

MAURICE MESSÉGUÉ

**STRUGURII
VINDECĂ
ANEMIA, ARTROZA, ASTENIA**

Versiunea în limba română și selecția textelor
DOINA BRINDU

MAURICE MESSÉGUÉ

Selecție de texte din

C'EST LA NATURE QUI A RAISON

© Éditions Robert Laffont, S.A., Paris, France, 1972
și

MON HERBIER DE CUISINE

© Éditions Robert Laffont, S.A., Paris, France, 1975

© Editura VENUS, București, 1998

Toate drepturile asupra versiunii de față sunt rezervate Editurii VENUS. Orice publicare, reproducere sau multiplicare, chiar și a unor fragmente din acest text, fără autorizarea editurii, va fi urmărită conform legii nr. 8/96.


EDITURA VENUS
BUCUREȘTI, 1998

Coperta de SERGIU GEORGESCU
Tehnoredactare de GEORGE DORU

VIȚA DE VIE, CEA FĂCĂTOARE DE STRUGURI

Se știe despre ea că este originară din India.

Iar *Biblia* ne spune că Noe este cel care a sădit, pentru prima oară în lumea aceasta, o viță de vie! El ar fi primul ce a cultivat-o.

Nu există plantă de cultură căreia să i se acorde – în *Biblie* – mai multă atenție decât viței de vie. Vița, strugurii, vinul, alcătuiesc pentru israeliți, un tot ce simbolizează bunăstare, noroc, fericire. În acele vremuri, spune *Deuteronomul*, capitolul 20, versetul 6, „...cel ce a sădit vie și nu a mânca din ea, acela să iasă și să se întoarcă la casa sa, ca să nu moară în bătălie și ca să nu se folosească altul de ea...”. Așadar, bărbatul care sădise via nu mai era luat la oaste, iar această „lungă permisie” dura cinci, ani pentru că roadele – strugurii – nu pot fi culeși decât în al patrulea an. Agrotehnic, „viticol” vorbind, o cultură de viță de vie nu intră pe rod decât între al treilea și al cincilea an de la plantarea coardelor.

În ceea ce privește originea ei, *Biblia* afiră că este din zona Tigru-Eufrat, iar cultivarea ei nu a început decât după potopul lui Noe, când acesta, conform spuselor *Genezei*, s-ar fi făcut lucrător de pământ și ar fi sădit o vie.

Strugurii sunt și ei deseori menționați în *Biblie*. De remarcat, soiurile cunoscute erau exclusiv de struguri albi.

Ei sunt mâncași proaspeți, se prepară din ei un sirop, se usucă și se fac stafide, se scoate din ei vin.

Vinul și obținerea lui erau bine cunoscute în vremurile biblice. Cel nou, care încă fermenta, era considerat „pe deșert pentru cei ce trebuie să bea și drojdia”. Dar cel vechi, tămâios și aromat, era la mare preț. Tot în *Bible*, sunt semnalate și toate neajunsurile beției.

Încununarea calităților viței de vie și a roadelor ei, strugurii, o aduce *Noul Testament*, în care, sub cuvântul lui Hristos, vinul devine, alături de pâine, simbolul eliberării omenirii de păcat prin însuși Mântuitorul: „... Această pahar este legea cea nouă, întru Sâangele Meu, care se varsă pentru voi...”.

Și ca să înțelegem mai deplin de ce nu trebuie niciodată să bem în deșert Sâangele lui Hristos, să vedem ce spune o veche legendă ebraică.

Cu fruntea scăldată de sudoare, aplecat asupra uneltele sale de lucru, Noe sapă de zor pământul.

Satana se apropiе de dânsul și zice:

– Ei, pentru ce lucrezi din nou? Ce poamă nouă ai de gând să sădești?

– Sădesc viața de vie!

– Viața de vie! plantă încântătoare, rodul ei este minunat; el aduce bucurie omului. Vrei tu să-ți ajut la lucru? Are să-ți vină tare ușor!

– Bine, dacă zici!

Satana îndată se apucă de treabă. Se duce și caută o oaie, o sugrumă, și stropește cu sâangele ei pământul hotărât viței de vie. De aceea se întâmplă că pe cei care beau cu socoteală zeama

acestui copacel îi cuprinde o veselie dulce, liniștită, plăcută.

Noe privește în tăcere.

Satana înhăță un leu, îl taie în bucăți și udă cu sâangele lui pământul viței de vie. Din pricina asta, acei care beau mai mult ca de obicei roada strugurilor, simțesc că fierbe sâangele în vinele lor, se fac mândri și îndrăzneți.

Noe se uită și susține.

Satana aleargă și caută un porc, îl taie și-i varsă sâangele pe același loc. De acolo vine, că acei care beau sâangele Domnului de dau cu căciula în câini, se necințesc și se tărăsc prin noroi ca porcii.

PUTERILE VINDECĂTOARE ALE VÎTEI, STRUGURILOR ȘI VINULUI

Să fim drepți și să-i dăm Cezarului ce-i al Cezarului: struguri sunt fructele-medicament despre care vom vorbi, pentru că ei au virtuți terapeutice de calibru greu, dar e bine să nu uităm nici cele câteva, puține, e adevărat, dar deloc neglijabile, talente de „medicamente naturale” și ale viei și ale vinului.

Eu personal, ca un adevărat francez – care unde mai pui că sunt și gascon – ce trăiește într-o țară viticolă, bineînțeles că îi voi da strugurelui un loc privilegiat printre plantele ce-l ajută pe om atât să-și păstreze sănătatea cât și să se vindece de boli.

Dar aş vrea să vă spun că dacă mă-ncântă savoarea câtorva păhărele de vin bun, sunt foarte prudent la depășirea unei cantități rezonabile, și vă sfătuiesc să nu-l consumați decât... în doze mici!

Pe de altă parte, n-am să am niciodată suficiente “guri” pentru a ridica în slăvi, pe toate „vocile”, virtușile strugurilor proaspeți.

Toamna, când sunt bine copți și „sătui” de soare, e timpul să vă faceți cura de struguri. Urmați-o o săptămână, chiar două la rând. Nu mâncăți decât struguri, unul-două kilograme pe zi, iar dacă vă aflați chiar „la cules de vii”, e cum nu se poate mai bine. Profitați din plin de faptul că

fructele sunt la... nasul dumneavoastră! Vă veți alege cu un sicat „nou”, cu niște rinichi „curăți” – ce mai, veți fi în plină formă, gata să înfrunțați toate vicisitudinile iernii ce va să vină. Cantitatea de bicarbonat pe care o conțin struguri, bate de departe „puterea” apei de Vichy, dacă e vorba să le apreciem capacitatea amăndorura de-a vădezintoxica organismul.

Dar nu uitați să spălați bine fiecare ciorchine, astfel încât să îndepărtați orice urmă de insecticid sau pesticid de pe el. Doar piatra vânătă, utilizată singură pentru stropit, aşa cum se făcea altădată, nu este aproape de loc toxică în comparație cu toate chimicalele utilizate acum.

Deoarece este bogat în zahăr natur, mult mai ușor de asimilat decât cel mai rafinat, vă veți simți sătui și în deplinătatea puterilor. Se spune deseori că, aidoma laptelui, cel mai complet aliment de natură animală, strugurele este cel mai complet aliment din lumea vegetală. De foarte multe ori este comparat cu laptele de mamă.

Așadar, fie că e vorba de ciorchini proaspeți, fie că e vorba de suc, struguri, datorită proprietăților lor deosebite, sunt alimente-medicamente pentru copii, femei însărcinate, sportivi, hepatici, reumatici, hipertensiivi, astenici, anemici, artrozici și cei cu boli de piele. Diabeticii trebuie să fie ceva mai precauți.

Struguri uscați – stafoidele – sunt energizanți având, în plus, calități... pectorale. E bine să le dați copiilor în loc de bomboane.

Dacă sunteți un amator de finețuri în gospodărie, utilizați sucul de struguri verzi în loc de zeamă de lămâie pentru acrit. Dar tot el este recomandat și în caz de angină. Alături de anumite fripturi, vânături sau preparate de

pasăre sunt delicioase garniturile din boabe de chasslas proaspete. Grăsimile se vor degrada mult mai ușor astfel în stomac, iar digestia respectivelor tipuri de carne va fi mult mai usoară.

Din sămburii de struguri se face un ulei foarte bogat în vitamina E, care este recomandat persoanelor ce au un exces de colesterol sau suferă de inimă. Gurmanzii mai știu însă un alt mod de a-i folosi: îi încorporează în anumite brânzeturile topite cărora le dău un gust grozav.

Frunzele de viță de vie sunt legume verzi, bogate în vitamine, care nu trebuie folosite doar la sarmale. Ele trebuie mâncate la fel ca spanacul ori salata, la abur.

Seva, sau „lacrimele viței”, are puteri cicatrizante asupra oricărora tipuri de răni.

Numai butucii uscați și bătrâni nu și-au găsit încă întrebuiențarea. Dar ei pot fi considerați vorbind la figurativ, ca putând deveni un sprijin la bătrânețe pentru toți aceea care, de-a lungul întregii lor vieți, „s-au sprijinit” de corzile de viță și de roadele lor, strugurii, pentru a-și păstra sau a-și găsi sănătatea.

Vița de vie este o plantă meliferă, care oferă culesuri de nectar și polen, albinele... „vizitând” viile mai ales în timpul dimineții. Frunzele au proprietăți tinctoriale putând fi utilizate pentru vopsitul fibrelor naturale în galben.

Strugurii au forme, culori, gusturi și arome specifice numeroaselor soiuri pe care le are această plantă.

AFUZ-ALI, soi de viță nobilă pentru struguri de masă, cu coacere târzie – 20 sept.–1 oct. Strugurii au ciorchine mari, 350-500-1 000 g, cu boaba mare, cilindrică, verde-

gălbuiie, cu pete ruginii pe partea însorită, cu miezul cărnos și crocant.

ALIGOTÉ, soi de viță nobilă pentru struguri de vin alb, de mare producție. Ciorchinele este cilindric cu boaba sferică, verde-gălbuiie.

BĂBEASCĂ NEAGRĂ, soi autohton de viță nobilă pentru vinuri roșii, cu ciorchinele conic, ramificat, cu boaba aşezată rar, rotund-turtită și pielita subțire, de culoare roșie-închisă sau roșie-verzuie.

BICANE, soi de viță nobilă pentru struguri de masă, cu ciorchinele de până la 500 g, boaba mare, ovoidă, galbenă-aurie, cu pielita groasă și miezul uscat. Se coace între 1 și 15 octombrie. Se mai numește *Chasselas-Napoleon*.

CABERNET SAUVIGNON, soi de viță nobilă pentru vin roșu, cu ciorchinele cilindric, boaba mică, sferică, neagră și miezul zemos cu gust ierbos. Unul dintre cele mai valoroase soiuri din această grupă de vinuri de bună calitate. Recomandat pentru podgorile Dealul Mare, Drăgășani, Murfatlar.

CADARCĂ, soi de viță nobilă pentru vin roșu, cu ciorchinele cilindric sau cilindro-conic, cu boaba rotundă, neagră-albăstruie. Recomandat pentru podgorile din Banat, Miniș și Bihor.

CARDINAL, soi timpuriu de viță nobilă pentru struguri de masă, cu ciorchinele mari, de 130-235 g, boaba mare, rotundă, ușor turtită, roșie-violacee; miezul este cărnos și crocant. Începe să se coacă la sfârșitul lunii iulie, și este un soi fertil și productiv, dar sensibil la ger.

CHASSELAS DORÉ, soi de viță nobilă pentru struguri de masă cu ciorchinele de 100-250 g, boaba mijlocie, rotundă, pielita galben-aurie la coacere, miezul dulce. Se