

Al pesto

Com seu derradeiro desejo realizado, irmã Rosália descansaria em paz. Valeram os esforços das caridosas irmãs, para encontrar um padre disposto - e capaz - de encenar o ritual litúrgico na língua oficial da Igreja Católica. As noviças, embora não entendessem sequer uma palavra, divertiram-se com a novidade.

Olívia e Raquel, as últimas a confirmarem os votos, do latim só sabiam o painosso, aprendido mais por capricho que por necessidade. Entre um cutucão e outro, observavam a Madre, circunspeta, olhos fechados, como se estivesse nos velhos tempos. Ela sabia todas as respostas, e aproveitava muito bem a ocasião para se transformar em espetáculo. Fervorosa, por hora esquecia-se das circunstâncias fúnebres, atraindo olhares e provocando pigarros do sacerdote.

Tão antiga como o próprio convento, irmã Rosália fora a responsável pela cozinha por anos incontáveis. Numa excitação mal contida por lágrimas de pesar pouco convincentes, Olívia certificava-se que ficaria no seu lugar. Enfim, poderia cozinhar à sua maneira, usando e abusando de temperos, como ainda fazia sua mãe, cumpridora de deliciosa sina gastronômica. Não tinha medo das tentações, nem do pecado da gula, com o qual irmã Rosália vivia preocupada. Ademais, achava que a força só se conhece quando são testados os próprios limites.

Olívia sabia que a carroça do homem dos temperos passava todas as quartas-feiras. Chegado tal dia, lá estava ela no portão do convento, cesta de vime ao braço, ansiosa como colegial que volta das férias. Oito horas, era o horário de costume. Às vezes, dez minutos depois, ela ouvia, impaciente, as rodas de madeira pisando as pedras da rua – era a panacéia de aromas que se aproximava. O tilintar penetrante do sino agitado pelo homem destacava o cheiro do manjericão, ainda coberto de orvalho. Era sempre assim. Ao ver a carroça gingando no fim da rua, Olívia deixava-se envolver pelo perfume descarado e fresco do manjericão, que o vento cúmplice lhe batia à cara. No portão, ela obedecia à sua alma, e sorria sem pudor para o homem, que lhe devolvia na mesma moeda de afeição. Salsa, manjericão, sálvia, pimenta, canela, cravo... No primeiro dia, Olívia quis todos, para surpresa de Basílio, o vendedor de temperos. Orégano, alcaparras, alecrim, noz-moscada, alho, gengibre. Encheu a cesta, e pediu-lhe que parasse todas as quartas-feiras, dali em diante. A conta podia acertar no fim do mês, com a Madre Superiora. E lá se ia para a cozinha, suave e fresca como o manjericão.

As irmãs relutaram em admitir que a comida de Olívia fosse deleite dos mais profundos, senão o único que possuíam. Saboreavam-na em segredo íntimo. Depois das refeições, muitas corriam até a capela para rezar. Da cozinha, Olívia podia ouvir o murmúrio dos painossos e

compreendia muito bem o que estava acontecendo. A Madre Superiora desmanchava-se em elogios, acompanhados de sugestões tímidas, como *gnocchi* de espinafre, até a ousadia de uma vitela ao alecrim e vinho branco. Depois que Olívia começara a cozinhar, ficava cada vez mais fácil ver a Madre com seu velho livro de culinária italiana, a folheá-lo avidamente, em busca do que fazer para a próxima refeição.

Sardinha com molho Siciliano e salada de cenoura e rúcula, para o almoço. Rocambole de carne à Toscana, com aspargos na janta. No dia seguinte, talvez massa à Carbonara com couveflor gratinada ao alho e pimenta. E por que não uma sobremesa? Peras ao vinho com especiarias, cassata de chocolate e hortelã ou simplesmente, um pudim de leite condensado? No dia em que Olívia serviu torta de banana com canela, irmã Raquel não conteve um suspiro agudo e profundo e um revirar de olhos na medida da satisfação. Tal comportamento fez a Madre engasgar-se, corando de tanto tossir. Dessa forma, pelos doces ou salgados, entre engasgos e suspiros, os painossos passaram a ser sobremesa obrigatória no convento.

Para Olívia, divertido era perceber as delícias que preparava serem devoradas na calada da noite, por bocas que amanheceriam recitando o rosário. Divertido, pois a compaixão era parte do exercício de sua felicidade, bem como o cantarolar de músicas profanas, que fazia como se estivesse a rezar. Em seu altar de sabores, onde ficava por manhãs inteiras, sentia que a existência de Deus era fato consumado. E que a cozinha era parte do Reino dos Céus.

Assim, a vida no convento ganhava mais tempero a cada dia. Se não estivesse ocupada com os afazeres religiosos, Olívia tinha seu mundo paralelo entre as quatro paredes da cozinha. Quem passasse próximo ao velho casarão, a horas certas, reduziria o passo para aspirar as delícias que emanavam de lá. Até mesmo Basílio, se não estivesse com a carroça, deixava-se enlevar pela alquimia de Olívia e seus temperos.

Aos domingos, sempre havia um cardápio especial, ditado pela gula da Madre. Dia de descanso, dia do Senhor. Mas foi na semana de Corpus Christi, que depois de um pedido em sussurro de constrangimento, Olívia preparou Frango *alla Diávola*, com muito limão e pimenta-do-reino. Terminada a missa, todas saborearam um prato divino e não menos picante, que a Madre apresentou como Frango à moda de Roma, excitada em devorá-lo e demonstrar sua cultura.

Porém, quando a Superiora não estava por perto, Olívia inventava as próprias receitas, ou fazia sua preferida: massa *al pesto*. Podia ser, como dizia o bisavô, *spaghetti*, *maccheroni*, *tagliatelli* ou *lasagna*, mas sempre *al pesto*, o único molho que levava a alma das azeitonas seduzidas pelo manjericão.

Justamente na manhã que decidiu fazer *maccheroni al pesto*, ela não sentiu o cheiro familiar que vinha da rua. Nem ouviu os sons da carroça, nos intermináveis minutos que ficou no portão. Basílio não apareceu e a falta dos temperos frescos foi notada em todo convento, naquela e na semana seguinte. A Madre, atormentada pela gula, correu ao mercado em busca do *pesto* já pronto. Foi o que levou Olívia a descobrir, que sem a personalidade dos temperos de Basílio, sua comida não tinha graça. Nada mais era que pão para o corpo.

Por isso, decidiu procurá-lo, às escondidas. Ouvira falar que morava sozinho numa casa de madeira, no fim da rua de baixo. Foi fácil para Olívia deixar-se guiar até o homem dos temperos. Não só dos canteiros que tinha aos fundos, mas de cada fresta da casa, vinha o aroma caprichoso do manjericão.

Olívia bateu à porta, enquanto sua imaginação retratava com velocidade surpreendente, um semfim de situações que ocupariam Basílio naquele momento. Bateu de novo, e agora, a imaginação pintava um quadro nebuloso de preocupação. *Por que ele não atendia?* Continuava a bater, com vigor. *Ele não poderia ter viajado, pois havia janelas abertas e algumas roupas no varal.* Porém, antes de virar-se rumo à calçada, foi surpreendida por um sentimento intrometido, que lhe pedia: *Entre!* Pensou em pegar o manjericão nos canteiros, depois avisaria Basílio. Não precisaria entrar... Mas o aroma sedutor do manjericão transformava o pedido em ordem: *Entre!*

Colocou a mão na maçaneta. Teve impressão que queimava e recuou. *E se tivesse acontecido alguma coisa a Basílio? Egoísmo não é um sentimento virtuoso como a compaixão e caridade, hábitos diários.* Abriu a porta em obediência a suas convicções religiosas, não obstante estivesse dominada por outros sentimentos.

A passos lentos, ela atravessou a cozinha, encantada com tanto asseio. E distraída pelo perfume familiar, chegou à entrada do quarto. Basílio dormia exageradamente agasalhado por três cobertores, boca aberta, cabeça pendida do travesseiro e mãos cruzadas sobre o peito, como se estivesse em oração. Ao vê-lo de tal jeito, lembrou de Rosália, no dia em que a encontraram morta. Acaso para desfazer o horror da lembrança, o vento bateu a porta atrás de Olívia, acordando Basílio de sobressalto. A princípio assustado, procurou organizar os cabelos e fechar os botões do pijama, que deixavam ver seu peito.

Tudo em vão. O cumprimento à Olívia foi interrompido por uma violenta crise de tosse. Ela se aproximou e sentou na cama, timidamente, não sabendo de que forma poderia ajudar. Passada a crise, Basílio deu uma explicação visivelmente desnecessária de por que não aparecera com os temperos. *Nada que um chá quente não resolvesse* - pensou Olívia levantando-se da cama, abnegada em exercitar suas virtudes. Conhecia uma mistura infalível: hortelã, sálvia, alho e mel.

Em meio aos canteiros repletos de temperos, onde ela via vários pés de manjeriço, quase se esqueceu de Basílio e do chá. Entretanto, a tosse que vinha do quarto, lembrava da urgência de seu propósito; a seus pés, encontrou a hortelã e próximo à cerca, a sálvia. Uma mulher que passava na rua parou para observar o que lá fazia a freirinha. Seu olhar cheio de malícia fez Olívia entrar, destrambelhada, esbarrando em Basílio, que a olhava estático à porta, enrolado num cobertor. A mulher foi embora, mas entre Olívia e Basílio, parecia flutuar toda a malícia desvelada por aquele olhar.

Para disfarçar o embaraço, Olívia pediu a Basílio que ficasse na cama, o melhor remédio para acompanhar um chá quente. Sentando-se à mesa, ele parecia não ouvir. Permanecia calado, enquanto ela descascava um dente de alho, lavava as ervas e colocava tudo numa xícara, junto com o mel. Basílio a observava com olhos cativos. E o silêncio à espera da fervura da água dizia coisas que nenhum dos dois imaginara um dia falar ou ouvir. Coisas extraordinárias.

A fugir desse silêncio, Olívia pediu para levar um pouco de manjeriço. Basílio consentiu com um sorriso de boca inteira. Boca de homem bonito, que não era dela confessor, nem irmão, nem outro parente. Pegou um ramo de manjeriço e saiu de lá esvoaçante, como de costume. Antes de dobrar a esquina, porém, olhou para trás. Lá estava ele na porta com sua boca bonita, de novo a observá-la, como se combinasse os últimos detalhes de um negócio já concluído. Olívia apressou o passo, tropeçando nas pedras, agitando suas saias. Começou a rezar a dentes cerrados, mas com fé, como a tempo não fazia: “... o pão nosso de cada dia nos dai hoje, perdoai as nossas ofensas... e não nos deixeis cair em tentação, mas livrai-nos do mal”. Fé de longe limitada pelo temor de algo que ela ainda não conhecia...

Última hora da manhã. Pela graça de Deus, ninguém notara sua falta. Entrou na cozinha e fechou rapidamente a porta, como a se proteger. Lavou as folhas do manjeriço e secou-as num guardanapo branco, com cuidado. Viçosas e quase virgens do sol daquele dia, pareciam adormecidas - um único movimento brusco poderia despertá-las.

Desde a infância, o preparo do *pesto* encantava Olívia. Ela se deixava guiar por forças que não conhecia, a partir do instante que via a mãe depositar as folhas no velho almofariz de mármore. Um dente de alho mais um punhado de sal grosso seriam o necessário. E contrariando a memória do avô genovês, descascou algumas nozes.

Com o pilão de madeira, ela começou sua poesia. O manjeriço pressionado, então acordava, esbravejando suaves improperios. Quem visse Olívia nessas horas, olhar fixo e distante, jurava estar narcotizada pelas sensações e aromas que enchiam a cozinha. Seria difícil não cair no tal encanto ao olhar os movimentos do pilão, delicados, mas sempre incisivos, macerando as folhas. O azeite de

oliva era acrescentado depois, em ritual contínuo. Extravirgem, de prensagem a frio. Era o que faltava para o *pesto* ficar pronto.

Enquanto o fio de azeite escorria, paciente, Olívia pensava em Basílio. Idéias vagas que se misturavam, e a lembrança do que faltava no *pesto* - e no paraíso, talvez. Para finalizar, os queijos: pecorino e parmesão, ralados na hora. Sob seus olhos, o molho engrossava, adquirindo formas que ela julgava passíveis de decifração, como se trouxessem mensagens do além. A brincar, girava o pilão entre os dedos, com a mão direita, depois com a esquerda, testando o *pesto* na consistência, aproximando-o do rosto para sentir o cheiro, colocando-o na boca para provar o sal. Ao ver o molho quase pronto, reluzente, lembrou do olhar de Basílio. *Al pesto*, verde e pegajoso.

Num ímpeto, atirou o pilão em cima da pia. Ela havia feito votos eternos e era melhor parar de imaginar tanta besteira. Com uma colher, acrescentou a manteiga, à temperatura ambiente, como na receita tradicional da Ligúria. *Maccheroni al pesto*. Absolutamente divino.

Durante o almoço daquele dia, só se ouviram o barulho dos garfos e a respiração ansiosa das freiras. O molho agarrava na massa e nos lábios, que elas, embevecidas, esqueciam de limpar. Falavam alto, gesticulavam, soltavam gargalhadas estrondosas. Olívia almoçava calada, cabisbaixa, a remoer a massa. De boca e sentidos cheios, as irmãs se divertiam. O silêncio de Olívia, somente irmã Raquel percebeu.

Coincidência ou não, era aniversário de morte de irmã Rosália. Mediante a lembrança de Olívia, a Madre propôs que fossem até a capela, rezar por aquela que já estava nos braços de Deus. Nada mais que outra intenção, para o que sempre acontecia depois das refeições. Olívia e Raquel recolheram os pratos, enquanto as irmãs tomavam chá digestivo e limpavam os lábios gordurosos, como se iniciassem a própria purificação.

O sol que entrava pelos vitrais da capela, acaso a trazer bênçãos, fazia desenhos coloridos no chão e nos rostos satisfeitos. Depois de um breve discurso da Madre, irmã Raquel sugeriu que rezassem o painosso em latim, a relembrar o último desejo da falecida. Nessa hora, muitas se emocionaram, outras até esqueceram o *pesto*, que ainda lhes impregnava o hálito. Houve até quem se lembrasse da velha Rosália, mas quase ninguém percebeu a ausência de Olívia. Ergueram as mãos para o alto em súplica, olhos cerrados, fé inabalável: “...*ne nos inducas in tentationem, sed libera nos a malo. Amem*”.

Quando irmã Raquel terminou a oração, sabia que Deus já derramava suas graças, não muito longe dali. Graças simples, como as cotidianas. Mas com tempero divino, capaz de provocar arrepios embaixo de velhos hábitos.