



Do Vinho e da Vide em Portugal

outra faceta da História
dos Vinhos e da Vinha

Aurélio de Oliveira

A nossa intervenção de hoje vai seguir nos parâmetros do aviso ou recomendação camiliana, porém, corrigida: “contém coisas leves, não pesadas” bem ao intento de quem começa uma jornada de trabalho!

E para isso seguiremos o primeiro tratado de agricultura conhecido em Portugal, não por acaso, versando exactamente os vinhos.

Parece que o vinho, dos deuses aos humanos, seguiu uma trajectória comum e pode dizer-se uma excelsa trajectória pois, mais são os louvores e os encómios que as reprovadas condenações. Parece que motivos ponderosos – suas múltiplas qualidades e utilizações, a que se juntou, por fim, uma clara vantagem económica no contexto da economia doméstica e campesina – justificam ou ajudam a justificar uma tão alargada panóplia de louvores que, na actualidade, os interessados em destronar o seu pontificado por outras bebidas (parece que só o vinho faz mal ...) carregam de impropérios e perversas abjurações (mas onde andam com rabo enrolado interesses não dieteticamente mais recomendáveis)!.. No geral, todos ignorantes de tão longa e luzida história!

Sigamos os textos, para conforto, meditação e também como utilidade prática quase a jeito de introdução leve a este Colóquio onde outros irão tratar de coisas mais sérias e pesadas (isto é, ponderosas).

Esquecidos os poucos e leves malefícios, salientemos os encómios e louvores gerais às virtudes específicas dos vinhos.

Porque muitos o esqueceram ou mesmo ignoram avivêmo-los, na abertura deste Colóquio. Para além da intenção de apresentar *coisa leve* ficará, seguramente, a dimensão humana, etno – antropológica para uma outra história ou uma história mais completa do Vinho e da Vinha.

Já no Encontro anterior algumas intervenções se abeiraram desta dimensão e desta outra história – que nós próprios sucintamente também tratámos quando, juntos, nos passeamos por este Reino de Baco na companhia de alguns poetas e trovadores portugueses de Quinhentos¹.

Sigamos o itinerário das lições e recomendações dos tratadistas e físicos diplomados.

A primeira plantação da vinha “foi disposição divina para remédio do género humano para que a virtude do vinho suprisse a qualidade e vigor que a terra tinha perdido com o dilúvio...

Pelas virtudes que tem se chama *vitis quasi vita* porque o vinho restaura com facilidade os espíritos vitais dissipados, conforta, repara, aumenta, fortifica o calor natural debilitado, que é o principal instrumento da vida”!

Se chama *vinum* (dos romanos) em razão da violência que faz no entendimento, quando se toma em demasia e por isso lhe chamavam *temetum* porque o costume desordenado de beber corrompe o entendimento.

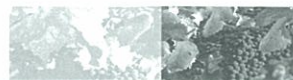
.../...

«Estando pois o vinho puro, claro, dessecado é o licor que tem o Principado entre todos os licores, porque o vinho tomado com moderação conforta os corpos, alegria o coração, sara as enfermidades, dá bom nutrimento ao corpo, torna a saúde perdida, guarda o calor natural.

Entre todas as bebidas e mantimentos é o mais confortivo em razão da familiaridade que tem com a natureza: gera o sangue puríssimo, purifica o sangue turvo e o clarifica, abre a boca das veias, penetra com sua subtiliza os interiores para os mundificar: alumia e afugenta os sumos tenebrosos que induzem à tristeza, administra vigor a todos os membros do corpo (todos, na verdade!), aguça o entendimento e o faz dócil para investigar as cousas dificultosas. Faz animosos e atrevidos os homens para empreenderem cousas grandes: aquece os corpos frios e refresca os cálidos; aos secos os humedece e aos húmidos os desseca: de sorte que o calor e frescura o tem por natureza e a frescura e humidade acidental donde veio, de tal modo que os antigos lhe chamarão *triaga grande*”.

O vinho é uma mesinha de recomendação divina, por isso, recomendado nos prístinos livros sagrados: “O vinho tomado com moderação é aconselhado o *Ecclesiástico* pelos proveitos que gera: *Est exultatio animae et cordis, vinum moderate potatum*”. E, noutro lugar: *Sanitas est animae et corporis sobrius potus*”!

¹ Aurélio de Oliveira, *Mestre Gil Garcia e Miranda com os vinhos em Bolanda*. em “Douro. Estudos e Documentos”. N.º11 GEHVID. Porto. 2001. Versão alargada brevemente no Prelo



O glorioso S. Paulo o aconselhou a seu discípulo Timóteo (mas nós, pelo menos neste ponto, somos todos seus discípulos!) *Modico utere vino propter stomachum tuum et frequentes tuas infirmitates!*

“Velles, famoso médico, diz que o uso moderado do vinho é saúde da alma e do corpo: *Est vero vinum optimum ad sanitatem animae et corporis!*

E é por esta razão que a Sabedoria Divina manda dar vinho aos tristes e aos do coração aflito: *date ciceram morientibus et vinum his qui amaro sunt animo ... ut bibant et doloris sui non recordentur amplius*”.

E, como se vê, poderiam estas sentenças – para mais proferidas em latim – servir de introdução e mote a qualquer Sermão em honra de S. Baco! (E se algumas crenças o proibiram, nem por isso, as circunstâncias forçaram (ou levaram, de boa vontade), alguns ao seu uso. Por isso, assim escreveu, para a posteridade, Ibn Sara no Século XII: “Nesta terra se pode deixar de fazer oração e até beber vinho, ainda que seja cousa proibida, para poder adquirir aquele fogo do inferno que sempre será mais doce e agradável que as neves da Serra Nevada. Quando sopra o vento Norte Ah! Que felicidade para o crente fazer-se merecedor desse Inferno²!

O uso da bebida, deu origem a uma panóplia de histórias comentários e anécdotas que vão do sério ao jocoso e algumas até carregadas de sabedoria e filosofia populares. De facto, uma bem alargada antologia etno-antropológica que o vinho, e tudo que em seu torno rodopia, gerou e solidificou.

Por, no geral desconhecida, (creio que ninguém a conhecerá dos aqui presentes – é pelo menos essa a minha pretensão) todos, aliás, entretidos com coisas mais sérias e maior importância), vou aqui lembrar-vos um santo e devoto costume perdido. *O Arrebear do Diabo e Os perdões de Ribadana*:

Sigamos o memorialista:

“Resta contar qual é a razão porque se costuma beber uma vez de vinho depois de comer e de se darem graças a Deus a que os nossos Portugueses chamavam *Arrebear o Diabo* e os Castelhanos chamão *os perdoens de Ribadana*.

A razão que tiveram os portugueses, foi porque de uso antiquíssimo usava a gentildade tomar esta vez de vinho depois de comer como em acção de graças que davam ao Bom Demónio – que era Baco – como inventor do vinho.

² Martínez Palaez (e outros) *El vino en la poesía musulmana de al Andalus*. Em “Douro Estudos e Documentos”: Nº 12. GEHVID. Porto. 2001. 2º. p. 15.

E os nossos portugueses trocando (agora) o intento, dão graças a Deus por criar este licor e pelos mais benefícios que recebem, detestando o erro da gentildade que louvava ao Demônio, pelo benefício que recebiam de Deus. E como o maior tormento do Demônio é o louvor que se dá a Deus, por isso, quando nesta forma dizem que arreentam o Demônio, para explicarem (desse modo e desse jeito, bebendo) o tormento que recebe (aquela nefanda criatura) com este louvor!

Parece que os nossos irmãos da Galiza justificavam de outro modo os mesmos “santos” procedimentos:

“Os castelhanos lhe chamam *A vez dos perdões de Ribadanera* porque um castelhano de Galiza, deste apelido, vendo o descuido que tinham em dar graças a Deus depois de comer, conseguira de um Sumo Pontífice que qualquer pessoa que, se depois de dadas graças a Deus, depois de comer, bebesse uma vez de vinho alcançaria cem dias de perdão, para desta sorte os obrigar a agradecer a Deus os benefícios que sempre lhes está fazendo. Daqui lhes veio (o santo” costume – dizemos nós – de beberem sempre) – e por isso a este bom ritual) – lhe chamarem a *Veze dos perdões de Ribadanera!*

E não sabemos se por esse santo motivo, de por esta forma esconjurar o diabo, se permitia nas rígidas Constituições Sinodais que o clérigo pudesses “cair” três vezes culminando-lhe, porém, sempre penas sucessivamente acrescidas: “se lhe acontecer (estas coisas acontecem ...) tomar-se de vinho nas ditas tavernas, ou fora delas, pela primeira vez, pagará mil réis para o Meirinho que lhe deitar a mão! E sendo mais vezes compreendido se lhe acrescentarão as penas para o Aljube e se, admoestado três vezes, se não emendar (e continuar adorando abusadamente a Baco) será preso e condenado nas penas pelo Direito. (E o mesmo acontecerá ao Clérigo que se embebede em banquetes públicos” (que nos particulares...embora!)³

– *Ao Rebentar do Demônio!*

– *Aos Perdões de Ribadanera!*

O vinho será dos produtos com maiores capacidades dietéticas e farmacológicas. Uma alargada farmácia vínica se construiu, assim, ao longo dos tempos sempre tomada porém, nos limites da boa ou temperada moderação. Sem discorrer sobre todas, concluíamos e resumamos com o tratadista:

³ *Constituições Sinodais do Arcebispado de Braga de D. Sebastião de Matos e Noronha. Anno. 1639 Lisboa. 1697. 192-193.*



“E, por concrusão, são tão grandes as virtudes e excelências do vinho que não era suficiente o mesmo Baco para as explicar ainda que agora vivera. E (mas) tanto tem de excelência tomado com moderação quanto tem de danoso se bebido em demasia”. (NB: Resta, porém, o conforto aos incautos de, por fim, perdidos ou esquecidos das galénicas recomendações, clamarem por S. Gregório – santo advogado contra as pragas do vinho e que todos já presenciamos, alguém, invocar)!⁴

A quem convém o uso do vinho

“O uso do vinho convém a todos os homens, idades, tempos e regiões se se tomar com o modo devido. Conforta aos velhos, porque o calor do vinho vence a sua frieza; convém aos mancebos conforme o comer porque são de semelhante natureza; convém aos meninos porque lhes serve de comer e de medicina e dá nutrimento e aumento ao seu calor imperfeito e consome e desseca a sua humidade pueril. Na Região fria e no Inverno convém o vinho forte e puro. No Estio e Região cálida o pouco vinho e misturado com água é útil porque humedece ao corpo e o refresca.

Esta opinião, porém, é reprovada dos Príncipes da Medicina, porque aos moços não só não é útil o uso do vinho mas lhes é notoriamente pernicioso Enfim: na verdade, em “nenhuma idade convém tomar o vinho com intemperança porque ainda que não fizera tantos danos à saúde bastava fazer perder o juízo para que se aborresse esta demasia, pois de racionais faz brutos e é a oficina de todos os vícios”.

Das utilidades dos vinhos.

“O vinho de que tratamos (à diferença dos outros que inventou a intemperança de algumas Nações como são os vinhos de maçãs e de outras frutas e cerejas – (hoje das “marteladas” nas margens dos rios) é o sumo que se espreme das uvas maduras, puro. E este que faz acender o calor interiormente e por fora refrigerar e que por esta razão não há cousa mais útil às forças do corpo nem cousa mais perniciososa se se exceder a temperança” (Sic! *Est modus in rebus!*)

⁴ (Vide R. Ocete (e outros), *La figura de San Gregorio Ostiense en el control de plagas del viñedo*, em Actas do II Simposium Internacional de História e Civilização da Vinha e do Vinho. GEHVID. Porto. Douro Vol. 11. Porto 2001.

Das qualidades dos brancos e tintos.

“O vinho branco geralmente é de mais ténue sustancia que o tinto e se digere mais facilmente e penetra mais todo o corpo e é mais saudável , aproveita muito ao cozimento, expele os humores danosos, tempera o calor do fígado, faz mais nutrimentos que os outros porque aquece mediocrementemente.

O vinho alambreado é da mesma natureza que o branco e causa os mesmos efeitos que o branco”.

Os tintos parece terem sido sempre dos mais recomendados: Assim, os vimos de facto desde o Século XVI, em que pela primeira vez mais se discorre sobre os vinhos em Portugal⁵.

“O vinho vermelho muito coberto é de fortíssima natureza e ofende muito a cabeça e faz a bebedice muito veemente quando se toma com intemperança; porém, tomado como convém, é muito louvado porque desfaz os humores grossos, mundifica as vias das veias da podridão e purifica o sangue e, por isso, convém aos velhos (já lá se dizia no Cancioneiro Geral *que faz aos idosos murzelos*)! Porque conforta o seu calor e desfaz a abundância de humores frios. É necessário que tenha o sabor suave, chegado ao doce e o cheiro aromático, e o que tem estas qualidades é mais temperado para nutrir e converter-se facilmente em sangue por amor da semelhança que tem com ele no sabor e cor: ajuda a mundificar os vícios do peito e dos bofes porque é muito solutivo do humor viscoso e muito lenitivo e singular remédio a todas as cousas que vem da evacuação excessiva ou de cousas que atormentam o orifício superior do estômago” (!...)

O vinho palhete - que é entre o branco e o vermelho - obra os mesmos efeitos”.

As qualidades enológicas desde cedo tão notadas e recomendadas:

“Os vinhos suaves no gosto e cheirosos são os melhores, porque de serem temperados e que são limpos de todo o vício e que são digestivos e nutritivos subtis e leves.

Os vinhos que não tem cheiro, denotam serem grosseiros e, por isso, denotam indigestão e não são de bom nutrimento nem clarificam o sangue nem confortam, mas geram humores grossos e vapores túrbidos. E o que tem cheiro horrível e sabor agudo é péssimo porque faz muitos danos ao corpo e ainda pior se o vinho for

⁵ Vide nosso, *Mestre Gil Resende e Miranda com os vinhos em bolanda*. cit. Versão alargada brevemente no Prelo).



muito negro ao qual pertence a crassidão, grossura junta à depravação do cheiro e agudeza do sabor”.

Farmácia báquica

Uma alargada ementa, ou farmácia báquica a partir do vinho e da vide:

Porque os bons devotos de Baco desconhecem ainda, seguramente, outras propriedades da vide e do “sumo”, para a outros géneros de aflições, postemas, “fistulas” e “estupores”, aqui damos uma ementa mais alargada (mas não completa) usada, recomendada e sumariada, pelos primeiros galenos e tratadistas.

Já no século XVI e XVII se fabricavam e preparavam vinhos de diferentes características, paladares e aromas, usando ora técnicas naturais ora manipulações artificiais. Uns para bebida, outros com finalidades medicinais.

Entre outros, damos aqui hoje conta de um vinho de excepcionais qualidades e virtudes particularmente recomendado para efeitos de medicina – O Vinho de Alecrim – (embora lhes oculte – enquanto não se trata do registo da patente – do seu modo de preparação e fabrico ...). Quando a Confraria se reunir direi como se preparam estes “santos” vinhos e alargarei a ementa médica (em *Das virtudes às diabruras do Bom Demónio* – de momento em cozedura). Até lá (e por causa das ditas patentes) terá que ficar o resto em segredo médico-farmacológico!..

Vejamos:

“O vinho de alecrim tem singulares virtudes ... lavando as almorreimas com este vinho quente enquanto poderem sofrer, as aperta e enxuga, usando desta mesinha por três dias. As folhas de alecrim cozidas em vinho branco, postas bem quentes como emplasto entre as vias, é singular remédio para supressão das urinas.

- Toda mulher que tomar defumadouros deste vinho, sarará das enfermidades da madre, a alimpará de sorte que conceba.
- Serve este vinho para tirar a dor das juntas, se procedem de causa fria, lavando as mesmas juntas com este vinho quente.
- Quem lavar a boca em jejum com este vinho todos os dias, (sem engolir) sarará de todas as enfermidades que tiver nela.

- O vinho branco do alecrim tomado pela manhã, evita a melancolia, abre as entra-nhas, tira as ventosidades, assenta o estômago e o conforta, impede os vômitos.
- O vinho branco do alecrim e se nele deitarem os pós da flor ou da folha e ainda sem eles, desfaz todo o humor e toda a opilação do ventre: é singular remédio para a dor da pedra, as quebra e as faz lançar fora.
- O vinho tinto do alecrim é singular remédio para o fluxo das urinas”.

Para ao fastio: do sono e do prato:

- Quem não puder dormir ou comer, tome pela manhã duas ou três sopas deste vinho, e dormirá melhor.
- Este vinho de alecrim branco lavando-se com ele faz o rosto fresco, tira as rugas que se fazem nele e afasta o pano que se cria nas mulheres.
- Quem beber deste vinho pelas manhãs e tardes, por pouco que seja, será conservado em saúde, tira as dores do estômago e mais enfermidades dele.
- Quem tem o gosto perdido ou a vontade de comer, usando deste vinho, por pouco que seja, recuperará esta perda.
- Conserva o miolo, recreia os sentidos, alegra o coração e tira a velhice e conserva a mocidade.
- Lavando a boca com este vinho, (sem engolir)! não só sara as chagas da boca, mas conserva os dentes, tira o mau cheiro que nasce dos podres.
- Este vinho cura as chagas e fistulas lavando-as com ele e pondo-lhe em cima um pano molhado nele.
- Quem estiver fraco do estômago por causa de alguma enfermidade longa, se comer todo os dias umas tostadas de pão molhadas em este vinho logo irá esforçando, terá alegria no coração e sarará mais facilmente. (Ah! sopas de burro cansado que a todo o tipo de alimária faz valente e esforçado!)
- Este vinho misturado com igual parte da água da chuva que não passe por terra e o beberem, os tísicos usadamente sararão.
- Este mesmo vinho misturado com água sarara as febres quotidianas, terçãs, quartãs e é bom para as câmaras e também actua contra venenos.
- Este vinho, misturando - lhe triaga, e bebido, tem virtudes para tirar o tremor das mãos e da cabeça, desterrar as paixões das mulheres que procedem da madre e as põe capazes de conceberem com facilidade.
- Quem tiver gota, se beber deste vinho e lavar a parte onde a tiver, sarará.



- Os que são doentes de pedra e criam areias, bebam deste vinho em jejum: não somente desfará as pedras e lançara as areias, mas urinará sem dificuldade.
- O uso deste vinho moderadamente aumentará a memória. (Crê-se que também a inteligência e, manifestamente, a inspiração)!
- Quem beber um trago deste vinho quando se deita a dormir, não sentirá enfermidades de fígado opilado, *move o apetite* e recreia as entranhas. (E tanto se esperou pelo Viagra)!
- Se do vinho de alecrim tirem aguardente e com esta água se lavarem, sararão da sarna e de todas as chagas cancrosas.
- O mesmo alecrim cozido em vinagre deste vinho branco é bom para reformar os dentes queixais, para fortificar as gengivas, tirar a dor delas lavando com o mesmo vinagre.
- O vinho do alecrim, ainda a água, misturando-lhe um pequenino de vinagre, lavando a cabeça, com este lavatório tira a caspa, e acrescenta a memória. (Crê-se que também possa fazer rebentar o cabelo!)

NB: Por questões de precaução e também de direitos, recomendo que ninguém use deste genérico sem a minha necessária autorização e prescrição médica!

Agora, **das virtudes da Mãe**. Também sucintamente.

“De todas as árvores que Deus criou a que tem maiores virtudes é a cepa da Vinha: a sua sombra é a que mais refresca aos que querem descansar. (E como Diogo Bernardes, dormia e fetava sob as passeiras do Lima! (vide: obra nota 5)).As folhas mundificam as feridas e cozidas na água refrescam as mesmas feridas e as saram, mitigam o calor da febre. Feitos emplastos das mesmas folhas, temperam maravilhosamente os calores e tumores do estômago, provocam o sono, recreiam o cérebro e o confortam.(?!...).

- “Tirão a dor de cabeça e misturados com farinha de cevada, resolvem os flatos dela: O sumo ou suco das mesmas folhas, misturado com farinha de cevada curam a *arretica calida* (confesso que não consegui identificar este raio de maleita).
- A destilação das mesmas folhas e pimpolhos bebida, quebra a pedra dos rins; tem virtude para ajudar aos desintéricos e o mesmo obra se se beber o sumo das folhas. Esta mesma lágrima, misturada com azeite, corta os cabelos e tira as verrugas. (Como vemos, um Baco Depilatório que esperamos não seja demasiado ousado nem atrevido)!

- A cinza das mesmas vides, desfeita com o sumo da arruda, misturada com azeite, desfaz a inchação do baço, purga as fistulas e as sara; mitiga as dores dos nervos e as quebraduras. Até as mordeduras dos cães e escorpiões sara, misturada a cinza com azeite”.

Hesitei muito em divulgar, hoje e aqui, outra qualidade e terapêutica.

Uma excepcional propriedade médico farmacológica, nomeadamente estética, dado o grande sucesso que com seu uso espero obter:. Mas ... vá lá... “A cinza da casca da cepa por si só restaura e multiplica os cabelos caídos”!

Pelo mesmo motivo não deveria adiantar outra. Todavia, já que estamos com cabelos e em atenção, não ao cavalheiros mas agora em atenção às senhoras, vou deixar outro genérico: a cinza da borra do vinagre misturada em óleo de baga de aroeira (lentisco) em uma (só) noite faz os cabelos louros”!

Continuemos como Baco – físico-mor:

- “A casca da mesma cepeira e as folhas secas, comprimem o sangue das feridas e as saram e conglutinam.
- A destilação das cepas que se faz como goma nas mesmas cepas misturada com salitre, cura a lepra, as impigens e a sarna.
- As folhas per si, molhadas em água refrescam os ardores do estômago. O sumo das folhas, misturado com farinha de cevada, sara todas as dores das juntas
- Os pânpanos das vides pisadas, secam todo o tumor e o sumo das mesmas folhas bebido de mezinha serve para as câmaras (caimbras). A mesma goma misturada com azeite e untados os cabelos, obra o mesmo efeito que a nossa branca e mais efiscazmente obra a água que destilam as vides verdes quando se põem no fogo a qual, somente por si, tira as excrescências e verrugas.
- O sumo dos pânpanos bebido aproveita ao defeito da concepção das mulheres.
- O sumo das vides pisadas misturadas com incenso, tira as impigens.
- A cinza das vides e do bagaço das uvas, misturados com vinagre, sara as almorreimas e todas as chagas das nâdegas e a mesma cinza desfeita com óleo rosado, arruda e vinagre, cura as enfermidades do baço.
- A mesma cinza borrifada com vinagre e dada a beber em água quente, desfaz a inchação do baço. O cravinho da vide, (sabem? Aqueles olhos antes de rebentarem ...) pisados e bebidos com água, refreiam os vômitos.
- A cinza das vides misturadas com unto de porco velho aproveita contra todos os ruins humores, purga as fistulas e as sara e as dores dos nervos que procedem do frio; sara as contracções e contusões misturada com azeite.



- A mesma cinza misturada com vinagre e com salitre, gasta as carnes supérfluas que nascem sobre os olhos (Crê-se que poderá desgastar também outras carnes)!
- Misturada com azeite sara as mordeduras dos cães, escorpiões (e dos vizinhos raivosos)?
- O agraço sara todas as chagas que se fazem nas partes húmidas, como são na boca, nas campainhas da boca e nos genitais.
- O mesmo agraço é mezinha para aclarar a vista, para abrandar a dureza das capelas dos olhos; é proveitoso para as câmaras de sangue e para a dor de garganta chamada angina.

A casca das cepas pisada e bebida, o peso de dracmas, é contra veneno contra as mordeduras das serpentes. Esta mesma casca cozida no azeite tira das faces manchas, as lentilhas (pústula carbunculosa) e os sinais das feridas.

- Uma dracma de peso tomada, cada dia em todo o ano, preserva os que tem vertigens, movimentos no cérebro, purga largamente os sentidos, “atrai” os ossos quebrados, resolve os apostemas (abcessos) que começam a amadurecer, os apostemas velhos e os purga; move os meses às mulheres e a urina.
- O lambedor que se faz destas cousas tira as dores das ilhargas, aproveita a quem tem falta de respiração. Todos estes pós bebidos em água por trinta dias, desfazem a inchação do baço. Postos os pós com vinho atraem as páreas (tudo o que fica na madre depois da expulsão do feto): bebidos com água, purgam a cólera”.

Por último, outro fármaco de espectacular e largo espectro: O Xarope de Vinho

Também lhes não vou deixar aqui (pelo ditos motivos das patentes) o fabrico do xarope do vinho. Direi, porém, em jeito da estratégica propaganda médica, algumas excelentes virtudes:

- “o Xarope de Baco, bebido com sumo de cebola faz lançar as páreas e o feto morto do ventre da mulher.
- É uso aprovado na medicina contra as mordeduras venenosas das cantáridas, vacas louras (disse *louras* não disse *loucas*)! das saramantigas e outros bichos venenosos.

Como não há aqui dentro nenhum marteleiro, vou deixar aos vinhateiros do Reino esta receita (mesmo que ma não paguem hoje):

- “Antes do uso das mechas era a melhor mesinha que havia para temperar os vinhos principalmente os daquelas terras onde costuma haver vinhos frouxos e de pouca sustancia, bem como os vinhos das várzeas assombradas. Hoje também é necessário o uso deste xarope para os vinhos que se embarcam porque nenhuma cousa os concerta nem os aduba tanto para este ministério como serem assim axaropados”.

Já que me ouviram com tanta paciência, vou deixar outra receita (espero que de todos desconhecida mas que já foi muito utilizada em Medicina e, assegura, o tratadista (e não é justo que dele duvidemos, embora a dúvida metódica seja sempre aconselhada):

A melhor agua ardente (sabiam?) é, de facto, a que se extrai da borra dos vinhos!

Pois bem! Apurado o milagre e de mistura com certa planta rara tem muitas terapêuticas virtudes: Cito apenas duas:

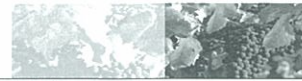
- Esta mesinha serve para a cura das chagas que manam podridão e as limpa!
- Além de muitas outras, serve também para a cura das enfermidades dos testículos e genital (Escusamos, pois, de nos irmos enlamear todos para a Praia do Meco – tão longe!).

De outros derivados:

Por sua vez, o sarro tem uma infinidade de aplicações medicinais – que aqui passo adiante. Refiro apenas algumas. Delas, uma ou outra de rara virtude:

- Dele se extrai e faz um excelente xarope (anotem, se quiserem. Lerei, vou ler mais pausadamente pois creio que nas Actas não vai ficar registo escrito):

“Tomarão dois almudes de vinho tinto: Nele deitarão duas oitavas do cravo da Índia, de gengibre comum meia onça, de casca de laranja azeda colhida em Maio, (que de Junho já não presta) meia onça, de folhas de salva meia onça, de flor de alecrim meia onça. Tudo feito em pó e depois de estar de infusão durante 24 horas se porá a destilar (ao luar, em cima do telhado da casa) à qual se há de acrescentar um quarto de onça de aguardente de borra.



As virtudes deste Xarope, assim preparado, são imensas. Porém, aqui, nesta breve consulta, só poremos algumas:

- É singular mesinha para curar a tinha, bostelas da cabeça e a sarna, rapando o lugar onde houver cabelos molhando a parte com um paninho três ou quatro vezes por dia.
- É remédio definitivo para o catarro. Qualquer parte do corpo que tenha dor que proceda de causa fria, lavando-se com esta água axaropada, a tirará.
- As pessoas que tiverem membros tolhidos de causa fria, lavando-se com esta água melhorarão! (Eis o Viagra de uso externo, tantos Séculos antes de nos servirem em pastilhas. Será que o recente fármaco terá esta mesmo princípio activo)?
- Tira as dores de dentes pondo esta água morna em um pano sobre o dente.
- Tem virtude para tirar as névoas e cataratas dos olhos deitando umas pingas - umas gotas - dentro deles.
- Tem virtude para gastar cancosidades seringando com ela as partes cancrenadas.
- Cura as chagas cancosas e corrosivas.
- Bebida esta água (com moderação) preserva do estupor e o sara depois de constituído.
- É singular mesinha para as lombrigas e mais bichos do ventre.
- Quem tiver a língua travada por causa de fleuma, lavando-a com ela a desimpedirá (NB: Não há aqui Deputados da Nação? Estes não devem, de jeito nenhum, tomar desta mesinha, mesmo aqueles que ainda não abriram a boca!)
- Tira todo o mal das tripas e dor do estômago sendo causado de frialdade.
- A mulher que padecer de achaques da madre, bebendo-a melhorará e lhe disporá as purgações menstruais.
- Aumenta o calor natural, gasta as superfluidades do corpo; tira a dor de enxaqueca e de cabeça, aclara a vista e tira tosse! (Espero que não definitivamente a ninguém)!

Já lá dizia o trovador acerca das propriedades do vinho em geral:

“Para tudo se recomenda:
Para a mesinha, e sorte torta,
para gozo, para oferenda .
como em Hanrique da Mota.

Assim, p´rá solteira,
 p´rá casada , e p´rá pega!
 E, D. Leonor da Silva,
 tanto à pressa casada,
 como praga? ... vinho beba!...

*Como a cachaça do Abreu
 ali p´rós lados d´Ósela,
 para tudo serve o vinho:
 limpa a maleita !
 limpa bostela!
 tira a tosse e a mazela!
 tira a lepra do focinho!...⁶*

Voltemos ao milagroso Xarope:

- Se lhe misturarem umas folhas de betónica menor e a beberem, tem outras qualidades terapêuticas:
- Tem virtude para conservar o cabelo da cabeça e o fazer negro e lavando-o com ela o faz crescer mais que o acostumado; mata as lendas e o piolho!
- Misturando nela água rosada, lavando o rosto com ela, se conservará fresco e formoso! (Quer dizer: quem o tiver afeiado escusa as plásticas tão dolorosas e dispendiosas! Socorra-se deste xarope! Da betónica espero que acabe por restar ainda alguma)!

Bom!

De muitas outras virtudes escreveram físicos, tratadistas, médicos sabedores e cuidadosos, teólogos e moralistas e também alguns agricultores devotados às genéricas e positivas vantagens de Baco – que abrevio, não só para não enfadar, como para evitar concorrências. Mas deixaria aqui uma proposta: E se, ali, ao lado da Adega, montássemos um laboratório para estes genéricos?

Estão a ver que riqueza para o mirrado e esfolado agricultor – do qual já dizia o quase conterrâneo Bernardes:

*Quantas vezes na fonte fria e pura
 Por mitigar a sede se reclina
 E tantas lagrimas bebe de mistura ⁷*

⁶ Para esta e outras ver, Aurélio de Oliveira, *Mestre Gil, Resende e Miranda com os vinhos em bolanda*. Versão alargada no prelo.



Pode ser que os Discípulos de Hipócrates e Galeno por agora tão obtusamente renitentes aos genéricos se possam converter à Confraria e a esta medicina báquica de genéricos que será, sem dúvida, a árvore das patacas para a agricultora nacional se, entretanto, a piolhada se não agarrar também a estes fármacos de princípios activos tão promissores – o que não é muito garantido! É que, lá se diz desde o comiserado Mestre Gil:

*Bofá senhor, mal peccado
he este meu sofrer
Sempre he morto quem do arado
E do podão
ha de (comer) e viver*

Um sector que sustenta, ontem toda uma sociedade, hoje um exército de funcionários,

*“ nós somos a vida das gentes”
mas a que ninguém acode
de arado sempre às costas
Um povo todo gravado
Que já mais fazer não pode*

Santo Deus!
De mais penas há mister?

*Sempre fui persiguido
e vivi mui trabalhado
Eu, meus filhos e mulher!
De tiranos explorado
Que a unhas e a dentes
Nos tem as almas roidas
..../
não lhe achão nenhum direito.
Muito atribulados são.
Per medo per opressão
Cada hum pella o vilão
per seu geito”!⁸*

Pelo pão e pelo vinho
("Muitas lágrimas
nas águas bebidas" (Diogo Bernardes. *Obras Completas*. II. 280)

⁷ Diogo Bernardes. I. 280

⁸ Gil Vicente, *Obras Completas* vol. I e II. Passim.

Ah!

“Falsa árvore das patacas
onde, nos chupados ramos,
(desde ontem bem té hoje)
se pendura, em grossa linha,
uma caterva d’ alpacas
depenando o pato e a galinha
mugindo o Rei e as vacas”!

– “uma grossa a piolhada
que se desenvolve e come
(barriga sempre com fome)
do excesso da embrulhada”.

Ouh! Paremos!

Quase íamos terminando de modo muito mais sério do que era nosso intento!
E nós prometêramos uma arenga breve e leve.

Ouviram nesta sucinta, exposição – quase rindo – uma outra faceta que compõe a História da Vinho e da Vinha desde o consumo às utilidades e processos de fabrico e preparação- um largo espetro de utilidades que gerou e originou uma rica e polifacetada etno-antropoligia ligada ao vinho, desde a bebida propriamente dita a outros variados aspectos que, como os tratados e peritos da altura registaram, tiveram mui larga e polifacetada aplicação.

Ficaram de lado as facetas e “façanhas” da produção que Gil Vicente, fixou e retratou em pinceladas breves mas bem fortes e incisivas que por muito e muito tempo se não alteraram. Mas fiquemos por aqui.

O resto, acabada safra das podas, ficará para mais tarde – como diz o povo – *lá p’ro tempo das vindimas*, se aqui me quiserem de novo, e depois de feitas as minhas!

Findei!. **Laus Deo!**

Referência bibliográfica Sumária.

ANÓNIMO (0) *Journal Portugais du XVIII. Siècle*. Ed de Marie-Helene Piwnik Fund. Calouste Gulbenkianan Prais. 1979.

ALARTE Vicencio, *Agricultura das Vinhas e de tudo o que pertence a ellas*. Lisboa. Anno. 1712.

ARNAUD Salvador Dias, *A Arte de Comer na Idade Média*. (Intr. Ao Livro de Receitas da Infanta D. Maria). INC da Moeda. Lisboa. 1986.



- CARAMELO Francisco, *As reflexões de S. Tomás de Aquino sobre a embriaguez e as concepções bíblicas acerca do consumo do vinho*. Em “Douro Estudos e Documentos”: N.º12. GEHVID. Porto. 2001. (2º).
- GONÇALES TURMO Isabel (e outros), *Antropología de la alimentación. Nuevos ensaios sobre la dieta mediterranea*. Sevilha. 1996.
- CONSTITUIÇÔENS SINODAIS do Arcebispado de Braga de D. Sebastião de Matos e Noronha. Anno. 1639 Lisboa. 1697. 192-193.
- HISTÓRIA DA ALIMENTAÇÃO. Lisboa. 1996-97.
- MACHADO José (e Aurélio de Oliveira), *Baco na Lusitânia. (Cantos e sentenças de Baco)*. Porto. 2004.
- MARTINEZ Palaez (e outros) *El vino en la poesia musulmana de al Andalus*. Em “Douro Estudos e Documentos”: N.º12. GEHVID. Porto. 2001. (2º).
- MEMÓRIA SOBRE A DESTILAÇÃO DOS VINHOS. Em “O Jornal de Coimbra”. 1811.
- OCETE, R. (e outros), *La figura de San Gregorio Ostiense en el control de las plagas del viñedo* em “Douro. Estudos e Documentos”. N.º11 GEHVID. Porto. 2001.
- OLIVEIRA Aurélio, *Mestre Gil Garcia e Miranda com os vinhos em Bolanda*. em “Douro. Estudos e Documentos”. N.º11 GEHVID. Porto. 2001. Versão alargada brevemente no Prelo.
– *Das virtudes às diabruras do Bom Demónio*. (Em últimação).
- RESENDE – Garcia de, *Cancioneiro Geral*, Centro de Estudos Românicos (IAC). Coimbra. 2 Vols. 1973-1974.
- VICENTE – Gil, *Obras Completas*, Coleção de Clássicos Sá da Costa. Lisboa., 6 Vols. 1942-1944.
- BERNARDES – Diogo, *Obras Completas*. Coleção de Clássicos Sá da Costa. Lisboa. 3 Vols. 1945-1946
- RIBEIRO, Jerónimo – *Auto do Físico*. Lisboa. 1587.

