

Coisas boas...

DA TELA E DA MESA

Venham-me cá dizer que independentemente do lodaçal deste país não há ainda coisas e coisas tão boas por estas bandas...

HÁ DIAS enchi o papo com um filme de truz, ao piano cinematográfico Pedro Costa, na tela “Ne Change Rien”. Trabalho incansável de meses, na peugada dos bastidores dos ensaios de um grupo musical onde desponta a encantadora e subtil Jeanne Balibar. Assim, tão “simples”. É um ensaio de vida plena e um argumento pejado de engenho, na espreita de como se constrói música. Perdurar quase duas horas no escuro da sala sem que os olhos não cedam é obra e quando tudo se passa apenas no espaço reduzido de um estúdio de gravação. Sendo e não sendo um filme musical, pula por ali essencialmente a vida, nos diálogos entre pares, na subida íngreme dos acordes que querem roçar o perfeccionismo, perante um “maestro” que fornece a preceito a forma de cantar sem desfalecimentos. Tudo num ritmo entusiástico, até no politicamente incorrecto que nos intervalos concede espaço para a bebida e a fumaça. Como eu gostava de saber que vinho branco passava por aqueles copos, desculpem lá os acólitos correctos do Deus, pátria e família...

Pedro Costa não está com meias medidas, filma tudo a preto e branco, trata as sombras e a articulação entre o claro e escuro como mestre. É um director que encanta a cultura francesa das fitas, entrada directa, por exemplo, na *Quinzaine des Réalisateurs*, Cannes 2009. Ele, Manoel Oliveira e João César Monteiro são vistos pelo insuspeito “*Cahiers du Cinema*” como os três melhores realizadores que deram

alguma vez à costa lusitana. Para mim, sem sombra de pecado. Passe ao largo a exaltação infável de uma “Branca de Neve” que o César apontou numa tela escura ou uma vez a crítica mordaz aposta no *Libération* sobre Manoel: “Estética do sublime aborrecimento”...

Papo cheio de nimas, de seguidinha trato de outro papo no rimanco campestre, em plena Lísbia, da York House, ao leme o gastrónomo Nuno Diniz, saravá! Estética sublime, sem espécie de aborrecimento, o Nuno produz para nós os contornos de um vero banquete de Babette... Só para o vinho nos deixa carta de alforria e decido emborcar um tinto De La Rosa que, para mim, amador da má vida, acompanha à melhor carnufas e coisas do mar. O séquito sai à desfilada, a maior parte das iguarias a constar da carta... Tosta mista e Cappuccino - Tosta de Salmão selvagem fumado e Farmhouse Cheddar, acompanhada com natas ácidas, aneto e pimenta Sarawak,

Dom Yam Gai (sopa tailandesa com leite de coco, lemongrass, shitake, molho de peixe, frango, lima, chalotas e coentros), ceviche de lagosta e camarão com maionese de pistachios e holandesa de beterraba (além do marisco, o ceviche tinha: pinhões, cebolinho, estragão, rebentos de soja, açúcar, sumo de lima, pimenta de Sechuan e açúcar).

Ainda não termina e vai à mesa rendilhada... foie-gras com brioche torrado e casca de batata frita com redução de vitela (foie confitado a 75°C durante 15 minutos em Vinhod

do Porto LBV e especiarias e temperado com pain d'epices ralado) e ainda... perdiz escabechada em tosta de pão do Algarve, com creme brulée de cebola e bacon, esfera de bacalhau à Brás, carré de Borrego de Limousin, puré de batata Ratte com trufa preta, legumes bio crocantes (cenoura vermelha, cenoura amarela, nabo bebé), e chalotas caramelizadas no forno. Nos finalmente, tarte de chocolate negro com molho de laranja.

Mistério da natureza era para nós aquele pão genial, só por si refeição gulosa... Ficamos a saber que é uma importação

directa da terra de onde as cegonhas trazem os bebés, a França, pois. De nome de baptismo Chateau Blanc, é um pão biológico tecido com fermento natural (mistura de farinha, água e sal de Guerande) e sofre um processo de fermentação lenta e retardada, sendo amassado e formado à mão.

Já no aconchego de caselas, não sem que antes tenha gamado um punhado de lenha a um vizinho porreiro que não se importa, dou luz à lareira e preparo-me para fazer ainda mais luz no acto de queimar um puro de respeito, dito e feito é uma gorda pirâmide Cuaba Edición Limitada de 2008. É tempo de passar o dia em revista e à desfilada assaltam-me inúmeros malmequeres, bem me queres. Penso na fita do Pedro Costa e revejo aquela frase do protagonista das “Asas do Desejo”, do Wenders: “Compañero, que prazer é fumar um cigarro... E beber um café... E então as duas coisas...”.

Entretanto, acarício o livro sempre e sempre revisitado, bíblia de cabeceira, alguém assim o designou e está certo, “Voyage au Bout de la Nuit”, Louis-Ferdinand Céline, o maior. Numa passagem faz o contraponto do que comi trazido pela bandeja dourada do Nuno, leio em voz alta: “Não toquei nos sumos, nem tão pouco nos ‘petit fours’ que aquela gente da alta andava a oferecer... É uma gente que tem o costume de misturar a comezaina com as emoções mágicas... Tudo lhes serve aos sacanas! Desde que possam embutir... São incapazes de se conter. Comem tudo de uma assentada, a rosa e a merda que está ao pé...”

É noitinha entradota, salta para o beliche, santo domingo a anunciar repasto de nunca perder no restaurante Coudelaria, em solo da Companhia das Lezírias, toiros ali à volta, vizinhos dos porcos de bolota. É que aos domingos há cozido de carnes bravas. Não há carne tão boa como esta. Para a mesa vem ainda a escolta dos vinhos desta terra, bem honestos.

Agora venham-me cá dizer que independentemente do lodaçal deste país não há ainda coisas e coisas tão boas por estas bandas! Eu arrisco e sabe-me muito bem!

