

מדע או אגדה
שוקולד ומיניות

Déaches™
CHOCOLATIER

הזוגיות האידיאלית בין שוקולד ומין עושה רק טוב לתעשיית השוקולד המודרנית (ולתעשיית הארוטיקה והסקס). באצ'י, הרשי קיסס, מון שרי ואפילו מיס גרין שואבים השראה מן הסברה ששוקולד מעורר מיניות. סברה זו איננה מודרנית. היא נולדה בתרבויות עתיקות והתפתחה בחיק התרבות האירופית. מוקטזומה האצטקי, קזנובה האיטלקי ומאדאם דה פומפדור הצרפתיה ידעו בוודאות אז, את מה שאנחנו לא בטוחים בו היום. שוקולד – אפרודיזיאק¹ או לא אפרודיזיאק? זו השאלה.

¹ חומר שגורם להתעוררות וריגוש מיני.

שוקולד נודע כאפרודיזיאק כבר בתקופת האצטקים. המלך מוקטזומה השני² נהג לשתות 50 גביעים של משקה שוקולד ביום לפני שביקר את נשותיו. [...] הגישו לו [למונטזומה] בכלי גביע מוזהבים משקה כלשהו שהוכן מקקאו", תיעד ברנאל דיאז דל קאסטילו, חייל ספרדי בצבאו של הקונקיסטאדור ארנן

² ידוע גם כמונטזומה השני.

³ אירועים מן המסע של קורטס לכיבוש מקסיקו (1519–1521) תועדו ע"י Bernal Diaz del Castillo בערוב ימיו ופורסמו לאחר מותו בספר: Historia Verdadera de la Conquista de la Nueva España (הסיפור האמיתי אודות כיבוש ספרד-החדשה).

⁴ המשקה האצטקי היה עשיר מאד בתבלינים ביניהם וניל, פלפל, פלפלת, ציפורן ואנאטו.

⁵ כנראה ע"י נזירים ספרדים ששמרו את אופן ההכנה בסוד לאורך תקופה ארוכה.

⁶ עד 1657 הגיע השוקולד גם להולנד ופלנדריה, איטליה, צרפת, אוסטריה, גרמניה ואנגליה.

⁷ Traité des Aliments / Louis Lémery

⁸ Chocolate: or an Indian Drink / Antonio Colmenro of Ledesma

⁹ באיור מימין: Chocolatière הוא כלי ששימש להכנה ולהגשה של משקה שוקולד מוקצף. טבלאות שוקולד פותחו רק במאה ה-19. עד אז נצרך השוקולד כמשקה.

¹⁰ פרט מן התחריט בעמוד 4 במאמר זה.

קורטס³. האצטקים גם ציינו במהלך הארוחה בפני דל קאסטילו של המשקה סגולות אפרודיזיאקיות. "באותה עת לא יחסנו לזה חשיבות, אך הבחנתי בכך שהגישו לו כחמישים קנקנים גדולים של משקה מוקצף מקקאו משובח, ממנו לגם. הנשים היו מגישות לו את המשקה בצייתנות [...]". העובדה, שאת הסגולות המופלאות של המשקה האצטקי ניתן לייחס דווקא לעושר שלו בתבלינים⁴, נעלמה מעיניהם של הכובשים הספרדים.

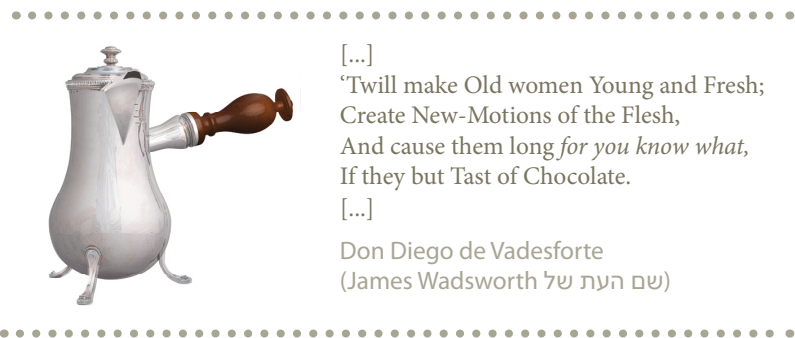
בשנת 1528 שב קורטס לספרד, כשבאמתחתו משקה הקקאו האצטקי. לאחר שהותאם לחיך המקומי⁵, כבש המשקה את מעמדו בספרד: תחילה בחצר המלוכה ואחר-כך בקרב האצולה. משלוח הקקאו הראשון, לצרכים מסחריים, נחת בחופי ספרד רק ב-1585. תוך מעט יותר מ-70 שנה פילס השוקולד את דרכו באופן מרשים מספרד לאיזורים נוספים ביבשת האירופית⁶. המוניטין של המשקה כאפרודיזיאק לא נזנח מאחור.

ב-1624 קשר יוהן ראוך פרנסיסקוס, תיאולוג איטלקי מוינה, בין שוקולד וליבוי תשוקה וקרא לאסור על נזירים לצרוך מן המשקה. ב-1702 לואי למרי, רופא צרפתי, אישש את הקשר בין השניים בספר מקיף בנושא המזון⁷ וקבע שלשוקולד תכונות ממריצות שעשויות לעורר תשוקה מינית.

בתרגום אנגלי שהתפרסם באנגליה בשנת 1652 לספר של רופא ספרדי שעניינו שוקולד⁸, הוסיף המתרגם, ג'יימס וודסוורת', הקדמה פרי-עטו: שיר הלל למשקה הנערץ. וודסוורת' כתב בחריזה באחד הבתים ששוקולד משיל שנים מגילן של נשים זקנות; אם רק תטעמנה שוקולד, תחושנה רעננות ותוססות ותתחדש ערגתן ל-"אתם יודעים מה" [כך במקור].

על חשיבות השוקולד בחיי האהבה של המאות ה-17 וה-18 מעידים תחריטים והדפסים מן התקופה. אמנים הציגו בעבודותיהם

שוקולטייר⁹ או ספל שוקולד כעדות מרומזת או ישירה להתרחשות בעלת פוטנציאל מיני. כך עשה למשל, מרטין אנגלברכט, רב-אמן באמנויות התחריט וההדפס. בתחריט¹⁰ משנת 1750, המלווה בטקסט שכותרתו "שוקולד" מתאר אנגלברכט בני זוג המביטים זה בעיניה של זו בערגה. האשה מגישה לבן-זוגה משקה שוקולד ומציעה שהשניים ילגמו מן המשקה המחזק למען אהבתם האינטימית ולמען יוכלו להעמיד צאצאים.



Mémoires de J.¹¹
Casanova de Seingalt,
Écrits par lui-même

¹² מין של ברווז

Mémoires de¹³
Madame du Hausset,
Femme de Chambre
de Madame de
Pompadour

¹⁴ ענבר אפור הוא חומר אפור, דמוי-שעווה ובעל ריח מושק. החומר, שמופרש מהמעיי של לווייתן הזרע, צף על פני ימים טרופיים ושם נאסף. שוקולד חם עם ענבר אפור היה פופולרי מאד במאה ה-18 וייחסו לו יכולות שיקום ויכולות אפרודיזיאקיות. ענבר אפור משמש כיום בתעשיית התמרוקים בלבד. (מקור: Larousse: Gastronomique)

¹⁵ לכמהין ולסלרי מתייחסים גם כן כאפרודיזיאק.

¹⁶ לואי ה-15 הכיר את מאדאם דה פומפדור ב-1745. את מאדאם דו בארי הכיר ב-1768.

¹⁷ המונח סאדיזם נטבע על שמו של המרקוז דה סאד.

Physiologie du goût¹⁸
של Brillat-Savarin נחשב היום לקלאסיקה בתחום הספרות הגסטרונומית.

¹⁹ היא לא יכולה לעבור ברחוב **בלי שיטרידו אותה**, היא דוברת **כמה שפות**, היא **שרה** והיא משוכנעת שהיא **בראש של כולם**. סמנתה ג'ונס, מאחוריך! (**אתר החברה**)

אישים מפורסמים מן ההיסטוריה נישענו אף הם על היכולת של השוקולד לעורר ולעודד ריגוש מיני: ג'יאקומו קזנובה, שתעד את זכרונותיו בסדרת כרכים עבי-כרס¹¹, התייחס לשוקולד כשיקוי אהבה. המאהב האיטלקי הנודע ראה במשקה ממריץ מיני טוב יותר משמפניה והקפיד לצרוך אותו לפני שתינה אהבים עם נשותיו; לואי ה-15 קבל בפני פילגשו, מאדאם דה פומפדור, על מזגה הקר עד כדי השוואתה לקטיפנית¹². המשרתת של מאדאם דה פומפדור מספרת¹³ שמאדאם, שחששה עד מאד מלאבד את אהבתו של המלך, ניסתה לחמם את דמה כשגמעה לארוחת הבוקר שלה שוקולד עשיר בוניל ובענבר אפור¹⁴ וליוותה את המשקה בחופן פטריות כמהין ומרק סלרי¹⁵; מאדאם דו בארי, פילגש מאוחרת של לואי ה-15¹⁶, ניחנה בטמפרמנט חם הרבה יותר מקודמתה. מאהביה הזמנו לשתות משקה שוקולד לפני שהותרה להם הכניסה לחדר המיטות שלה; ב-1772 בילה המרקוז דה סאד¹⁷ בחברת פרוצות במרסיי והגיש להן ממתקי שוקולד מחוזקים בזבוב ספרדי - חרק ירוק ורעיל הידוע כאפרודיזיאק. אחת הפרוצות חשה ברע והגישה תלונה לאחר שהתעורר חשד להרעלה. המרקוז הוכרז כמבוקש ונמלט לאיטליה.

"מאושר השוקולד", אמר ברייה-סברן במשפט ידוע מלא-חושניות, "לאחר שחצה את העולם דרך חיוכן של הנשים, מוצא את מותו בנשיקה ענוגה ורכה בפיהן". השופט והגסטרונום הצרפתי הקדיש לשוקולד פרק משל עצמו בספר מצליח¹⁸, שיצא לאור ב-1825, כחודשיים לפני מותו. ברייה-סברן מייחס לשוקולד מעלות רבות בספרו וממליץ במיוחד על משקה שוקולד וענבר, אותו הוא מכנה "שוקולד המיוסרים": המשקה מחולל פלאים בקרב אנשים החשים שעולמם סוגר עליהם, ביניהם אלה שהנאתם נפגמה וחושיהם קהו.

למרות שניתן היה לצפות, שבחלוף השנים ההתייחסות לשוקולד כאפרודיזיאק תתפוגג, אנחנו נהנים להמשיך ולטפח את הסברה הזו גם היום - סברה שטרם הוכחה או הופרכה.

בשנות השבעים המוקדמות נאלצה חברת M&M's[®] להכחיש שמועה שבעדשי השוקולד הירוקות שלה חבויה יכולת אפרודיזיאקית. אמנם עברו מאז כמעט ארבעים שנה, אבל מיס גרין, דמות המותג הירוקה של החברה נראית בימים אלו סקסית מתמיד¹⁹.

ביוני 2007 פורסמו בבריטניה תוצאות של סקר שנערך בקרב 1524 נשאלים. מן הממצאים עלה שאחוז הנשים שמוצאות נחמה בשוקולד ורואות בו אמצעי לשיפור מצב הרוח גדול יותר מאחוז הגברים, אך הממצא המרעיש ביותר דיווח על כך ש-52% מהנשים הצהירו שהן מעדיפות שוקולד על סקס. טוני בילסבורו, מומחה מטעם קדבורי, יצרנית השוקולד הבריטית שערכה את הסקר (!) התייחס לנתונים: "ידענו שנשים אוהבות שוקולד, אך לא ידענו עד כמה!". באופן תמוה, איש לא שאל אותו מה ניתן להסיק מן הסקר על המאהבים הבריטיים.

חוקרים ומדענים בוחנים מזה זמן האם ועד כמה אמת יש בסברה ששוקולד מעודד ריגוש מיני. עיון בחלק מן המחקרים שנערכו מגלה שאלו מומנו ע"י גורמים בעלי אינטרס או פותחו מנקודת מבט יח"צנית טהורה. דווקא משום כך, המידע שפורסם בתקשורת בסוף 2004 היה מסעיר ומרגש: חוקרים איטלקיים ובראשם ד"ר אנדראה סאלוניה²⁰, זיהו במחקר מדעי בלתי-תלוי קשר ישיר בין תשוקה לשוקולד ובין תפקוד מיני וחיי מין עשירים. לשוקולד, כך עפ"י החוקרים, השפעה חיובית על הליבידו במיוחד בקרב נשים. עיון מעמיק במחקר²¹ מלמד שהפרסום לקה בחוסר דיוק: במחקר השתתפו 153 נשים, שגילן נע בין 26 ל-44 שנים. 120 מהמשתתפות דיווחו בשאלונים על צריכת שוקולד יומית קבועה. נשים אלה, שגילן הממוצע היה 35 שנים, זכו לדירוג גבוה יותר במדדים של תשוקה ותפקוד מיני מ-33 הנשים האחרות, שלא נהגו לצרוך שוקולד באופן קבוע. נתון זה יכול היה להעיד לכאורה על קשר ברור בין

DéachesTM
CHOCOLATIER

²⁰ המחקר נערך במכון המדעי האוניברסיטאי, ביה"ח ס. רפאל במילנו.

²¹ The Journal of Sexual Medicine, Volume 3 Issue 3 Page 476-482, May 2006



“Heureux chocolat, qui après avoir couru le monde, à travers le sourire des femmes, trouve la mort dans un baiser savoureux et fondant de leur bouche.”

Jean Anthelme Brillat-Savarin
(1755-1826)

שוקולד ומיניות לולא התברר ש-33 הנשים, שלא צרכו שוקולד באופן קבוע ושזכו לדירוג נמוך יותר במדדים של תשוקה ותפקוד מיני, היו מבוגרות בכ-5 שנים מן הנשים האחרות. למרות שמפתה לחשוב שלשוקולד השפעה חיובית על התפקוד המיני אצל נשים, ניתן להסביר את התוצאות גם באופן אחר: גיל עשוי להשפיע משמעותית על תפקוד מיני אצל נשים. לכן, בהתבוננות בתמונה הכוללת לא נמצא הבדל ברמת התפקוד המיני בין שתי הקבוצות.

נכון לכתיבת שורות אלה, המדע טרם הוכיח באופן חד-משמעי את מה שאנחנו בטוחים שאנחנו יודעים כבר מזמן. יחד עם זאת בין מאות החומרים הקיימים בשוקולד ניתן למצוא גם פנילתילמין²² (PEA). חומר זה הוא תרכובת אורגנית המיוצרת במוח ומשמשת כמוליך עצבי. לפנילתילמין, שממריץ את מערכת העצבים, נוטים לייחס את היכולת לעורר בנו את התחושות המוכרות לנו באהבה. משום כך זכה לכינוי “סם האהבה”. הפנילתילמין מגיע לרמות שיא בעת אורגזמה. בנוסף הוא עשוי לעודד ייצור ושחרור של דופאמין, מוליך

²² פנילתילמין נמצא גם במיני מזון אחרים.

²³ פנילתילמין קרוב במבנה לאמפטמין - סם ממריץ סינתטי ממכר, שגורם לתחושת אופוריה תוך העלאה של רמת הדופאמין במוח.

²⁴ מקורות שונים מדווחים על שיעורים שונים של פנילתילמין בשוקולד: עפ"י האנציקלופדיה הצרפתית Quid שוקולד מריר מכיל 12 מיקרוגרם לגרם; עפ"י מאמר שפורסם בבטאון ההתאחדות האמריקאית לתזונאים, מדובר בשיעור של 0.4-6.6 מיקרוגרם לגרם. (Bruinsma K, Taren DL.)
Chocolate: food or drug? J Am Diet Assoc (1999;99(10):1249-1256

עצבי אחר בעל תפקיד מהותי בתשוקה ובתחושת הנאה²³. גם אם שוקולד מכיל פנילתילמין²⁴, נראה כי בשל ההתפרקות המהירה של החומר, השיעורים שמגיעים למוח, אם בכלל, זניחים מכדי להשפיע. יחד עם זאת, סבורים כי לאנשים מסוימים רגישות גבוהה יותר מאחרים.

על אף ההנאה הרבה שאנחנו מפיקים מן הסברה הזו בחיי היום-יום, סביר להניח שהסקרנות הטבעית שלנו והתפתחות המדע תובלנה אותנו, בסופו של דבר, לתשובה חד-משמעית על השאלה האם שוקולד הוא אכן אפרודיזיאק? אם לא, אז בבקשה שלא יספרו לנו!

DéachesTM
CHOCOLATIER

*
תודה לערן ויסמן על
התרגום מספרדית

M&M's[®] הוא סימן מסחרי רשום של חברת Mars, Incorporated.
Hershey's Kisses[®] הוא סימן מסחרי רשום של חברת Hershey.
Baci[®]Perugina הוא סימן מסחרי רשום של חברת Nestlé.
Mon Chéri[®] הוא סימן מסחרי רשום של חברת Ferrero.

© Déaches 2008,
כל הזכויות שמורות.

גרסה 1.0
פורסם ב: 7/1/08

