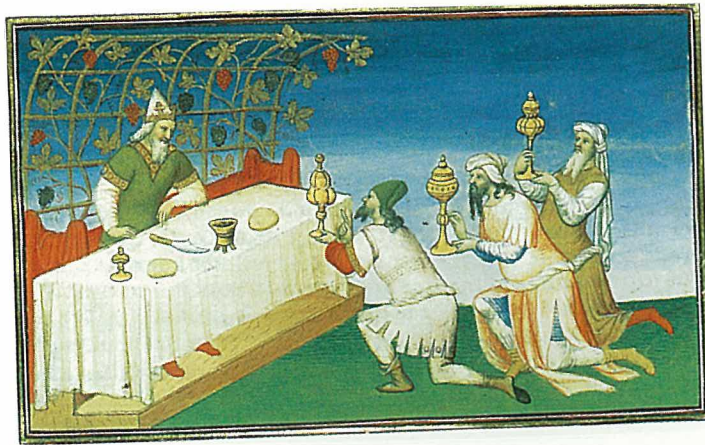




HYPOCRAS

Comme les épices en poudre sont souvent éventées et parfois même contrefaites (poivre) on aura avantage à râper soit-même des épices entières (gingembre), ou à les broyer au mortier ou au moulin à café (cannelle, clous de girofle, graine de paradis).

Les mélanger avec le vin et le sucre dans un récipient qui ne soit pas en métal. Remuer pour bien dissoudre le sucre. Laisser macérer deux heures, puis filtrer dans une passoire garnie d'un tissu de coton assez fin dit « étamine ». Répéter plusieurs fois l'opération, jusqu'à ce que le vin soit clair.

Embouteiller, boucher hermétiquement et laisser reposer dans un endroit frais à l'abri de la lumière.

Telles sont les proportions authentiques, pour une fois indiquées. Mais pour le goût de la plupart d'entre nous, il conviendrait de diminuer sérieusement la quantité de sucre. Il est d'ailleurs toujours temps d'en remettre, si on le souhaite, à tout moment.

COMMENTAIRE

Les quantifications très précises de cette recette s'expliquent parce que l'hypocras est plus un médicament qu'une boisson, et donc affaire d'apothicaire plutôt que de cuisinier. Le dosage des médicaments en effet n'est pas à laisser à la fantaisie du consommateur mais à fonder scrupuleusement sur les prescriptions du médecin. Le nom même de cette boisson — qui rappelle celui d'Hippocrate, fondateur de la médecine grecque puis romaine et médiévale — témoigne de son statut médical.

Louis XIV était encore friand d'hypocras. On en a confectionné et bu jusqu'à ce que l'usage des eaux-de-vie et des boissons à base d'alcool se répande, au XVII^e siècle. Jusque-là l'hypocras était la boisson la plus échauffante. On s'en servait, comme aujourd'hui du grog, contre les refroidissements, mais aussi comme digestif en fin de repas, et parfois comme apéritif. Le digestif était généralement confectionné à partir d'un vin clair et — rouge clair ou rosé — alors que l'apéritif l'était à partir de vin blanc. Ce dernier, en effet, passait pour ouvrir les pores et voies digestives tandis que le rouge passait pour les refermer.

« Cynamone » est un vieux mot grec dont on s'est longtemps demandé s'il a originellement désigné la cannelle ou non. Mais au Moyen Âge il semble synonyme de cannelle. Tout au plus en désignait-il une autre variété que celle de Ceylan : par exemple celle de Chine, aujourd'hui appelée « cassia ». Mais personne ne l'a jamais démontré, et ce pourrait aussi bien avoir été l'inverse. Le « girofle » est le clou de girofle; la « grayne » est la « graine de paradis » ou « maniguette », ou « malaguette »; et « mesche » désigne une variété de gingembre, celle qui était censée passer par La Mecque, comme nous l'avons vu à propos du « brouet de verjus sur poisson frit ».