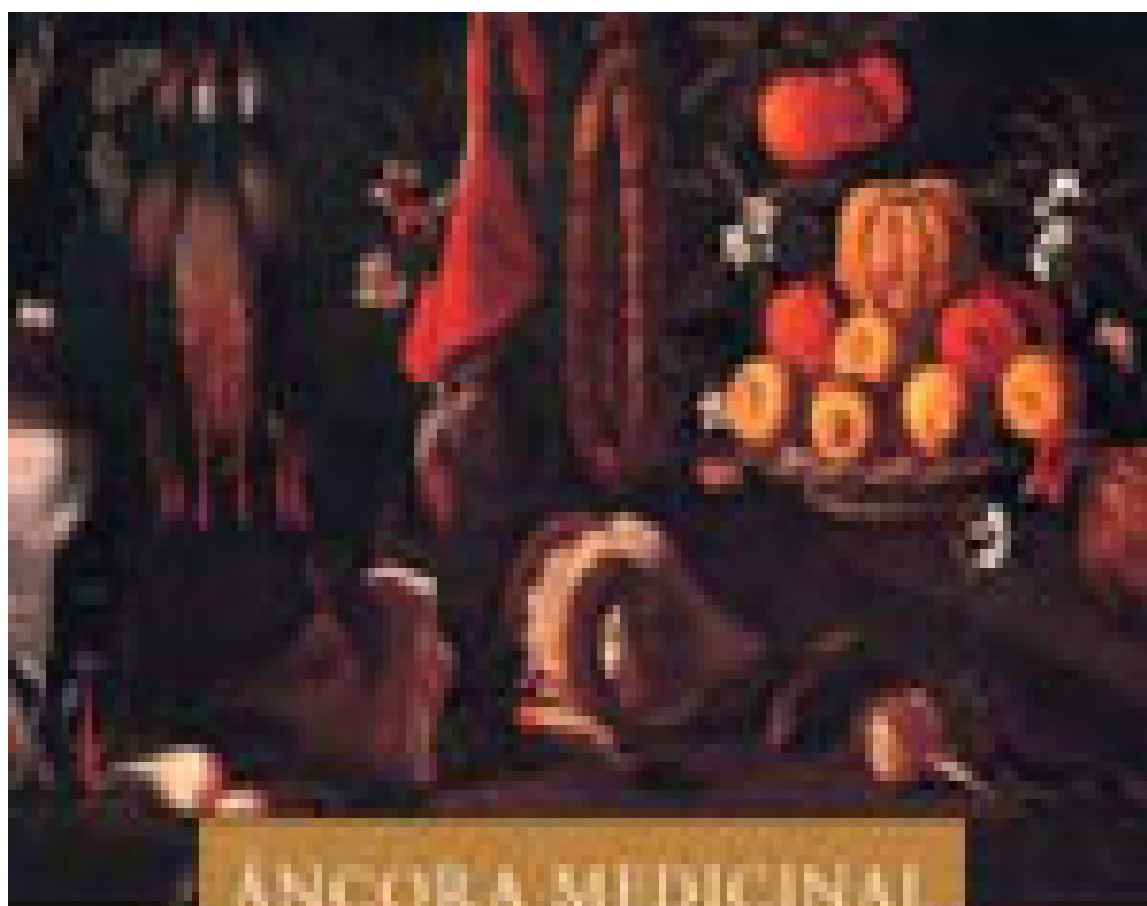


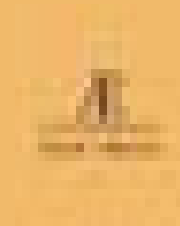


ANCORA MEDICINAL

Dieta alimentare e cura degli alimenti

Trattato di Francesco Marzocchi

Atto unico in 12 parti



Megale, Heitor. *Antena Médica*, São Paulo, 2004.

CAPÍTULO XI

Do Chocolate

I. O chocolate é a melhor bebida de quantas inventaram os castelhanos. É quente e seco, ainda que não falte quem diga que é temperado, sem excesso de calor, nem de frio. O certo é que ele se compõe de baunilhas, de canela e açúcar, que são quentes, e de cacau e água, que são frios. Pela diferença com que se prepara, resulta que seja mais ou menos quente; porque, se lhe lançam muita canela e baunilhas, fica mais quente; se lhe lançarem menos quantidade destes ingredientes e muito cacau, ficará menos quente, porém sempre quente e seco. Mas é um composto de prestantíssimas virtudes, porque conforta o estômago, ajuda os seus cozimentos, coze-se bem e distribui-se facilmente, coze as cruezas e fleumas do estômago, nutre muito, dissipa os flatos, anima os espíritos, dá vigor à massa do sangue e às partes da geração, favorece o sistema nervoso, cura as cólicas de causa fria, é remédio de indigestões e das febres que delas procedem, quais são muitas vezes as dos recém-casados e de pessoas que fazem excessos nos serviços de Vênus; cura as vertigens que nascem de fraqueza de estômago e é útil naquelas em que a cabeça está insignemente ofendida, tem uso nos cursos lientéricos, celiacos e quilosos, nas cólicas uterinas, nos acidentes do útero, nas síncope e na debilidade essencial; porque corrobora o calor natural, gera sangue espirituoso e por isto restaura as forças, vigora as entranhas e alenta o corpo todo; tendo mais uma virtude diurética

e aperiente com que desopila, de maneira que faz baixar as purgações dos meses e provoca a evacuação da urina, como já dissemos na nossa *Medicina Lusitana*. Não é menos útil nos catarros de causa fria, que os ajuda a cozer e facilita o escarrar.

2. Mas, ainda que o chocolate tenha todas estas virtudes, não se há de usar com excesso, porque fará os danos de esquentar as entranhas, inquietar os espíritos, esturrar os alimentos, causar febres, indigestões, cólicas quentes, tenesmos, vigílias e outros males de calor, principalmente se se usar em temperamentos quentes, secos e adustos, nos quais não tem tanto lugar como nos frios, úmidos, fleumáticos e pingues; por isto, quando for preciso que pessoas de temperamento quente se valham dele, será em moderada quantidade, que assim o temós usado sem ofensa, não só em naturezas quentes, mas em febricitantes, por razão de alguns sintomas que a isso nos obrigaram.

3. O chocolate melhor é aquele que, sendo bem feito de bons ingredientes, se usa muitos meses depois; os castelhanos dizem que há de ser de um ano. Toma-se em jejum, ao almoço, de tarde e ao jantar, ou seja antes, ou depois de comer, que em qualquer tempo e a qualquer hora o recebe bem o estômago, falando em comum; porque estômago pode haver que sempre o receba mal, mas ordinariamente o aceitam bem os estômagos; e não retarda o seu cozimento, ainda que se beba no tempo dele. As bebidas quentes sempre são mais próprias para os tempos frios, mas o chocolate, no inverno, no estio e em todo ano se pode tomar, usando-o com tal prudência que não ofenda por excessivo, o que aproveitará sendo moderado.

4. É o chocolate particularmente útil para as mulheres pelo que respeita ao útero, como aromático; e para os velhos faltos de calor natural e para os caquéticos e hidrópicos de causa fria. Não se deve dar aos meninos, por serem muito quentes, razão por que Galeno lhes proibiu totalmente o vinho e, ainda que o chocolate não ofenderá tanto como o vinho, muito melhor é que não se criem com ele e que, quando algumas vezes se lhes der, seja em pouca quantidade. Não serve para as pessoas biliosas, quentes e adustas, principalmente se for chocolate em que se lance âmbar, ou almíscar, ou quaisquer outros aromas que muitas vezes lhe lançam na sua preparação, com que se abrasam as entranhas, se rarefazem e fermentam viciosamente os humores e a massa sangüínea, de que nascem febres, reumatismos e outros danos.