sopa de Remolacha a la Polaca

INGREDIENTES:

1 l de agua

400 g. de remolacha

300 g. de carne de ternera con hueso

200 g. de huesos

200 g. de verduras del tiempo

10 g. de setas secas

50 g. de cebollas

1 l de ácido de remolacha

1 Hoja de laurel

1 diente de ajo

Pimienta, sal, azúcar

PREPARACIÓN:

Preparar un caldo con la carne, los huesos y las setas previamente puestas en remojo.

Añadir la verdura, la cebolla sofrita, el laurel y salpimentar las remolachas o cocinarlas separadamente con la piel, pelarlas, rallarlas y agregarlas al caldo colado.

Sazonar con el diente de ajo rallado, sal y azúcar.

Echar el ácido de remolacha.

También se puede preparar mezclada con caldo de apio.



No hay duda de que esta sopa es una bomba estimulante para todos: viejos y jóvenes, personas activas aficionadas al colchón y las que no lo son. Vamos, que vale para todos.

La **remolacha** es una hortaliza rica en vitaminas y fácilmente reconocible por su color y el sabor dulce de su raíz. No es especialmente afrodisíaca, pero mezclada con el apio estimula el organismo. Por otra parte, puede comerse en grandes cantidades pues su contenido en calorías es pequeño, una ventaja más que añadir, y no la menor.

El **apio**, por su parte, es una de las maravillas de la naturaleza, otra más, y, al igual que la remolacha, es bajo en calorías. Es una planta con poderosos efectos, afrodisíaca y estimulante de las glándulas sexuales. Ya lo

dice el proverbio: «Si la mujer supiera lo que el apio hace al hombre, iría a buscarlo desde el norte hasta el sur».

Asimismo, existen **setas** con propiedades afrodisíacas. Claro que también las hay alucinógenas y venenosas. De eso sabían las brujas perseguidas por la Inquisición, pero, por si acaso, más vale no arriesgarse y utilizar las más comunes o, en su defecto, champiñones.



El hombre que ocupó el lugar del conde convertido en soberano se llamaba Gregori Orlov, también escrito Orloff. Era un soldado, héroe condecorado además, y tenía cuatro apolíneos hermanos en la Guardia Imperial, aunque él era el más encantador de todos. Catalina lo vio desde una ventana cuando hacía guardia delante del palacio y decidió pasarle revista, ambos en cueros. Dos años más tarde daba a luz a un hijo que fue rápidamente llevado a lugar seguro, puesto que Pedro no estaba por la labor de reconocer a un tercer bastardo de su mujer. Las cosas habían cambiado en palacio.

En efecto, la zarina Isabel Petrovna había fallecido y el gran duque se había convertido en zar. Entre sus prioridades estaba la de repudiar cuanto antes a su esposa, a quien llamó tonta y algo peor delante de toda la corte. Su intención era enviarla a un convento, sustituyéndola por la amante que lo había hecho hombre a tiempo completo y a quien sentaba a su lado en lugar de su consorte. Pero eso era no conocer a Catalina. Seis meses después de la coronación, los Orlov apresaron a Pedro, lo obligaron a abdicar, lo llevaron lejos de San Petersburgo y lo liquidaron al estilo de la actual camorra napolitana, estrangulándolo. De ello se encargó uno de los hermanos del favorito, Alexéi, que era el más fuerte y quien, tiempo después, se dedicó a la cría de caballos. El campo quedaba despejado para que los amantes dieran rienda suelta a su pasión con total libertad.

Si en todos los reinos las mancebas reales recibían regalos y privilegios para ellas y sus familiares, los mancebos no les iban a la zaga. El polvo, de cualquier género, está muy bien remunerado en las altas esferas. Orlov y sus hermanos obtuvieron títulos condales, presidencias de consejos varios, propiedades y todo tipo de facilidades que les permitieron convertirse en la

familia más influyente y poderosa de Rusia. Durante trece años, Gregori fue la mano derecha y también la izquierda de Catalina; recibió incontables regalos, entre ellos varios palacios, uno con seiscientas habitaciones para jugar al escondite. Todo parecía ir como la seda, pero como lo muy conocido acaba siendo aburrido, Catalina aprovechó que su amante se la pegaba con la princesa Golitsyna y lo envió en misión diplomática a Rumania. Allí Orlov se enteró de que las dependencias que ocupaba en palacio, y que comunicaban con las de la zarina por medio de una escalera privada, estaban ahora ocupadas por un tal Vasilchikov, un tipo bastante más joven que él... y que ella. Regresó a caballo a galope tendido para recuperar su puesto en el catre imperial llevando consigo un extraordinario diamante del tamaño de medio huevo de gallina, conocido como el diamante Orloff, el cual forma parte del tesoro nacional ruso. Catalina se guardó la joya y le devolvió el puesto y sus estancias, pero por poco tiempo. Ya no había chispa entre ellos.

Es de suponer, sin embargo, que todavía compartieran alguna cena más o menos romántica y copiosamente servida a la luz de las velas, pues Catalina disfrutaba de la buena mesa casi tanto como en la cama. Además de ostras y caviar, productos nacionales rusos por excelencia y príncipes entre los alimentos afrodisíacos, es posible que deseara ingerir algo más consistente, puesto que tampoco era cuestión de perder la oportunidad de comer bien y de yacer aún mejor.

Cadera de Ternera Orloff

INGREDIENTES:

1 kg. de culata de ternera

50 g. de panceta

5 cebollas

4 zanahorias

1 vaso de caldo de carne

3 vasos de leche
2 yemas de huevo
1 ramita de romero
1 ramita de perejil
50 g. de queso parmesano rallado
1 vaso de vino blanco
140 g. de mantequilla
50 g. de harina
1 cucharada de pan rallado
1 pizca de pimienta negra
Sal

PREPARACIÓN:

Pelar y cortar las cebollas y las zanahorias en rodajas.

Picar finamente la panceta, el perejil y el romero.

Fundir 40 g. de mantequilla en una fuente de horno y dorar la panceta.

Colocar la ternera sobre la panceta y dorarla por los dos lados.

Verter el vaso de vino blanco por encima y añadir las cebollas y las zanahorias. Hornear 1 hora hasta que la carne y las verduras estén tiernas, dándole la vuelta a la carne varias veces y regándola con su propio jugo.

Salar ligeramente, retirar la carne del horno y reservarla caliente.

Añadir 25 g. de harina a las verduras, mezclar bien y rehogarlas durante 5 minutos.

Añadir la mitad de la leche ya caliente y cocer 5 minutos más.

Agregar el caldo caliente, el perejil y el romero, y cocer todo 10 minutos, removiendo hasta reducir la salsa.

Poner la salsa en el vaso de la batidora, salpimentar y hacer un puré.

Cortar la carne en lonchas de 1 cm, sin que lleguen a separarse de la base.

Abrir las lonchas, untarlas con la mitad de la salsa y volver a colocarla en su forma inicial.

Engrasar una fuente de horno con mantequilla y colocar en ella la carne.

Fundir 100 g. de mantequilla, añadir el resto de la harina y dorarla.

Añadir el resto de la leche cadente. Cocer sin dejar de remover unos 15 minutos y retirar.

Añadir las yemas de huevo y el queso rallado.

Remover, mezclar bien y sazonar.

Verter esta salsa sobre la carne, espolvorear con pan rallado y gratinar hasta que la superficie se dore.



La gastronomía europea le ha tomado gusto al nombre y, además de esta conocida receta de cadera de ternera, existen la ensalada Orloff, el pollo Orloff, el vodka Orloff y los medallones de solomillo al estilo Orloff. En fin, que la cocina le debe mucho a este garañón ruso transformado en brioso corcel tras seducir a una reina. Incluso hay 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, que va de perlas antes del solomillo.



El siguiente en disfrutar de los favores de Catalina fue otro Gregon, Potemkin, también militar. Ambos tenían un carácter fuerte, eran celosos y estaba claro que no podían compartir las mismas sábanas durante mucho tiempo. Sin embargo, su amistad se mantuvo hasta la muerte del oficial y puede decirse que fue el hombre que mayor influencia ejerció en la vida de la zarina. Ella le consiguió el título de príncipe del Sacro Imperio Romano y lo colmó de regalos. Visto que no podían entenderse en la cama y a fin de no perder su ascendencia, Potemkin se convirtió en su Celestino particular eligiéndole los amantes.

A Catalina le aterraban las enfermedades venéreas, así que antes de invitar a los pretendientes a compartir su lecho, hacía que su médico los examinase y, para más precaución, dos de sus damas los cataban primero, como si fueran melones. Al igual que cualquiera de sus coronados colegas masculinos de cualquier época y, puesto que podía, los elegía jovencitos,

guapos y bien equipados. Eso sí, los despedía cuando ya no le interesaban, aunque, generosa como era, los enviaba con los bolsillos llenos y el futuro asegurado para que no hubiera quejas.

Zavadovski Zorich, un guapo húsar a quien se le subieron los humos, se atrevió a desafiar a Potemkin y perdió el favor real; Ivan Rimski-Korsakov, quien le tocaba el violín en sus diferentes variaciones y abuelo del conocido músico del mismo apellido; Lanskoi, un jovenzuelo a quien ella llevaba treinta años; Ermolov; Dmitriev-Mamanov, quien al tiempo que se acostaba con la zarina también lo hacía con otra señora a la que dejó embarazada, pasaron por los aposentos reales, cumplieron y desaparecieron de la vida de Catalina como habían llegado. El último fue Plato Zubov, cuarenta años más joven, que amó sinceramente durante seis años a la anciana sin dientes, arrugada, obesa y obligada a trasladarse en silla de ruedas, aunque, parece ser, en plena forma mental, gastronómica y sexual.

Una leyenda urbana asegura que murió de un ataque de risa, lo cual iría en consonancia con su carácter, pues se estaría riendo de la vida y de lo mucho que había disfrutado de ella. Otra más pérfida afirma que fue debido a que un caballo se le cayó encima durante una sesión de zoofilia, lo que es absolutamente ridículo, dado que los machos de Catalina la Grande siempre tuvieron dos patas. Lo cierto es que falleció de un derrame cerebral en noviembre de 1789.

Higos de Amor

INGREDIENTES:

4 hermosos higos maduros

1 limón

3 naranjas

La piel del limón rallada

Azúcar

4 almendras

PREPARACIÓN

Quitar el pedúnculo a los higos.

Mezclar en un cazo el zumo de las naranjas con una cucharada de zumo de limón y dos cucharadas de azúcar.

Añadir los higos y llevarlos a ebullición.

Reducir el fuego, tapar el cazo y dejar cocer hasta que la fruta se ablande, aproximadamente entre media y una hora según la madurez del fruto.

Escurrir los higos y dejarlos enfriar.

Una vez fríos, hacer una incisión en la parte del pedúnculo, e introducir una almendra pelada.

Cerrar los higos y volverlos a impregnar con la mezcla de zumos y azúcar, ponerlos sobre una rejilla y dejar que se sequen durante toda una noche.



Los **higos** son una fuente energética extraordinaria, ideales para los deportistas y, en general, para todas aquellas personas que sufren un gran desgaste físico, como los amantes, en especial los del sexo masculino. Blando y suave como el seno de una mujer, pezón que destila miel, pocos frutos hay más eróticamente sugerentes. En la antigua Grecia, las higueras eran árboles sagrados y se representaba a los dioses con collares de higos alrededor del cuello. Y todavía hay lugares en los que se cuelgan en las puertas de las jóvenes solteras a la espera de que encuentren marido.



*Cuando mi blanda Níse
lasciva me rodea
con sus nevados brazos,
y mil veces me besa;
cuando a mi ardiente boca
su dulce labio aprieta*

*tan del placer rendida
que casi a hablar no acierta;
y yo por alentarla
corro con mano inquieta
de su nevado vientre
las partes más secretas;
y ella entre dulces ayes
se mueve más, y alterna
ternuras y suspiros
con balbuciente lengua;
ora hijito me llama,
ya que cese me ruega,
ya al besarme me muerde,
y moviéndose anhela.
Entonces, ¡ay!, si alguno
contó del mar la arena,
cuenta, cuenta, las glorias
en que el amor me anega.*

Juan Meléndez Valdés,
1754-1817

*De cómo Napoleón, de no comerse una rasca siendo soldado, pasó a comer docenas
de ellas al llegar a emperador*



NAPOLÉON



En cierta ocasión, Napoleón Bonaparte declaró que: «Las batallas contra las mujeres son las únicas que se ganan huyendo», lo cual no deja de ser una reflexión cínica por parte de alguien que en incontables casos echaba un polvo como quien se toma un café; vamos, que tardaba el mismo tiempo en realizar ambas actividades. Su ayudante, el general Duroc, hacía las veces de alcahueta y llevaba a sus dependencias a la casada, soltera o viuda de quien su jefe se había encaprichado, o a una desconocida de buen ver y mejor tocar, elegida para aliviar el estrés que, según parece, provoca el poder. Esto ocurría casi siempre de noche, mientras trabajaba. El ayudante la introducía por la puerta de servicio y le ordenaba desnudarse y esperar tumbada para, de esta manera, evitar los preámbulos y las pérdidas de tiempo. El emperador entraba en la habitación, se solazaba y volvía al trabajo. De lo más romántico, como puede apreciarse. Lo cierto es que el corso, más que huir de las mujeres, las despedía tras desfogarse con ellas con gran maestría, según cuentan, y a menudo no volvía a verles la cara ni ninguna otra cosa. Hubo, sin embargo, algunas que sí marcaron su vida sentimental.

La primera, a quien dejó compuesta y sin novio, fue la hija de un rico comerciante marsellés y cuñada de su hermano José, aquél a quien regaló el trono de España, al igual que obsequió con coronas europeas a otros de sus hermanos y hermanas. Los principios republicanos que lo habían aupado hasta lo más alto quedaron aparcados en cuanto él mismo se coronó emperador. Cuando se conocieron y se enamoraron, la joven, Désirée Clary, tenía dieciséis años y él diez más; ella era virgen; él, por supuesto, no. Se comprometieron y después Bonaparte partió hacia París. Nunca regresó. La novia despechada, como todas las novias despechadas, llevó muy mal la ruptura y así se lo hizo saber en varias cartas que todavía se conservan.

Pero como amar es tiempo perdido si no se es correspondido, tres años más tarde la joven conoció a un general que le llevaba quince y se casó con él. Ganó con el cambio; con el corso habría acabado en Santa Helena. El general, más tarde mariscal Bernadotte, fue nombrado rey de Suecia y de Noruega, y Désirée se convirtió en reina. Ambos fueron los fundadores de la actual dinastía reinante sueca, lo que tiene su miga si se tiene en cuenta que Bernadotte era un republicano convencido, al menos antes de sentarse en el trono. Tras su muerte, se le encontró un tatuaje grabado en el cuerpo que decía: *Mort aux rois*, o lo que es lo mismo: «Muerte a los reyes». Está claro que la erótica del poder de la que hablan los filósofos es tanto o más vigorosa que la otra, la que tira más que dos carretas.

Volviendo a nuestro protagonista, no se podía esperar otra actitud de alguien que declaraba que la mujer «es propiedad de los hombres, al igual que el árbol frutal pertenece al jardinero». Además de soberbio, era un bocazas, porque lo cierto es que no podía vivir sin una mujer a su lado. ¿Y qué fue lo que hizo que se olvidara de la joven marsellesa a la que había jurado amor eterno y demás sandeces que algunos prometen y no cumplen?

Ensalada de Corso Lujurioso

INGREDIENTES:

2 bulbos de hinojo con hojas

Zumo de 1/2 limón

2 cucharadas soperas de aceite

2 yemas cocidas

1 cucharada sopera de nata agria o mayonesa

Sal y pimienta

Azúcar

PREPARACIÓN:

Limpiar los bulbos y picarlos junto con las hojas finamente.

Preparar una salsa con el aceite, el zumo de limón, el azúcar, la sal y la pimienta.

*Verter encima del hinojo y dejarlo macerar tapado durante una hora.
Deshacer las yemas con un tenedor, mezclar con la mayonesa o la nata agria y echarlo sobre el hinojo mezclando todo con cuidado.*



Los **huevos**, como su propio nombre indica, son la base de la fortaleza del miembro viril, o al menos eso es lo que asegura el jeque tunecino Nefzawi en su libro *El jardín perfumado*, escrito en el siglo XVI.

Quien coma todos los días **yemas de huevos** en ayunas hallará en este alimento un óptimo estimulante para el acto sexual. El mismo efecto se obtendrá comiendo tres días seguidos yemas de huevo mezcladas con cebolla triturada.

Quien hierva espárragos, los fría en aceite o en grasa, luego vierta sobre ellos yemas de **huevo con sal** y los coma cada día, se volverá fortísimo.

Quien por varios días se nutra de **huevos hervidos** con mirra, canela y pimienta verá enormemente aumentado su vigor para el coito y el número de sus erecciones.

Quien pele cebollas, las ponga en una cacerola con sal, hierbas y **yemas de huevo**, y fría todo en aceite, adquirirá un sorprendente e inestimable vigor sexual si las come durante varios días seguidos.

Quien desee hacer el amor durante toda la noche y no haya tenido tiempo de prepararse, tome una cantidad enorme de huevos, tantos como para poder comer hasta el exceso, y fríalos con grasa fresca y manteca, luego sumérjalos en miel y mezcle bien todo. Debe comer hasta que no pueda más y su miembro no le dará reposo durante la noche.

Por lo que se ve, el jeque no estaba al corriente de los problemas que produce el colesterol.



En París, Napoleón conoció a la viuda de un vizconde guillotinado por «aristócrata sospechoso», madre de dos hijos, amante de algunos de los dirigentes políticos más importantes del momento, exótica en su calidad de criolla de la Martinica y con unos ojos que quitaban el hipo, aunque siempre sonreía apretando los labios porque le faltaban algunos dientes: Marie-Joséphe Rose Tascher de la Pagerie, popularmente conocida como Josefina.

Era una superviviente que había pasado por la cárcel durante la época del Terror por orden del Comité de Seguridad Nacional, acusada de actividades contrarrevolucionarias, lo cual venía a equivaler a una condena a muerte segura. Fue liberada por orden del propio Robespierre y, en agradecimiento, se entregó alegremente a quienes habían propiciado su libertad: los poderosos ciudadanos Tallien y Barras, sobre todo este último, quien, además, se beneficiaba a la mujer del primero. En asuntos de fornicio nunca ha habido clases a lo largo de la historia; da lo mismo rey que plebeyo, monárquico que republicano, a condición de que tengan dinero o poder, aunque mejor si disponen de ambos. Ya dijo el filósofo que no había nada nuevo bajo el sol, y sigue sin haberlo.

Sin embargo, ¿qué vio ella en un general revolucionario de provincias sin poder ni fortuna? Es preciso aclarar que, en aquella época, Napoleón no era el hombre de barriga prominente, calvicie incipiente y cara de mala uva que nos han transmitidos sus retratos más famosos. Bueno, puede que entonces ya tuviera el gesto adusto que le conocemos, pero era bien parecido y, como buen mediterráneo, ardiente enamorado y dispuesto a las mayores proezas con tal de conquistar a la mujer deseada. Y lo consiguió. La resultona Josefina, refinada, caprichosa, derrochadora y llena de deudas, se decidió por aquel joven brusco, seguro de sí mismo, a quien ella llevaba seis años. Se casaron por lo civil unos meses después, gracias a la intermediación de su otro amante, Barras, quien ya empezaba a hartarse de ella debido a lo cara que le resultaba. No lo amaba, pero necesitaba un marido, y aquél, estaba claro, era ambicioso y podía llegar alto. Su noche de bodas resultó de antología y seguro que el recién casado nunca la olvidó. Asustado por los gritos, suspiros y sofocos de su dueña al ser embestida por su particular lancero bengalí, el cual deseaba mostrarle que dinero no

tendría, pero sí arrestos suficientes para varios ataques, el perro de Josefina le mordió en el muslo, aunque podría haber sido peor. Pocos días después partió a conquistar Italia y como a marido ausente, amante presente, su lugar lo ocupó un apuesto capitán, de nombre Hipólito.

A pesar de que parientes y amigos le proporcionaban testimonios de las infidelidades de su mujer, el futuro emperador continuaba perdidamente enamorado de ella. En varias ocasiones la echó de casa acusándola de adúltera y traidora, pero la sangre nunca llegaba al río y volvía a admitirla en cuanto Josefina se lo suplicaba con los ojos anegados en lágrimas y prometía no volver a engañarlo, promesas que no cumplía. Según los comadreos, la criolla le habría mostrado un mundo de fantasías sexuales importado de las islas caribeñas hasta entonces desconocido para Napoleón, que éste no tenía intención de perder, aunque se viese obligado a compartirlo con otros. De todos modos, como de tanto ir a la fuente al final el cántaro se rompe, «el pequeño cabo» —así llamado por sus soldados, aunque su estatura era la normal en su época— comenzó a aficionarse a otros perfumes y a otros lechos. Tanto es así que, aparte de que nunca le faltó variada compañía femenina durante sus campañas, como la esposa de uno de sus militares, Pauline Foursé, la cantante Giuseppina Grasini y otras cuantas más, tuvo varios hijos «putativos», a saber: Carlos León con una aristócrata francesa, Émilie-Louise con una burguesa de Lyon, Karl-Eugin con una noble alemana, Héléne Napoleone con una condesa también francesa, Jules con una señora cuyo nombre se desconoce y Alexandre con una condesa polaca. Seis en total y ninguno con Josefina, con quien se había casado por la Iglesia la víspera de su coronación.

Avejentada y estéril, la emperatriz, la cual había tardado en darse cuenta del marido que tenía, intentó retenerlo a su lado, pero ni el antiguo amor que éste le había profesado ni los picantes y afrodisíacos menús criollos que, a buen seguro, la dama le servía a ver si lo animaba a volver a su lecho tuvieron efecto alguno. Napoleón fue a la caza de una presa más joven y apetecible.

Caricia de Carina Extasis

INGREDIENTES:

*1 corvina
2 cebollas grandes
2 dientes de ajo
1 ramillete de perejil
2 limones
2 cucharadas de vinagre
2 tazas de vino blanco
Pimentón
Pimienta y comino
Sal y orégano*

PREPARACIÓN:

*Desmenuzar la corvina y rascarla con un tenedor de madera tratando de sacarle toda la carne posible, que se pasará a una fuente.
Sazonar y condimentar la corvina, añadiendo el limón, el vinagre y la sal.
Revolver con una cuchara de madera y dejar en reposo durante una hora, removiendo de vez en cuando.
Transcurrido ese tiempo, añadir el vino blanco y dejar reposar 2 horas más.
Finalmente, incorporar las cebollas y el diente de ajo bien picados, y los demás condimentos.*



La **corvina** tiene propiedades afrodisíacas naturales, como casi todos los pescados, pero, además, en la mitología griega ocupa un lugar especial, y conocidos son los líos amorosos de sus dioses, semidioses y divinidades varias.

En el caso que nos ocupa, se trata de Glauco, hijo de Poseidón y de la ninfa Nais. Este mozo, a pesar de sus progenitores, era un simple pescador

hasta que se comió unas algas mágicas, se convirtió en una especie de sireno y fue rechazado por la hermosa Escila, que no estaba dispuesta a hacérselo con un hombre, o lo que fuera, con cola de pescado. A partir de entonces, Glaucos se dedicó a perseguir a las nereidas, las ninfas marinas, y a toda mujer que se acercaba a la orilla del mar, dejándola preñada. Vista su prolífica actividad, los pescadores le ofrecían corvinas, a las que atribuían la cualidad de excitar los deseos procreadores.



A los pocos meses del divorcio, una princesa de sangre real, la archiduquesa María Luisa de Habsburgo, cayó en las redes del avezado cazador. El emperador tenía cuarenta y dos años, poco pelo, la manía de meterse la mano en la botonadura del chaleco, como si sintiese ardor de estómago; era emperador de los franceses, rey de Italia y tenía a los europeos acoquinados. La joven tenía veinte; le sacaba una cabeza, era rubia, guapa y, sobre todo, hija del emperador de Austria. Curioso que un hijo de la Revolución que había separado la cabeza del tronco de la hermosa, pero inútil, María Antonieta contrajese matrimonio con una sobrina de ésta... Ansioso como estaba de demostrar a la novia que, aunque más bajo que ella, estaba a su altura e incluso por encima, no esperó a que la comitiva llegase a París. Cual bandolero de Sierra Morena, la asaltó a medio camino, le demostró su hombría antes de haberse llevado a cabo las ceremonias civil y religiosa, y luego se lo contó a sus más íntimos, muy orgulloso de la proeza. Se ignora la opinión de la desposada.

Unos meses más tarde nacía su único hijo legítimo, Napoleón Francisco, *el Aguilucho*, la mayor alegría de su vida, de la que apenas pudo disfrutar. La campaña de Rusia estaba a la vuelta de la esquina y, con ella, el principio del fin. Tras la derrota en Leipzig, en la llamada batalla de las Naciones, fue confinado en Elba, pero no es lo mismo ser emperador, aunque derrotado y encarcelado, que un simple preso común.

Hasta aquel islote cercano a la costa italiana lo siguió su amante más fiel, la condesa Walewska, la madre de su hijo Alexandre, que estaba locamente enamorada de él, si bien no era correspondida, pero a falta de

pan, buenas son tortas. Peculiar atracción la de esta mujer entregada en cuerpo y alma al corso. Aterrorizada ante el hecho de tener que entregarse al emperador por la presión de los nobles polacos —su marido incluido—, quienes deseaban agradar tanto de día como de noche al conquistador de Polonia, se desmayó en su presencia, lo cual no fue óbice para que él le arremangara las sayas y la poseyera allí mismo, inconsciente como estaba.

Después llegó la fuga de Elba, el período de los Cien Días y Waterloo, que acabó de una vez por todas con los sueños de grandeza de Napoleón, aunque no con su afición por las faldas. Enfermo y deprimido, aún tuvo ánimos para desenvainar su sable en Santa Helena, una isla perdida del océano Atlántico, y hacerle los honores a Albine, la esposa del general Montholon, miembro del reducido séquito que lo acompañaba en el destierro. Tres años antes de su muerte, fue padre una vez más de una niña que fue bautizada con el nombre de Josefina.

Y «Josefina» fue lo último que dijo en su lecho de muerte, a principios de mayo de 1821, pero refiriéndose a la única mujer que amó apasionadamente, lo acompañó en su ascensión y fue después relegada en aras de un enlace ambicioso. El azar, sin embargo, juega a su modo con el destino de los seres humanos. El hijo legítimo de Napoleón, el que iba a ser el heredero de su imperio, murió de tisis con veintiún años y sin herederos, pero entre los descendientes de Josefina a través de la línea de su hija Hortensia, casada con Luis Bonaparte, rey de Holanda por la gracia de su hermano, se encuentran los actuales soberanos de Suecia, Bélgica, Luxemburgo, Dinamarca, Liechtenstein, Mónaco y Noruega. Curiosidades de la historia, para que luego algunos se derripan de gusto hablando de sangres azules.

Mousse de Chocolate y Café

INGREDIENTES:

200 g. de chocolate negro

*30 g. de mantequilla
4 cucharadas soperas de café negro fuerte
1 cucharada sopera de Cointreau
3 huevos*

PREPARACIÓN:

Romper el chocolate en trozos y colocarlos en un cazo con la mantequilla y el café.

Fundir al baño María, añadir después el Cointreau, mezclar y dejar que se enfríe.

Añadir las yemas de los huevos e incorporar luego las claras a punto de nieve poco a poco con ayuda de un tenedor.

Repartir la mousse en copas y meter en la nevera un par de horas antes de servir.



No está del todo claro que el **chocolate** sea afrodisíaco, pero no cabe la menor duda de que es energético y de que los besos saben más dulces después de comerse un bombón. Cuentan que Moctezuma bebía chocolate para incrementar su virilidad y contentar a una, o más, de las seiscientas mujeres que tenía en su harén. ¿Sería por eso que los conquistadores se apresuraron a traerlo a Europa?

Ignoro si Napoleón bebía chocolate o prefería el **café**, un potente afrodisíaco donde los haya, a condición de que su ingesta no sea habitual y se deje para momentos muy, muy especiales.



*Brindemos, prenda mía;
pero no a la memoria
de la triunfal entrada
de los galos en Roma.*

*Brindemos por nosotros,
antes de ir a la alcoba
a echar un par de polvos,
a nuestra propia gloria.
Yo brindo a la elegancia
de tus divinas formas,
a tu poblado coño,
a tus tetas redondas.
Brinda tú a mi virote,
del que cuelgan dos bolas
hinchidas de placeres
que a tu contacto brotan.
Vamos, monona, vamos;
apuremos la copa:
brindemos, y a la cama:
jodamos y arda Troya.
Mis piernas a tus piernas
se enlazan y se enroscan;
la fresa de tus pechos
humedece mi boca.
Vamos, monona, vamos;
apuremos la copa;
y mientras cruja el catre,
campo de nuestras glorias,
dejemos que otros necios
brinden a la memoria
de la triunfal entrada
de los galos en Roma.
Vamos, monona, vamos;
apuremos la copa
brindemos, y a la cama:
jodamos y arda Troya.*

Ventura de la Vega,

1807-1878

OceanofPDF.com

*De cómo Isabel II de España alegró su mustio lecho conyugal con la
interesada colaboración de un buen número de caballeros*



ISABEL II DE ESPAÑA



Aseguran que algunos genes saltan una generación y aparecen en los nietos de manera más patente que en los hijos. En el caso de Isabel de Borbón, ya de por sí de calenturienta ascendencia paterna, es evidente que heredó de María Luisa de Parma la afición por los goces amorosos y la capacidad de ésta para preñarse con pasmosa facilidad. Sin llegar a emular a la abuela, la cual llegó a quedarse embarazada con mayor o menor fortuna en veinticuatro ocasiones, la nieta pasó una docena de veces por la experiencia —que se sepa—, aunque únicamente cuatro hijos superaron la niñez después de tanto esfuerzo. Lo que está claro es que ambas sobrevivieron sin mayores percances en una época en que la mortandad de las parturientas era ciertamente escandalosa.

A Isabelita, la pobre, hija de Fernando VII, el rey felón, aquél a quien le ponían a tiro las bolas de billar y otras cosas, y de una sobrina carnal de éste a quien doblaba la edad, le cayó un reino a los tres años y también una guerra carlista para celebrar su entronización. Su tío, Carlos María Isidro, no aceptó la abolición de la Ley Sálica que impedía reinar a las mujeres. En su opinión, un polvo real cuyo resultado fuera un varón era mil veces más meritorio que otro cuya consecuencia fuera una hembra. Y así, por culpa de unos polvos más o menos atinados, el país se vio sumergido en un sangriento conflicto que duró gran parte del siglo XIX y arruinó sus tierras y a sus habitantes.

Para acabar de rematar la poca envidiable situación de la niña reina, decidieron casarla a los dieciséis años con su primo, el infante Francisco de Asís María Fernando de Borbón y Borbón-Dos Sicilias, que tenía veinticuatro años y le gustaba la carne y el pescado, más lo primero si se cree lo que de él se cuenta. Según aseguró ella misma muchos años después, el novio se presentó la noche de bodas con un camisón adornado con más puntillas que el suyo propio. El vulgo, siempre irónico e

imaginativo, no tardó en referirse a él como *Paco Natillas* o *Paquita* y en dedicarle hirientes coplillas del tipo de: «Paquito Natillas, que es de pasta flora, orina en cuclillas como una señora», pues se rumoreaba que tenía un defecto físico que lo obligaba a realizar tal menester en esa postura. No se sabe si la desfloró o no aquella noche o cualquier otra. Parece ser que no, aunque, todo hay que decirlo, tener que cumplir el deber conyugal con unos cuantos señores, damas y curas en plan mirón, aunque estén al otro lado de la puerta u ocultos tras una cortina, no debe ser precisamente excitante, a menos que uno sea un tanto exhibicionista. Era costumbre la presencia de testigos en el primer encuentro íntimo de un matrimonio de la realeza o de la nobleza para comprobar que, en efecto, la unión se había consumado como Dios mandaba. Así no cabía la posibilidad de futuras devoluciones de un cónyuge no deseado, impotente, estéril o que, simplemente, ya no interesaba conservar. Fuera como fuese, la recién desposada le cogió tirria al marido que le habían adjudicado en contra de su deseo, y a él le ocurrió lo mismo. A partir de entonces, cada uno buscó el placer en otras compañías e Isabel lo encontró, ¡vive Dios que lo encontró!

Su primer amante fue el general gaditano Francisco Serrano, a quien ella llamaba su «general bonito», un arribista de mucho cuidado que cambiaba de camisa con asombrosa desenvoltura con el único fin de medrar. Afirman algunos que la joven inexperta fue forzada por el militar, aunque no debió de quejarse demasiado, puesto que su relación duró tres años; hasta que el asunto se convirtió, además de en un escándalo, en un grave problema político. El general fue destituido de sus funciones, tanto fuera como dentro de la alcoba real, y se lo tomó muy mal, a pesar de que se fue con los bolsillos llenos y el puesto de capitán general de Granada. Ah, pero no era lo mismo mandar en la capital del reino que en provincias. Veinte años más tarde dirigía a las tropas que vencieron al ejército de la soberana y enviaron a ésta al exilio. Llegó a convertirse en presidente del Poder Ejecutivo de la República para, más tarde, con la Restauración, volver a ser monárquico. Sus lealtades, como las de tantos otros, se movían al albur de la cama en que dormía y del viento que soplaba, al igual que las veletas.

Paté de Faisán a la Gaditana

INGREDIENTES:

*4 pechugas de faisán
1 cebolla
500 g. de hígado de pollo
1 clavo
2 dientes de ajo
2 huevos
1 copa de brandy
Pimienta molida y sal
Aceite de oliva*

PREPARACIÓN:

Cocer todos los ingredientes, excepto los huevos y el brandy, hasta que la carne esté tierna.

Pasar todo por la batidora, junto a los huevos y el brandy.

Engrasar un molde con aceite de oliva y verter la pasta, tapar y meter en el horno 45 minutos.

Sacar y dejar enfriar unas dos horas.

Desmoldar y servir con tostadas.



El **faisán**, un ave de caza, si bien también se cría en cautividad, de carne muy suave, ha sido uno de los manjares habituales en las mesas de los reyes y, quizá, la causa de más de una gota, enfermedad habitual entre la nobleza de antaño. Guisado, asado, relleno, en salsa..., las recelas son múltiples. En cuanto a sus propiedades afrodisíacas, digamos que, aparte del exquisito

sabor y su precio, es más bien su «envoltorio» lo que la convierte en una vianda apetecible y sensual.

Sin embargo, el **clavo** sí que puede ayudar a aumentar el placer, pues, además de aromatizar la comida, es estimulante y combate el cansancio, tanto mental como físico. No hay nada más desalentador que un encuentro pasional con un amante derrengado y sin brío.



Un cantante catalán, José Mirall; el conde riojano de Valmaseda, otro militar que se olvidó de los revolcones y que al igual que el general Serrano, conspiró más tarde contra el gobierno de su antigua amante; Temístocles Solera, poeta y libretista de óperas italiano; y el marqués de Bedmar, de linajuda y muy antigua familia andaluza, con quien tuvo un hijo que nació muerto, fueron los siguientes amantes de doña Isabel. Como puede apreciarse, la reina sentía una predilección especial por batutas y bayonetas a la hora de elegir sus compañías nocturnas. Y nocturnas debían de ser, puesto que las fiestas a la luz de la luna se sucedían una tras otra. Cuando no era un baile oficial, era uno privado, o se acudía al teatro, de forma que, a menudo, la reina se acostaba a altas horas de la madrugada para despertar a media tarde. No es de extrañar que el gobierno de la nación cayera en manos de políticos y militares ávidos de poder, aun a costa de satisfacer a una mujer insatisfecha y desafortunada en su vida privada, a quien no habrían prestado la menor atención de no ser por la corona que lucía sobre la cabeza. Por su parte, Isabel, mujer beatísima, no tenía empacho alguno en acudir a diario a la iglesia y en pasar de la cama al confesionario para recibir la absolución por sus pecados, en especial los carnales. Una vez perdonada, volvía a fornicar como si nada. Incluso fue premiada por su gran religiosidad con la Rosa de Oro, un galardón vaticano.

Con veintiún años quedó embarazada del apuesto capitán, luego ascendido a comandante, José María Ruiz de Arana, conocido por el vulgo como *el pollo Arana*. Misas, rogativas, procesiones, reliquias..., nada era suficiente para pedir un buen alumbramiento; parecía que España entera iba a parir, y dio a luz una niña, la infanta Isabel, llamada la Araneja y luego la

Chata. El pueblo estaba encantado, sobre todo los carlistas, quienes podían insistir en lo de la Ley Sálica, si bien unos cuantos grandes de España se negaron a asistir al bautizo, ofendidos por la bastardía de la, en principio, heredera al trono. Para más inri, un cura liberal atacó a la madre al salir de la «misa de parida» y no la mató gracias a las varillas del corsé que llevaba puesto, aunque la reina lo consideró un milagro de la Virgen de Atocha y le regaló el traje y las joyas que llevaba ese día. Al cura lo ejecutaron a garrote vil.

Otra infanta de padre desconocido nació y murió al poco. Y otras dos criaturas también de progenitores ignotos no llegaron a término. Aun así, doña Isabel continuaba con sus saraos nocturnos mientras su cónyuge se lo montaba con su secretario Antonio de Maneses y, en honor a la verdad, hay que reconocerle que fue bastante más discreto que su egregia esposa y bastante más fiel a su amante que ella a los suyos. Aunque todo el mundo sabía que no era el padre de los hijos de la reina, Paquito hacía el paripé y los presentaba como propios en la Corte, en bandeja de oro. A cambio, recibía un millón de reales por presentación. Nunca astado alguno fue tan bien pagado por hacer el paseíllo y no participar en la corrida.

Pollo a la Canela de la Reina

INGREDIENTES:

1 pollo de 1,5 kg., en trozos
50 g. de almendras
1 cucharadita rasa de canela en polvo
1 cebolla pequeña picada
1 cucharada de perejil picado
2 rebanadas de pan frito
1 vaso de vino blanco
1 vaso de aceite de oliva
Harina, sal y pimienta

PREPARACIÓN:

Sazonar el pollo con sal y pimienta.

Pasar los trozos por harina, dorar bien en aceite caliente y retirar.

Freír en el mismo aceite las rebanadas de pan y las almendras con cuidado de no quemarlas.

Machacar el pan y las almendras en el mortero y desleír en dos vasos de agua.

En el mismo aceite en que se ha frito el pollo, sofreír la cebolla y el ajo bien picados.

Cuando empiecen a dorarse, volver a meter los trozos de pollo en la cacerola, añadir la mitad del perejil, el vino y el contenido del mortero.

Agregar la canela y revolver con una cuchara de madera. Dejar cocer con la cacerola tapada durante 40 minutos más o menos.

Servir espolvoreado con el perejil picado.



La **canela**, lo repetimos, es una de las especias más subyugadoras que existen. En perfumes, ungüentos, aceites o inciensos, se ha utilizado desde los tiempos del Antiguo Testamento: «Nardo y azafrán, caña aromática y canela», se dice en el Cantar de los Cantares. Aromatiza bebidas y comidas, se utiliza en la medicina natural para aliviar indigestiones y dolores de garganta, y es, ante todo, un gran estimulante sexual. Así que atención a algo tan aparentemente inofensivo como el arroz con leche... ¡espolvoreado con canela!



Con veintisiete años, doña Isabel dio a luz al esperado heredero: Alfonso Francisco de Asís Fernando Pío Juan María de la Concepción Gregorio Pelayo de Borbón y Borbón, ahí es nada, que sería conocido como Alfonso XII. Las campanas de todas las iglesias repicaron alborozadas y las preces

de agradecimiento se escucharon en toda la nación. Esta vez los nobles no se negaron a asistir al bautizo. La paternidad del infante se ha atribuido a otro guapetón con espadón, el teniente de ingenieros Enrique Puig Molto, valenciano de origen, a quien el pueblo, siempre ocurrente, apodó de inmediato *el Pollo Real*. Otros dedos señalan al dentista de su majestad, Oliverio P. Maqueño, quien, por lo que se ve, además de arreglarle la dentadura, le arreglaba otras cosas. En realidad, aparte de lo escandaloso del asunto en un país tan católico y pío como España, la identidad paterna no debería tener importancia, pues la reina era ella y sólo ella era la transmisora de los derechos dinásticos. Como las famosas Amazonas, vamos, para quienes los hombres eran simples sementales de usar y tirar.

Pero la cosa no acabó ahí. Dos años más tarde nacía la infanta María de la Concepción, que murió a los pocos meses y cuya paternidad se adjudica al monarca consorte, lo cual no deja de resultar extraño a esas alturas, pero, en fin, cosas más difíciles se han visto. No bien se hubo recuperado de dicho parto, doña Isabel comenzó una relación amorosa con su secretario particular, Miguel Tenorio de Castilla, un caballero con un largo historial al servicio de la Corona. Ella tenía treinta años de edad, él era doce más viejo y el asunto duró siete años; una enormidad para lo que la dama acostumbraba. Fiel a la enseñanza religiosa de que el fornicio únicamente es lícito si se lleva a cabo con ánimo de procrear, la reina volvió a ser fecundada y dio a luz a una hija, la infanta María del Pilar. Y a otra, la infanta María de la Paz, un año más tarde. Y a otra, la infanta Eulalia, dos años después. Las tres, supuestas hijas del secretario real. Hubo todavía un hijo más, que falleció a los pocos días, el nombre de cuyo progenitor se desconoce.

No se desconoce, sin embargo, el de otro presunto amante, el barítono Tirso de Obregón, amigo laureado, o el de Carlos Marfiori, nombrado ministro en pago, se supone, a su buena disposición.

A todo esto, en 1868 estalló La Gloriosa, y la plebe, harta de tanto desmadre, se echó a la calle al grito de: «¡Abajo la Isabelona, tan fondona y tan golfona!». Doña Isabel, con sus familiares y parásitos varios, tomaba la fresca a orillas del Cantábrico, en San Sebastián más concretamente. Allí cogieron el tren hacia el exilio francés ante la indiferencia de quienes los

veían marchar y, como la ignorancia no es no saber, sino no querer saber, la principal afectada estaba perpleja, pues siempre había creído que los reyes nacen, no se hacen, y que ella, al igual que sus antecesores, lo era por la gracia de Dios, no del populacho.

Quedarse sin corona no significó, sin embargo, quedarse sin galán de alcoba, y más en unos momentos tan deprimentes para Isabel. Otro militar, el capitán José Ramiro de la Puente, se ocupó de consolarla, y un judío, de nombre Hattmann, tomó el relevo en París, donde la reina murió en abril de 1904, setenta años después de haber ocupado un puesto que no merecía, aunque, eso sí, bien lo disfrutó mientras duró.

Crêpes Suzette

INGREDIENTES:

*1 taza de harina
1 taza y media de leche
2 huevos
2 cucharadas de azúcar
1 pizca de sal
1 cucharada de mantequilla o de aceite neutro*

Salsa

*1/4 de taza de mantequilla
3 cucharadas de azúcar
1/4 de taza de licor de naranjas, Coíntreau o Grand Marnier
1/4 de taza de zumo de naranja y la ralladura de una o dos cáscaras de naranja
2 cucharadas de brandy*

PREPARACIÓN:

Mezclar bien los ingredientes para la masa y hacer las crêpes bien finas.

En una sartén, derretir la mantequilla junto con las tres cucharadas de azúcar.

Agregar el licor, el zumo y la ralladura de naranja.

Dejar cocinar un minuto e incorporar las crêpes de una en una, dobladas en forma de triángulos.

Dejar que la salsa espese un poco, verter el brandy por encima y flambear. Servir de inmediato.



Además de exquisitas para el paladar y los sentidos, las crêpes eran conocidas por los romanos, que se ponían tibias durante las Lupercales, fiestas de la fertilidad, en las cuales unos jóvenes más desnudos que vestidos azotaban a las mujeres para hacerlas fecundas, aunque el resultado dependía más de lo que venía a continuación.

En cuanto a las **crepés Suzette** en concreto, su gracia se encuentra en el licor de **naranja**, fruto cuya fragancia excita la libido, es decir, el deseo hacia otra persona, al igual que la de la canela y la de tantas otras.



*Dijo sus secretos el faisán de oro:
En el gabinete mi blanco tesoro,
de sus claras risas el divino coro,
las bellas figuras de los gobelinos,
los cristales llenos de aromados vinos,
las rosas francesas en los vasos chinos.
(Las rosas francesas, porque fue allá en Francia
donde en el retiro de la dulce estancia
esas frescas rosas dieron su fragancia.)
La cena esperaba. Quitadas las vendas,
iban mil amores de flechas tremendas
en aquella noche de Carnestolendas.*

*La careta negra se quitó la niña,
y tras el preludio de una alegre riña
apuró mi boca vino de su viña.
Vino de la viña de la boca loca,
que hace arder el beso, que el mordisco invoca.
¡Oh, los blancos dientes de la loca boca!
En su boca ardiente yo bebí los vinos,
y, pinzas rosadas, sus dedos divinos
me dieron las fresas y los langostinos.
Yo la vestimenta de Pierrot tenía,
y aunque me alegraba y aunque me reía,
moraba en mi alma la melancolía.
La carnavalesca noche luminosa
dio a mi triste espíritu la mujer hermosa,
sus ojos de fuego, sus labios de rosa.
Y en el gabinete del café galante
ella se encontraba con su nuevo amante,
peregrino pálido de un país distante.
Llegaban los ecos de vagos cantares
y se despedían de sus azahares
miles de purezas en los bulevares.
Y cuando el champaña me cantó su canto,
por una ventana vi que un negro manto
de nube, de Febo cubría el encanto.
Y dije a la amada un día: ¿No viste
de pronto ponerse la noche tan triste?
¿Acaso la Reina de luz ya no existe?
Ella me miraba, y el faisán cubierto
de plumas de oro: ¡Pierrot, ten por cierto
que tu fiel amada, que la Luna ha muerto!*

Rubén Darío,
1867-1916

Recetas infalibles para «aso»

Setas Afrodita

Calabacines con Garbanzos

Alcachofas con Almejas

Sopa de Eva

Garbure

Ensalada de Berenjenas

Sopa de Remolacha a la Polaca

Ensalada al Corso Lujurioso

Paté de Faisán a la Gaditana

Albóndigas de Calamares

Congrio a la Cerveza

Erótico de Pulpo

Langosta con Salsa de Limón, Miel y Canela

Pastel de Mariscos

Ceviche de Corvina Éxtasis

Salchichas Romanas

Chuletas de Cordero con Avellanas

Ceviche de Criadillas o Testículos de Toro

Rosbif

Pularda con Trufas

Cadera de Ternera Orloff

Pollo a la Canela de la Reina

Leche de Almendras

Sueños Terrenales

Melocotones al Cardamomo
Delicias de Naranja
Higos de Amor
Mousse de Chocolate y Café
Crêpes Suzette

Bloody Mary



OceanofPDF.com



TOTI MARTÍNEZ DE LEZEA. Nacida en Vitoria-Gasteiz en 1949, vive en Larrabetzu, un pequeño pueblo de Vizcaya, en compañía de su familia, rodeada de libros y objetos de artesanía de diversas procedencias.

Escritora y traductora titulada de inglés y francés. Fundó el grupo de teatro KUKUBILTXO, en compañía de su marido Alberto y de otros jóvenes de la localidad de Larrabetzu, Bizkaia. En 1983 escribió y dirigió 40 programas de vídeo para el Departamento de Educación del Gobierno vasco. Durante ese mismo año escribe dos libros para el mismo Departamento sobre leyendas vascas y actividades teatrales e imparte cursillos a profesores e

inspectores de educación. Ha creado para ETB más de 1000 programas dirigidos a niños y jóvenes.

Desde noviembre de 1998, año en el que vio publicada su primera novela, *La calle de la Judería*, esta autora prolífica, ha publicado trece novelas de género histórico, dos novelas juveniles, un libro sobre leyendas y otro sobre la brujería en el País Vasco y un divertimento dirigido a las amas de casa. Sus libros han sido traducidos al euskera, francés, alemán y portugués.

Habitualmente colabora en diferentes medios de comunicación escritos y da charlas en asociaciones culturales y centros educativos.

OceanofPDF.com