

1993



— PASTA?

— Si, signore! Tavola sette, spaghetti al sugo per una persona!

Mesa sete, espagete ao molho sugo. O prato mais simples e econômico do cardápio. Podemos dividir as pessoas que fazem este pedido em dois perfis: ou trata-se de um autêntico apreciador da culinária italiana, entusiasta da divina comunhão entre molho de tomate, manjericão e spaghetti al dente; ou trata-se de um pão-duro.

Normalmente é o segundo perfil.

Ajeito os óculos engordurados e espio o ristorante pela janela redonda da porta da cozinha. Lá está la tavola sette. A mesa é para quatro pessoas, mas apenas uma mulher a ocupa. Nas demais cadeiras, sacolas das mais elegantes grifes tomam assento. Sorrio em antecipação. O que é sempre mau agouro.

La donna solitária tem por volta de cinquenta anos, cabelos negros bem pintados, vigorosamente armados em um capacete de laquê. Seus olhos e boa parte do rosto são ocultados por enormes óculos escuros, desses que fazem a gente ficar parecendo uma mosca. Sob as lentes, diria que os lábios já viveram dias gloriosos, se relevar os inevitáveis vincos ao redor. Daqui de longe, apostaria que nessa boca está quase surgindo um sorriso. Certamente porque não sabe que sequer comecei a preparar seu spaghetti.

Gosto de observar as pessoas, ainda mais quando estão aguardando um pedido. Pena que este não seja um hábito aconselhável a um chef de cozinha. Me agrada analisar se estão ansiosas, visando apenas resolver essa necessidade fisiológica que é a fome. Ou se estão serenas, contemplativas, antecipando os sabores por vir. Quantas vezes já experimentara esse prato? Será que o cheiro traz à tona alguma lembrança? Sempre fui capaz de ficar longos minutos nestas conjecturas. Reflexo de meus tempos de vagabundagem profissional.

O barulho de um prato quebrando me desperta. Talvez o terceiro do dia. As pessoas acertam em cheio quando imaginam que a cozinha de um ristorante é barulhenta e caótica. Ainda mais em uma cidade turística como Firenze, com milhares de mesas a serem servidas todos os dias. “Quando estive em Florença, almocei em um restaurante maravilhoso, imperdível!”, diz o visitante ao voltar à sua terra após realizar o fetiche de comer comida italiana na Itália. Por mais que quase todos os pratos servidos sejam pré-prontos ou feitos por assistentes de cozinha vindos do leste europeu. Quase todos menos o spaghetti al sugo della tavola sette. Esse, eu mesmo prepararei.

Seleciono os melhores tomates e tiro pele e sementes antes de picá-los e adicioná-los ao molho della casa. Em seguida, fatio finamente um dente de alho. Como no filme *Os bons companheiros*, na cena em que mafiosos fazem isso utilizando uma lâmina de barbear: quanto mais fino, melhor para dissolver. Segredo italiano que o americano Scorsese não teve pudor em revelar. Va bene, o diretor vem de família ítalo-americana, mesmo assim... onde eu estava? Ah, sim, il sugo. Adiciono um espesso fio dourado de nosso melhor

azeite toscano ao molho, que ganha corpo sobre fogo baixo. Então separo cem gramas de spaghetti grano duro e, com um punhado de sal grosso, lanço a pasta em uma panela de água fervente.

Fecho os olhos e inspiro. O cheiro da cozinha, de todos os pratos preparados ao mesmo tempo, brinda minhas narinas. Por mais que os anos passem, meu olfato jamais se acostuma a esse perfume celestial. Pouco a pouco vou adicionando segredos à poção vermelha, deixando os ingredientes cumprimentarem-se na medida em que o spaghetti entrega-se na água escaldante. Quando a massa está al dente, é hora de mergulhá-la nel sugo. Por fim deslizo o resultado para um prato, enfeitado com folhas de manjericão fresco e è pronto. Parla!

Ajeito os óculos novamente. Lavo as mãos, tiro o avental e me vejo refletido na porta de uma das geladeiras de metal. Em um reflexo idiota, passo a mão em meus cabelos acinzentados, como se houvesse o que ajeitar. Então ergo o prato e vou em direção à mesa sete. Os demais clientes estranham a imagem do chef adentrando o salão, carregando um pedido. Os funcionários, não. Não é a primeira vez que faço as vezes de garçom. Longe de ser. Apesar disso, sinto meus músculos tensos. Procuo relaxar, respirando fundo e estufando o peito. Mas é duro comprimir uma barriga de mais de vinte anos de cozinha. Alheia às minhas inquietações, a freguesa sorri quando percebe minha aproximação.

— Buongiorno, signora.

Tento soar como um locutor de rádio, envolvente. Mas o que digo sai titubeante, como quem se recupera de um derrame cerebral. Hoje em dia as pessoas chamam de AVC, mas no meu tempo era derrame mesmo. Ela responde com

um bom grazie, sem sotaque ou nervosismo aparentes. Mas grazie é fácil. Com um movimento solene, pouso o spaghetti diante dela. La donna segue sorrindo, agora com a pasta refletida nas lentes negras dos óculos. Parece encantada com o brilho e a cor do molho de tomates. E isso me faz palpitar.

A hora de servir é sempre um momento de desapego. É como entregar um filho a um assassino. E ainda assim desejar que o malfeitor aprecie cada momento do sacrifício. E quando o pai é um italiano e a cria é uma pasta, o enredo ganha tons de ópera. Afinal, o drama está em nosso sangue. E, aos olhos e bocas do mundo, massas são como nossa bandeira. Uma instituição nacional, tema de controversos debates. Inclusive sobre sua origem. Quase todas as regiões da Itália possuem suas próprias lendas a esse respeito. Em Venezia, se diz que foi Marco Polo quem as trouxe da China, e que por lá chegou primeiro. Já os sicilianos juram que a massa aportou antes pelo sul, através de viajantes gregos. Ou árabes, dependendo do povoado. O problema somos nós, os florentinos: pelo fato de Florença ser o berço do Renascimento, temos mania de achar que tudo é originário daqui. Ou que nasceu por aqui e só então passou a ser bem feito. Do soneto ao zíper.

La signora se move, me despertando. Com delicadeza, ela ergue uma das mãos. Mas para minha surpresa, não a direciona ao garfo. Seus dedos, delgados e cheios de anéis, buscam o recipiente com queijo parmigiano ralado que se encontra ao centro da mesa. E seu frio diante da barbárie iminente. Sem misericórdia, a mulher emborca o receptáculo de metal sobre o prato. A metáfora do sacrifício do filho me retorna à mente como um filme de terror. Com movimentos firmes, ela sobe e desce o vasilhame prateado

pelos ares, cobrindo a massa com todo o queijo de que a mesa dispõe. Três cruéis estocadas, com as quais soterra o inocente molho e aniquila o próprio pedido. Um crime hediondo, praticado à plena luz do meio-dia. E eu aqui, inerte. Testemunha tão imóvel quanto a vítima.

Suspiro, resignado. Sem ânimo para dizer qualquer coisa, dou as costas à cena e retorno lentamente à cozinha. Ainda vejo, pelo reflexo da janela redonda, que a freguesa da mesa sete ergue os olhos, escondidos atrás das lentes escuras, como uma criminoso mascarada. Não sei se à minha procura ou em busca de mais algum item com o qual possa seguir vilipendiando o prato original. Quem sabe catchup?

Mas não me importo. Pelo menos, não mais. Infelizmente, é apenas mais uma cliente do segundo perfil.