

LIVRO I  
O COZINHEIRO APLICADO



4) IV — Vinho de rosas

- I Vinho condimentado maravilhoso
- II Vinho condimentado com mel para viagens
- III Absinto romano
- IV Vinho de rosas e vinho de violetas
- V Preparação do azeite da Libúrnica
- VI Preparação de vinho branco a partir de tinto
- VII Sobre o *liquamen*
- VIII Para conservar a carne sempre fresca, sem a salgar

- IX Para conservar coirato de porco ou de vaca e mãozinhas cozidas
- X Para dessalgar a carne
- XI Para conservar peixe frito
- XII Para conservar ostras
- XIII Para fazer durar uma onça de *laser* o tempo que quiser
- XIV Para conservar doces de mel
- XV Para tornar bom o mel de má qualidade
- XVI Para reconhecer mel falsificado
- XVII Para conservar uvas
- XVIII Para conservar maçãs e romãs
- XIX Para conservar marmelos
- XX Para conservar muito tempo figos frescos, maçãs, ameixas, peras e cerejas
- XXI Para conservar cidras
- XXII Para conservar amoras
- XXIII Para conservar legumes
- XXIV Para conservar rábanos
- XXV Para conservar túberas
- XXVI Para conservar pêssegos durázios
- XXVII Sal condimentado para diversos fins
- XXVIII Como conservar azeitonas verdes para se poder fazer azeite em qualquer ocasião
- XXIX Molho de cominhos para ostras e outros moluscos de concha
- XXX Molho de *laser*
- XXXI *Garum* de vinho para túberas
- XXXII Digestivo
- XXXIII Molho de ervas
- XXXIV *Garum* de vinagre digestivo
- XXXV Moreto

### 1) I.1 — Vinho condimentado maravilhoso

Preparação do vinho aromatizado maravilhoso: deite 15 libras de mel num recipiente de cobre onde antes se verteram dois sextários de vinho, para, na cozedura do mel, se reduzir o vinho. Aqueça tudo em lume brando de lenha seca e mexa com uma espátula enquanto coze;

se começar a ferver baixa-se a fervura com gotas de vinho, embora baixe por si ao ser retirado do lume. Quando arrefecer põe-se de novo ao lume. Proceda deste modo uma segunda e uma terceira vez e retira-se do lume só então; no dia seguinte tira-se a espuma. Deite depois 4 onças de pimenta moída, 3 escrúpulos de mástique, uma dracma de folhas de nardo e uma de açafão, cinco caroços torrados de tâmaras, sendo as tâmaras amolecidas em vinho, cobrindo-se antes com vinho de qualidade em quantidade suficiente para tornar a mistura mais agradável. Estando tudo preparado, regue com 18 sextários de vinho doce. Depois de pronto junte carvão.

Receita de um vinho melado, *mulsum*, de influência grega, como o próprio nome, *paradoxum*, indica. Tornaram-se famosos na Antiguidade os vinhos condimentados, *uina condita* (Plínio, *Nat. hist.* 14, 108), cujo odor era semelhante ao dos perfumes. Os ingredientes eram normalmente deitados no mosto em fermentação, para impregná-lo bem com o sabor das especiarias escolhidas, ou então o vinho era condimentado nas próprias jarras no momento de servir. Muitos destes vinhos com ervas estão na base dos actuais vermouths.

Relativamente ao modo de preparar, é curioso verificarmos a permanência da tripla cocção nos xaropes medievais andaluzes: reduzia-se a  $\frac{2}{3}$  e, entre cada cozedura, deixava-se uma noite de intervalo para facilitar a fermentação.

Nesta receita, encontramos duas ervas, folhas de nardo e de açafão, às quais se acrescentam os caroços de tâmara torrados, técnica típica dos preparados medicinais para a garganta. Este facto revela-nos a influência dos preparados terapêuticos à base de vinho, com o mel por excipiente. É de notar o uso de mel (15 libras na fermentação) não para adoçar, mas para aumentar a graduação alcoólica. Só o vinho doce, adicionado no final, é que desempenha a função de adoçante, na medida em que o vinho da melhor qualidade, antes acrescentado, é certamente um vinho puro envelhecido e, como tal, amargo e de consistência xaroposa.

Segundo Plínio, o resultado do envelhecimento era frequentemente uma espécie de mel azedo, apreciado quando misturado ou cortado por outros vinhos mais recentes. A alteração explica-se pelo desconhecimento de técnicas de envelhecimento, ficando um bom vinho cerca de quinze a vinte anos (Ateneu 1, 26c) exposto às doenças bacteriológicas, próprias das grandes castas. Enólogos actuais confirmam as descrições de Plínio. Justifica-se, assim, a nossa tradução «para tornar a mistura mais agradável» e não doce,

já que a função do vinho de qualidade é dar sabor, constituindo o adoçar uma terceira etapa. O amargor, todavia, perdurava, sendo necessário o uso de carvão — deitado a arder dentro do vinho — cuja propriedade não era apenas purificar, mas reduzir o mau gosto. A cozedura em lenha seca, no início da preparação, correspondia também a uma precaução tradicional para evitar cheiros desagradáveis. O uso de 3 escrúpulos de mástique (goma resinosa de almécega), destinado a reduzir a acidez do vinho (Plínio, *Nat. hist.* 14, 122), também permite inscrever este vinho entre as bebidas afrodisíacas.

## 2) II — Vinho condimentado com mel para viagens

Vinho aromatizado com mel de conservação permanente que pode ser utilizado pelos viajantes durante o caminho: numa cuba pequena ponha pimenta moída com mel escumado, como se fosse para vinho aromatizado e, sempre que quiser, ou retire mel ou misture vinho em função da quantidade a beber; mas, se for noutro recipiente, no vinho aromatizado com mel, deite um pouco de vinho, que se adiciona para tornar mais fluida a saída, devido ao mel.

Receita igualmente de origem grega. J. André aproxima o original *melizonum* do gr. *peperozomos*, «cozido com pimenta» (*Apicius...*, p. 134). Trata-se de um *mulsum* fortemente apimentado, razão por que se denominavam estes vinhos de *uina piperata* (Plínio, *Nat. hist.* 14, 108). Entraram de tal modo em voga na época imperial, que era costume os viajantes levarem a sua pequena cuba (com abertura para uma colher) ou um vaso (de boca estreita) com a mistura feita, a que, no momento de beber, se juntava mais vinho.

## 3) III — Absinto romano

O absinto romano faz-se do seguinte modo: segundo a receita do vinho aromatizado de Caméria, sempre que falte absinto, empregue em sua substituição uma onça de absinto do Ponto purificado, que se pisa, acrescente uma tâmara de Tebas, 3 escrúpulos de mástique e folhas de nardo, seis escrúpulos de costo, 3 escrúpulos de açafraão e 18 sextários de vinho idêntico. O amargor não exige o uso de carvões.

Verdadeiramente enjoativos para o paladar moderno, os vinhos artificiais, *uina ficticia*, tiveram grande aceitação na Antiguidade. A receita consistia em macerar um ingrediente vegetal em mosto (Plínio, *Nat. hist.* 14, 107). O resultado era uma bebida sobretudo para aperitivo — *propoma* —, como o absinto ou os vinhos de flores. De início, as infusões com plantas odoríferas surgiram pela necessidade de corrigir o sabor dos vinhos envelhecidos, mas depressa se tornaram uma moda requintada. O título «absinto romano» sugere a Brandt (citado por J. André, *Apicius...*, p. 135) que se trataria de uma receita originária de um livro grego. Caméria, segundo J. André (*ibid*), tanto pode ser uma referência à cidade do Lácio como a um antropónimo. A primeira hipótese parece-nos mais plausível, pois refere-se também um absinto do Ponto.

Dado o absinto ser normalmente receitado como bebida medicinal, por a planta conter um alcalóide conhecido pelas suas virtudes tónicas e febrífugas, a pouca quantidade de absinto desta receita levou alguns autores a considerarem-na igualmente de origem medicinal, em confronto com as quantidades do absinto para aperitivo indicadas por Plínio, *Nat. hist.* 14, 109: 1 libra de absinto para 40 sextários de mosto. Estas bebidas eram apreciadas pelo seu sabor anisado, a que o costo, ainda no século passado utilizado pelos fabricantes de cerveja rústica do Sul da Europa, emprestava um aroma forte.

#### 4) IV — Vinho de rosas e vinho de violetas

1. O vinho de rosas faz-se do seguinte modo: depois de extrair a unha branca, enfie pétalas de rosas num fio, de modo a formar coroas e mergulhe o maior número possível, para estarem em vinho durante sete dias. Decorridos estes sete dias, retire as rosas do vinho e ponha novas fiadas a repousarem outros sete dias no vinho, tire as rosas. Proceda de igual modo uma terceira vez, volte a tirar as rosas e coe o vinho. Quando quiser utilizá-lo para beber, adicione mel e prepare o vinho de rosas, tendo o cuidado de usar rosas sem humidade do orvalho e de boa qualidade. Tal como acima se indicou, faça com violetas o vinho de violetas e misture igualmente com mel.

Entre os vinhos aromatizados ficaram célebres os que eram perfumados com flores, a que os Gregos chamavam *anthosmias* (Ateneu 1, 29e e 1, 31f), cujo sabor e aroma foram apreciados até à Idade Média. Era também famoso