



**Emílio Vilaró**

**¿Cómo hacían  
los romanos el  
heládo?**



## ¿Cómo hacían los Patricios Romanos el Heládo? Recéta noveláda

***Ésta recéta literária, está salpimentáda con «tíldes», un condiméto único, muy especiál. No es conocído por los romános, y añade un gran gústo y sabór a la escritúra gastronómica. Ya que, como en la buéna cocína, sólo se póne, sóbre lo que hay que resaltár.***

\* \* \*

Rebuscádo en úna bibliotéca sóbre tódo lo relacionádo con la fabricación de heládos, me topé con ésta simpática anécdota. Atrájo mi interés y

acabó interesándome en el arte de hacerlos, pero como antes.

\* \* \*

¡Póncio!, amigo mío, que gusto da verte tan bien.

—Pilato, ¡cuánto tiempo sin vernos!, pásala, pásala.

—Venía a invitarte a comer en casa, será una velada un poco especial e íntima. Además, haremos algo diferente de postre. Prepararé helado de chocolate.

—Póncio. Me dejas Helado. Nunca mejor dicho. Estamos en el año 240 Antes de Cristo, todavía no hemos conquistado Hispania, ellos no han ido todavía a América y los Aztecas no les han ofrecido el Cacáo con el que se hace el chocolate. Por tanto no existe este producto en Pompeya.

—Pilato, ahora recuerdo, ¿por qué hace tanto tiempo que no vengo a saludarte? Eres un paliza, siempre criticando pequeños detalles sin importancia.

—De tódas manéras, si el tal Crísto no ha nacido, ¿cómo sábes que estámos en el Año 240 Antes de Crísto?

—Muy fino amigo Póncio. Qué tal, si lo dejámos en táblas, y recordámos viejos tiémpos. Péro ántes cuéntame ¿Cuándo planéas hacér la comida?

—El Domingo...

—Ya véo, el día del Señor'. Y cómo estámos en...

—No comiénces ótra vez...

—Vále, vále.

—Déntro de tres días, y será a las vi

— ¡A las vi!, ¿qué hóra es ésa?

—Perdóna Piláto, téngo dolor de gargánta y no puédo hablár muy fuérte, será a las **VI**. A la hóra séxta, pára que me entiéncias.

—Aceptádo y con placér. Por si no hay chocoláte, llevaré frambuésas... que sí existen, o

frésas salvájes y miél, sé que te gústa tódo muy dúlce. No séa que se te ocurra ponér azúcar de cáña, que tampóco lo hay. Los árabes o los cruzádos que todavía no existen, no lo han traído a Európa y por tánto no lo tenemos. \*Ver nóta del traductór.

Me tendrás que perdonár el que no me quéde a tomár café. Ésto, ya te lo explicaré ótro día. Por hoy, ya es suficiénte.

—Un día, Piláto, me tendrás que explicár, ¿quién éres en realidad?, y ¿cómo sábes tánto de comídas exóticas que todavía no existen y de persónas que no han nacido?

.  
. .  
.

Podéis imagináros que si pára quedár a comér, Póncio y Piláto no se acláran, la comída, y preparár el famoso heládo sería antológica. Lástima, me hubiése gustádo tenér imágenes de lo que allí ocurrió. Péro por lo ménos, voy a explicáros el procésodo de: ¿cómo hacían los romános los heládos?... así nos entenderémos y podrémos imaginár, más o ménos, lo que allí pasó.

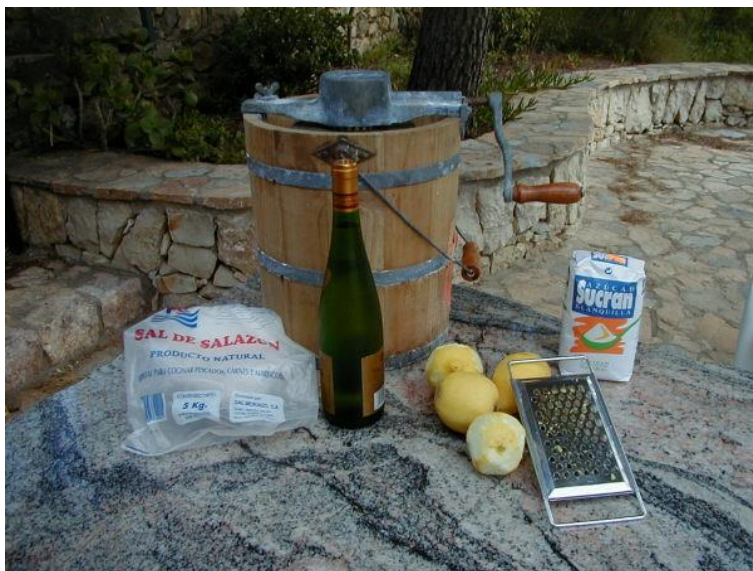
**«Ésto de no saber en qué época se vive, es un  
probléma.»**

**y**

**«El que se abúrre en ésta vida es pórque  
quiére»**

**\* \* \***

Pára no crear discusiones bizantinas (¡ay!  
Bizancio, qué léjos estás), de si existía o no tal o  
cuál ingrediente en ésa época, el heládo  
propuésto es el de:



**Víno bláncu con limón**

## **Volviendo a la pregunta del título original:**

Los Patricios Romanos no tenían neveras... los muy desgraciados... pero también lo pasaban de maravilla.

¿Qué como hacían los romanos para vivir tan bien?, por ejemplo, ¿cómo hacían un buen helado?:

.Se compraban una Villa cerca del Vesúbio.

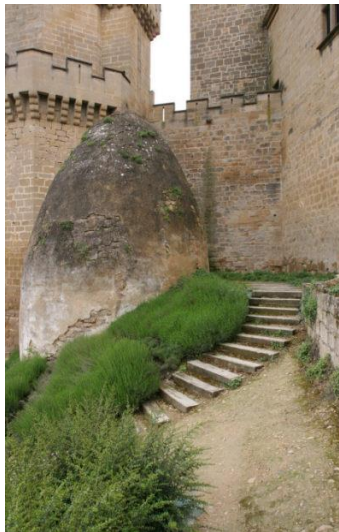
.Preferiblemente lejos de Pompéya.

.O mucho antes de... bueno, ya saben ustedes, antes de que eso pasara.

.Durante el invierno subían al Vesúbio en mulas o a caballo, y en cuevas o (neveros - heladeras) guardaban nieve compactada, o hielo hasta el verano.

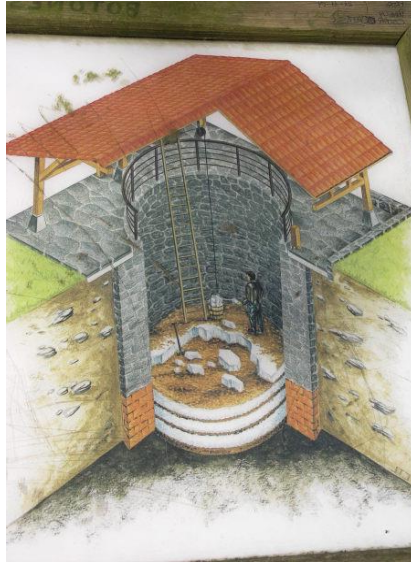


**Aquí se guardaba el hielo**



**Castillo con su nevéra**





**Los Romános y los Hispános usában éste tipo de heladéras pára conservár el hiélo o niéve.**

**Duránte el inviérno se comprimía la niéve, dándole fóрма de blóques y se almacenába por cápas en éstas heladéras, separándose con pája. Y así la podían usár duránte el veráno.**



### **Heladéra «modérna»**

.En veráno, ponían en un recipiente de madera, llamádo heladéra, el hiélo, que por la mañána habían bajádo rápidamente de la montaña, pára que no se derríta. Además ponían sal mezcláda con el hiélo que ayúda a bajar el púnto de licuefacción del hiélo.

.En ótro recipiente, probáblemente de arcílla, ponían el júgo de los limónes y su piél ralláda, con el víno blánco de las ladéras del Vesúbio.

.El año 245 A. de C. fué un buén año pára la denominación de orígen del víno «D.O Herculáno».

.Cómo materia endulzante, la miel de las abejas era lo más apropiado.



**Jarra con miel**

Con un par de horas, agitando bien el recipiente dentro del hielo... se puede lograr un buen helado. Ojo, Cualquier helado que contenga alcohol, tardará más en hacerse.



## **Heládo de víno y limón**

\*Nóta del Traductór: ¡Cómo fárdá ponér úna Nóta.

El cultivo de la cáña de azúcar, no llegó a Európa hásta la edád média, traído por los Cruzádos y/o Árabes. Cristóbal Colón lo llevó a América en dónde prosperó debído al clima y terréno favorable pára su cultivo. Múcha génte piénsa, que la cáña de azúcar es originária de América.

Y no. Tampóco podían hacér heládo de café... a pesár de estár buenísimo. Péro ése es ótro téma, que con Póncio no quiéro ni hablár.

\* \* \*

## **Ingredientes para el helado de limón y vino blanco:**

Villa cerca del Vesúbio.

Hielo o nieve compactada.

Heladera.

Rallador (para rallar la piel del limón y tener algo sólido en el helado).

Limones.

Miel.

Sal gruesa.

Vino Blanco «D.O Herculano» añada del 240 A. de C. o anterior.

Ganas de dar vueltas.

## **Ingredientes para el helado de fresas o frambuesas.**

**1 litro de nata para montar.**

**0,750 kg de fresas o frambuesas.**

**225 gr de azúcar.**

**Uno de los grandes placeres de mi juventud, fue el hacer y disfrutar del helado hecho con la heladera «Elma». Sigo haciéndolo y ahora son los críos los que lo disfrutan... bueno. Casi tanto como yo.**

**En la actualidad, a pesar de la gran variedad y calidad de helados que el mercado nos ofrece: el hacerlo en casa, con la ayuda de todos los comensales, es motivo de disfrutar de un momento inolvidable.**

**\* \* \***

**FIN**

**Por Emílio Vilaró**

**Éste documento está disponible en formato .PDF, .ePUB y .MOBI en nuestra página Web:**

**Mi blog literario.**

**<https://cosasdeemilio.wordpress.com>**

**Más de ciento cincuenta cuentos, relatos, ensayos, recetas y novelas en:**

**[www.evifoto.eu](http://www.evifoto.eu)**

**Comentarios a:**

**[buzon@evifoto.eu](mailto:buzon@evifoto.eu)**



**<https://www.facebook.com/emilio.vilarolucia>**

## **Nóta del Autor:**

**Ésta obra está tildáda, o séa: las palábras llévan la tílde (´), en el sitio donde la palábra tiéne el acénto.**

**Después de miles de lectúras de obras así escritas, podemos asegurar, que su lectura, (sálvo las priméras páginas, hásta acostumbrárse), es la normál, y al leér así, no hay ninguna diferéncia de pronunciación o sentido del habituál.**

**Si deséa sabér los motivos, y qué ventájas e inconveniéntes tiéne éste tildádo, puéde leér éste documénto:**

**[http://www.evilfoto.eu/pagina\\_cuentos/cuentos\\_21.htm](http://www.evilfoto.eu/pagina_cuentos/cuentos_21.htm)**

## **Modificaciones a 1099w:**

**2011-08-18, 2013-09-13, 2015-10-11,  
2011-09-03, 2012-09-15, 2015-10-12,  
2015-10-01, 2015-10-21, 2015-11-18,  
2016-05-27, 2017-06-06, 2018-02-25,  
2018-05-14, 2019-07-02, 2020-10-11,  
2020-10-18, 2020-11-07,**