

A vinha e a figueira e os javalis de Roma ao Algarve

Quando se fala dos romanos pensa-se, vulgarmente, no povo que invadiu a península, por cá ficou uns tempos, que trouxe as pontes, as estradas. Ainda hoje dizemos que "todos os caminhos vão dar a Roma" ou "quem tem boca vai a Roma", tal foi a rede viária que esta gente construiu em direcção à capital do império, facilitando assim a comunicação entre todas as províncias. No entanto, ser cidadão romano não implicava ter-se nascido naquela cidade, mas ser-se cidadão de qualquer parte do imenso império romano (uma lição de universalidade que ainda hoje podemos aproveitar). Mas os romanos trouxeram também a língua, esse Latim que muito poucos ainda se lembram de ouvir na missa e que só os padres é que sabiam.

Nada disto é completamente verdadeiro e nada disto é completamente falso. Saíndo do vulgarmente em cima indicado, podemos ter acesso a uma História e a histórias maravilhosas. São verdadeiras as pontes e as estradas, mas muito mais nos trouxeram esses soldados e camponeses, gente do povo, na sua maioria, que se foi instalando na então Hispania. Do seu latim vulgar (porque do vulgo) derivou o nosso Português e não o limitemos ao uso que a Igreja dele fez e faz. Chegaram até nós textos escritos em épocas tão diferentes da língua latina, cada um mais interessante que o outro, que seria um empobrecimento se nós, leigos, não nos ocupássemos deles.

Sobre os antigos romanos circulam outras ideias, algumas contraditórias. Para uns eles são loucos, depravados, para outros, são austeros, rígidos. Vêm à memória nomes como o imperador Nero, por um lado e Catão, o Censor, por outro.

E é este último que aqui vos trago. Viveu entre 234 a.C. e 149 a.C. Ficou conhecido como censor, pois exerceu a censura, um dos mais altos cargos que um romano podia ocupar durante a República¹. Era ele quem mantinha actualizada a lista dos cidadãos e os bens que cada um possuía. A isto chamava-se o *census*, que corresponde ao nosso "recenseamento" (palavra derivada da anterior). Outra das suas atribuições era velar pela moral pública e tinha ainda o poder de retirar, das listas de candidatos a cargos públicos, o nome daqueles que tivessem tido comportamentos indignos. Deste poder dos censores veio a actual acepção de "censura". Em Português perdeu-se a relação entre esta palavra e "recenseamento".

A título de curiosidade, a nossa denominação de "Iustro" a cada conjunto de cinco anos deve-se à duração do cargo de censor: no fim de cada mandato quinquenal havia uma cerimónia de purificação, o *lustrum*, na qual, após uma lavagem ritual, o cargo passava para outro.

Catão ficou conhecido pela sua forte oposição às influências gregas. Defendia que os romanos deviam escrever, na sua língua, o latim, em vez de recorrerem ao grego para certos assuntos, como a história ou a filosofia. E foi a pensar nos seus filhos, que queria ver educados segundo os mais altos valores romanos; que escreveu algumas obras de teor moral e este tratado de que vos venho falar, o *De Agricultura*, no qual coligiu um grande número de preceitos a ter com o que a terra nos dá, desde a escolha do terreno até à venda final do produto, passando pelas suas inúmeras aplicações.



até nós, *De re coquinaria*², é um livro cheio de ensinamentos culinários e medicinais, dos quais escolhi alguns curiosos sobre os figos.

Uma nota interessante é a que nos dá conta da origem da palavra figado. Em latim diz-se *iecur*, mas não foi daí que a nossa palavra veio. Conta-se que este apreciador de comida engordava gansos especialmente para lhes aproveitar os fígados. E fazia-o com figos. O *iecur* do ganso ficava "*ficatum*", isto é, cheio de figos. Não terão, pois, sido os franceses a inventar o paté de foie (pasta de fígado).

O mel



As conservas de alimentos eram frequentes tanto com sal como com mel. É assim que ele nos ensina a conservar "figos frescos, maçãs, ameixas, pêras e cerejas; apanhe-os cuidadosamente, com o pedúnculo e ponha-os no mel, sem tocá-los".

O mel era, pois, fundamental na alimentação, servindo na carne e no peixe. Tal como Catão ensina a identificar o vinho falsificado, também Apício ensina a reconhecer o mel de qualidade: "Mergulhe uma torcida no mel e acenda. se o mel for puro, ela arde."

O javali



E finalmente os javalis. Não é só o Obelix e todos aqueles gauleses da banda desenhada de Urdezo e Goscinny, que apreciavam este animal. A caça, praticada essencialmente pela aristocracia, tinha a sua preferência pelo javali, a par da

lebre. Entre os animais domésticos, o porco era o mais apreciado. Para não me estender mais, deixo-vos duas receitas de javali. Repare-se nas marinadas (desnecessárias para os javalis jovens) e no mel:

Como preparar javali:

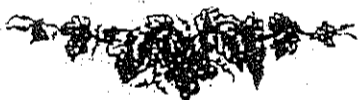
"Lampe, tempere com sal, cominhos torrados e fica assim a marinhar. No dia seguinte coloque no forno. Quando estiver cozido, polvilhe com pimenta moída, condimentos para javali, mel, liquamen³, vinho doce e vinho de passas."

Como rechear uma perna de javali à moda de Terêncio:

"Passe um espeto através da articulação do pernil de modo a separar a pele da carne, para que os condimentos possam entrar pela extremidade e rechear todo o pernil. Moa pimenta, bagas de louro, arruda. Se quiser, acrescente fêcula de Cirenaica, liquamen de muito boa qualidade, vinho doce e umas gotas de azeite verde. Quando o pernil estiver recheado, ate bem com um fio a parte por onde acabou de encher e coloque num caldeirão. Coze-se em água do mar, com rebentos de louro e aneto.

Muito mais haveria para dizer, mas desta vez fico por aqui com votos de... Bom Apetite.

A vinha e o vinho



A vinha e o vinho ocupam um lugar privilegiado entre os conselhos de Catão. Talvez por considerar que era a produção mais rentável:

"(...) a vinha é a melhor colheita, sendo produtiva; a seguir virá uma hortia grande, com bom regadio; em terceiro lugar, um viveiro; em quarto um olival; em quinto um campo de pastagem; em sexto os cereais; em sétimo lugar uma mata; depois um pomar e por último, um bosque de carvalhos⁴."

Quanto ao vinho, por vezes surgia a dúvida quanto à sua pureza:

"Desejais saber se deitaram ou não água no vosso vinho? Preparai uma vasilha feita de madeira de hera e enchei-a do vinho que suspeitais estar aguado. Se assim for, o vinho filtrará através da madeira da vasilha, deixando nele a água, pois a madeira da hera deixa passar o vinho."

Muitas mais informações existem sobre o vinho, mas a necessidade de seleccionar, levou-me a escolher algumas receitas medicinais. Por exemplo, para as dores de estômago:

"Numa ânfora de vinho doce, deitai uma mão cheia de helleboro negro que se retira do vaso depois da fermentação; guardai este vinho para vos aliviar o estômago."

Ou contra a prisão de ventre:

"(...) Disponde à roda das raízes três montinhos de helleboro negro e recobri com terra. Guardai à parte o vinho desta colheita e misturá-lhe um clato na vossa bebida corrente: obtereis assim um laxativo inofensivo."

Além disso, pode servir para quem retenha a urina:

"Esmagai num almofariz, madresilva ou zimbro e deitai nesta mistura uma libra, em dois côngios⁵ de vinho velho e fazei ferver num vaso de bronze ou de chumbo. Depois de frio, deitai-o num recipiente e tomai um copo de manhã em jejum; far-vos-á muito bem."

Ou que sofra de ciática:

"Cortai em aparas uma acha de zimbro da grossura de meio pé. Fazei-as ferver num côngio de vinho velho; depois de frio, deitai num recipiente e tomai um copo de manhã em jejum; far-vos-á muito bem."

A figueira e o figo



No que respeita às figueiras, muito podemos aprender. Por exemplo, ensina-nos a plantá-las:

Plantar figueira "marisca" num solo calcário e descoberto. As espécies de África, de Cádiz e de Sagunto e a preta de pedúnculo comprido, serão semeadas em terra rica e abrigada.

Para as transplantar, entre outras árvores "de fruto, os pinheiros e os ciprestes, arrancai-os com todas as raízes e com a maior quantidade possível de terra. Envolvei-os em ligaduras de forma a serem transportados resguardadamente. Guardai-vos de os arrancar da terra ou de os transportar quando houver vento ou chuva. Uma vez colocados na respectiva fossa, cobri-lo-eis com terra. Cobri as raízes com terra que calcareis cuidadosamente e bateréis depois com um maço."

E se não seguram os frutos, "na proximidade da primavera, batei-lhes nos pés; com esta precaução os figos não cairão e as árvores não adoecerão e serão muito mais produtivas."

A maior parte dos ensinamentos de Catão são muito sensatos e visam um real aproveitamento dos campos. Mas o mesmo já não acontece com um cozinheiro famoso da Antiguidade. De seu nome Apício, viveu entre 25 a.C. e 28 d.C. Diz-se que, por comida, percorria o império à procura de iguarias. Tendo vivido durante o Império, a vida que conheceu (e viveu) em Roma não se compara à de Catão. O sistema político era dominado por um só homem. Seria difícil viver sem inimigos, despreocupadamente. A dedicação aos prazeres do estômago levava a extravagantes ementas em longos jantares, que começavam pelas três da tarde e podiam passar das oito horas da noite! O livro que chegou

¹ Os três regimes políticos por que Roma passou foram chamados Monarquia (desde a fundação da cidade, tradicionalmente, em 753 a 509 a.C.), República (de 509 a 27 a.C.) e Império (de 27 a.C. até à sua queda, no século V da nossa era). Sobre outras datas da Antiguidade vide JABOUILLE, Victor, *Cronologia da Cultura Clássica*, Lisboa, Edições Colibri, 1996.

² As citações de Catão são da tradução portuguesa de Moses Bensabat AMZALAK, *Catão e a Agricultura*, Lisboa, Academia das Ciências de Lisboa, 1953.

³ Antiga medida romana que equivale a pouco mais do que três litros.

⁴ As traduções do texto de Apício foram retiradas da tese de mestrado de Inês de Omellas e Castro, apresentada à Faculdade de Letras da Universidade de Lisboa, em 1990, "Apicius, *De Re Coquinaria* (Um Breviário do Gosto Imperial)".

⁵ Salmoura de peixe fermentado. Substitua, frequentemente, o sal.