

# La cuina afrodisíaca

## Tradicionals propietats estimulants d'alguns plats



**F**ins ara, i a falta d'haver tastat les serps que fan servir a l'Extrem Orient per tal de renovar ardors juvenils, mai el menjar no m'ha provocat cap sensació eròtica especial; així, doncs, sóc bastant excèptic, però, això sí, considere que un bon menjar predisposa per a l'amor millor que un de dolent, com predisposa millor per a qualsevol altra cosa. La idea de relacionar la cuina amb l'amor deu ser tan antiga com el món, però no és cap fenomen exclusiu, ja que gran part de les activitats humanes tenen una relació directa amb el sexe, i no cal més que aguantar una sessió d'anuncis, televisius o dels que siguen, per a adonar-se'n.

A Europa la cuina eròtica ha recolzat sempre en les espècies, i una de les de més reputació ha estat el pebre, encara que avui s'empren poc amb aquesta finalitat.

Però no tots han oblidat les propietats afrodisíacques del pebre. En moltes contrades de Gascunya i del Peirigord quan se celebra un casament acostumen a celebrar una cerimò-

nia burlesca anomenada *el turrin dels nòvis*, els rituals de la qual poden variar un poc segons els llocs. En algunes localitats, en fer-se l'hora d'anar al llit, els amics dels nuvis formen un seguici grotesc —posant-se les americanes al revés, la camisa per fora, etc.—, el qual segueix un personatge esdevingut cuiner que porta un recipient (per ser ben bé un orinal) ple d'una sopa molt popular anomenada *turrin*, però literalment coberta de pebre molt. Es dirigeixen a la cambra nupcial i, després de fer algun discurs més o menys llicencios, inviten els nuvis a rentar-se les mans en una palangana que porten preparada amb aigua i amb la qual el nou casat no s'està de ruixar el cuiner i els acompanyants. Després, els conviden a sopar, i fan tastar a ella una cullerada de *turrin*, amb una amabilitat que es converteix en intransigència quan arriben al novençà, que ha d'empassar-se'n la major quantitat possible. Per últim, el seguici es retira cantant versets, com més obscens millor. Per tal d'estalviar-se una mala estona, els noucasats, de vegades, van a passar d'amagat aquesta nit a casa d'al-

guns amics o veïns, però la colla de bandarres no es donarà per vençuda i, si no els troben on havien d'estar, començaran la recerca per tot el poble, *turrin* en mà.

Hi ha *turrins* de moltes classes (d'all, de ceba, de tomata, d'agrella), tots localitzats a Occitània, en una àrea geogràfica molt extensa, del Llemosí a la Vall d'Aran (comarca de parla occitana) i de les Landes de Gascunya al Llenguadoc, passant pel Peirigord, el Carci, el Rergue, la Guena, el Bearn, Armanyac, Bigorra i el País de Foix. Sols he pogut trobar-ne una referència etimològica, al *Dictionnaire Occitan-Français* de Loïs Alibert, segons la qual *turrin* es un derivat de *torrir* (torrar); si és així, hauria rebut el nom a causa del pa, que és l'únic ingredient generalment torrat.

Donarem la recepta del *turrin* d'all (anomenat *turrin blanc*), que és el que fan a la Vall d'Aran —i en quasi tots els territoris abans esmentats— i que és un dels més populars. Com més rovells d'ou hi poseu, eixirà més cremós i serà més gustós. És plat de tot l'any.

### «Turrin blanc»

Quantitats orientatives per a quatre persones: 1 cabeça d'all, 2 ous, mitja cullerada de farina, greix (sagi, greix d'oca, oli d'oliva), pebre, sal, 200 g de pa una mica dur (de 3 o 4 dies), una culleradeta de vinagre.

En una cassola o paella de mànec sofregirem, en primer lloc i a foc molt suau, els alls trinxats (sense deixar-los enrossir massa) i, després, la farina, remenant-la un poc.

Després hi posarem un litre d'aigua, sal, pebre i ho deixarem bullir a foc suau uns deu minuts, després dels quals hi afegirem els blancs d'ou. Uns minuts després traurem la cassola del foc i hi posarem els rovells (que haurem batut amb el vinagre); ho remenarem tot i ho abocarem en una soperera per damunt de llesques fines de pa, lleugerament torrat si és possible.