

O problemă pe care o întâmpină aproape oricare consumator european în raport cu preparatele din bucătăria asiatică (în special meniuri indiene, tailandeze, vietnameze, dar și arabe, chineze uneori), sau chiar față de preparatele tradiționale mexicane, o reprezintă gustul foarte picant. Pentru un european obișnuit cu gusturi moderate de dulce, sărat, acru, aromat (sau doar ușor picant), și foarte puțin amar sau astringent, picanteria orientală (sau mexicană) pare șocantă. Ca urmare, acele produse culinare sunt considerate „necomestibile”, și europeanul (sau nord-americanul) va căuta, în țara respectivă, un restaurant cu specific occidental (sau, cel puțin, italian, unde va găsi, cu certitudine feluri gen pizza, paste, lasagna, etc.).

Totuși, prea puțini oameni se întreabă de ce consumă orientalii atât de multe condimente (gen piper, chilli, curry, ghimbir, etc.). Este doar un „specific local” și atât, sau este mai mult de atât? Pentru cei ce au anumite cunoștințe de medicină tradițională indiană, motivațiile pentru acest mod de a găti sunt mai transparente. Orientalii se gândesc nu doar la plăcerea gustativă în sine (care este capitală pentru europeni, având un rol comercial – „descoperă gustul unic, numai la...”, cu accent pe gusturile dulce și sărat), ci și la modul în care putem **digera** și **asimila** hrana care ne este oferită.

Privind lucrurile din această perspectivă, putem descoperi că există nu doar 4 gusturi (dulce, sărat, acru, amar), ci chiar 6 (dulce, sărat, acru, picant, amar și astringent). Dintre cele 6 gusturi pe care le pot avea alimentele, cel picant are cel mai puternic efect de stimulare a digestiei și capacității de asimilare a hranei. Pentru că orientalii cunosc foarte bine aceste aspecte, preparatele lor tradiționale sunt, într-o proporție semnificativă, picante sau foarte picante la gust. Din aceste motive și noi, ca europeni, putem reevalua rolul gustului picant (și aromat, care este o variantă a sa) în alimentația noastră.

Cele mai cunoscute condimente (incluzând aici vegetalele foarte picante, dar și cele moderat picante, cu statut de mirodenii) folosite în bucătăria europeană sunt: dafin (laur), rozmarin, tarhon, măghiran, cimbru, ceapa, menta, scoțișoara, usturoi, busuioc, piper, ardeiul iute, hreanul, dar și coriandrul și ghimbir (preluate din bucătăria orientală). Putem să împărțim aceste condimente în două categorii: cele ușor picante (mai mult aromate) – aici putând fi incluse cimbrul, tarhonul, magheranul (o variantă de oregano), coriandrul, rozmarinul, chimenul, menta, scoțișoara, busuiocul (uneori și pătrunjelul, mărarul, leușteanul); cele puternic picante (sau iuți) – usturoiul, ceapa, hreanul, piperul (negru, alb, roșu, verde), ghimbirul. Menta și scoțișoara se află printre cele mai ușoare mirodenii, fiind utilizate mai ales pentru dulciuri.

Corelația cu astrologia vine din plasarea fiecărui condiment sub influența unei anumite planete.

În aceste condiții, cunoscând astrograma unei persoane, putem recomanda anumite mirodenii (într-un demers astromedical), în funcție de nevoile sau deficitale pe care le putem descoperi (în calitate de astrologi). Din acest punct de vedere, putem clasifica astfel mirodeniile:

-sub influența Soarelui – dafin, rozmarin, scorțișoară;

-sub influența lui Mercur – tarhon, măghiran;

-sub influența lui Venus – cimbrul de grădină;

-sub influența lui Marte – ceapă, usturoi, ghimbir, busuioc, coriandru, chimen, hrean, piper.

Observăm că Soarele, Mercur și Venus guvernează mirodeniile blânde, în timp ce Marte le guvernează, preponderent, pe cele puternice.

Folosind în mod eficient, inspirat aceste mirodenii ne putem induce o mai bună stare de sănătate (cel puțin în sfera digestivă), pe de o parte, dar ne și putem condimenta viața, atât la propriu, cât și la figurat, pe de altă parte (pentru că unele condimente sunt, simultan, și produse afrodisiace).