

TOTI  
MARTÍNEZ DE LEZEA

*Placeres Reales*

Reyes, reinas, sexo y cocina



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!

En la presente obra, Toti Martínez de Lezea echa una ojeada a las alcobas de diez personajes de la realeza europea famosos por sus excesos carnales, incluidos el católico rey Fernando, la zarina Catalina o el republicano Napoleón convertido en emperador, y adereza el entretenimiento con deliciosas recetas afrodisíacas y un toque de poesía picante, pues sexo, cocina y lírica son tres de los ingredientes que hacen del placer un arte, o del arte un placer.

*«¡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,  
Jeque Nefzawi, Túnez, 1535.*

# De cómo Mesalina yació con media Roma convirtiendo a Claudio en el mayor cuculillo de la historia



**L**a 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. Véanse 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 maestra-la 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, sofreiría y salpimentaría.  
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 vestirse 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**