

## **LA CUCINA – UM ROMANCE SICILIANO**

(autora: Lily Prior / Tradutor: J.M.Bertolote / Editora Degustar / Fevereiro/2021)

(Capítulo cortesia para degustação)

(proibida a cópia parcial ou total em quaisquer meios sem autorização da editora)

### **Capítulo Um**

Coloque um punhado de farinha sobre a mesa. A velha mesa de carvalho, deixada por Nonna Calzino, que os anos de uso diário a tornaram acetinada. Não muita farinha. Nem muito pouca. A quantidade certa. Uma fina farinha de trigo duro do moinho de Papa Grazzi, de Mascali. Acrescente uma boa pitada de sal. Faça um buraco no meio da farinha e quebre ali dois ovos frescos inteiros, mais algumas gemas, o suficiente para a quantidade de farinha, um pouco de um bom azeite extravirgem e um pouco de água fria.

Com a ponta dos dedos, misture os líquidos à farinha, até obter uma massa macia. Se estiver um pouco grudenta, é normal. Continue a sovar a massa, fazendo-a rolar para a frente e para trás com a parte de baixo das mãos.

Sove até os braços começarem a doer, se cansem um pouco e que um pequeno filete de suor nasça entre as omoplatas e desça para o sulco entre as nádegas. Isso, no inverno, é claro. No verão, o suor orvalha o rosto e o pescoço, molha a roupa e tomba gota a gota sobre a mesa e o piso de pedra.

Quando a massa estiver macia e elástica, unte-a de azeite com um pincel, cubra-a com um pano úmido e deixe-a descansar, pois ela também está cansada. Enquanto a massa repousa, você pode folhear uma revista e observar a última moda da estação, ou olhar pela janela a Mariazinha paquerando o carteiro na esquina de baixo e, um pouco mais abaixo, o Fredo que passa de bicicleta, ou os vira-latas tentando escapar do homem da carrocinha, e a vida, como um todo, que passa sob seus olhos.

Aí você pode começar a abrir a massa. Salpique a mesa com farinha e divida a massa em oito pelotas iguais. Pegue uma delas e achate-a com o rolo de massa, fazendo pressão para a frente, de maneira a obter uma forma retangular. Proceda assim até formar uma longa faixa da espessura da lâmina

de uma faca. A faca que cortou a garganta de Bartolomeo. Que entrou em sua carne jovem e tenra como um *coltello*<sup>1</sup> no toucinho.

Corte a faixa horizontalmente na metade do comprimento e deixe-a secar pendurada num varal de massa por cinco minutos. Repita a operação com o restante da massa de forma a obter dezesseis faixas. Corte cada uma delas no sentido do comprimento formando tirinhas o mais finas possível. Novamente, deixe secar penduradas no varal por mais cinco minutos e estão prontos seus espaguetes. Preparados com um delicioso molho à base de tomates bem maduros, manjeriço, berinjelas novas, e ricota, você poderá comê-los no almoço, no momento em que os funcionários de escritório, os acrobatas e os magarefes voltam para casa para fazer a sesta e quando, por poucas e breves horas, a cidade inquieta dorme.

Após a morte de Bartolomeo, fiz macarrão dia e noite. Retirei-me à cozinha, da mesma forma como algumas mulheres retiram-se a um convento, como Pasquala Tredici quando seu amado, Roberto, chifrado por um touro, morreu.

Sempre amei minha comida: naquele período negro, era tudo o que me reconfortava. Foi longo o exílio que me autoinfligi na *cucina*<sup>2</sup>. Afogava meu pesar cozinhando, cozinhando e cozinhando mais ainda.

Naquela época, eu ainda vivia com minha família em nossa fazenda no vale do Alcântara, ao pé da cidadela de Castiglione, no extremo leste da ilha da Sicília, perto das encostas do grande vulcão.

O vale do Alcântara é famoso por sua fertilidade. Suas azeitonas são mais suculentas, suas laranjas mais sumarentas, seus porcos mais saborosos que os de qualquer outro lugar. A abundância de nossa terra se reflete em nosso povo, o qual, na maior parte, é sadio, robusto e vigoroso.

A virilidade de nossos homens e a fecundidade de nossas mulheres são notáveis. As famílias tendem a ser numerosas e o mesmo poderoso instinto de acasalamento anima homens e animais.

Por um estranho fenômeno curioso, os nascimentos múltiplos são tão

---

1 Faca. Em italiano, no original.

2 Cozinha.

frequentes entre as mulheres de Alcântara quanto entre as porcas; parimos gêmeos, trigêmeos e até mesmo quadrigêmeos e as salas de aula da escola local estão repletas de faces idênticas. Estamos tão acostumados a ver em dobro e em triplo os lavradores, as donas de casa e os pastores, que ninguém mais presta atenção nisso, exceto os forasteiros. Mas, poucos forasteiros vêm até aqui.

Em nosso luxurioso vale diz-se que o fogo nas virilhas dos habitantes são as brasas que decorrem das chamas da montanha fumegante que domina nosso horizonte. Sua magia se transmite aos seres que vivem à sua sombra, onde, durante milhões de anos, ela ejaculou sua própria força vital cobrindo suas vertentes com uma fértil camada negra de lava.