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

Totuşi, prea puţini oameni se întreabă de ce consumă orientalii atât de multe condimente (gen piper, chilli, curry, ghimbir, etc.). Este doar un „specific local" şi atât, sau este mai mult de atât? Pentru cei ce au anumite cunoştinţe de medicină tradiţională indiană, motivaţiile 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 şi sărat), ci şi la modul în care putem **digera** şi **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 şi astringent). Dintre cele 6 gusturi pe care le pot avea alimentele, cel picant are cel mai puternic efect de stimulare a digestiei şi capacităţii de asimilare a hranei. Pentru că orientalii cunosc foarte bine aceste aspecte, preparatele lor tradiţionale sunt, într-o proporţie semnificativă, picante sau foarte picante la gust. Din aceste motive şi noi, ca europeni, putem reevalua rolul gustului picant (şi aromat, care este o variantă a sa) în alimentaţia noastră.

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

Corelaţia cu astrologia vine din plasarea fiecărui condiment sub influenţa unei anumite planete.

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

-sub influenţa Soarelui – dafin, rozmarin, scorţişoară;

-sub influenţa lui Mercur – tarhon, măghiran;

-sub influenţa lui Venus – cimbrul de grădină;

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

Observâm că Soarele, Mercur şi 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 puţin în sfera digestivă), pe de o parte, dar ne şi putem condimenta viaţă, atât la propriu, cât şi la figurat, pe de altă parte (pentru că unele condimente sunt, simultan, şi produse afrodisiace).