

Anche a te, Júlia Florista!

Newton Reginato

Procurador de Justiça (aposentado) do MPSP

Não recorro com exatidão quando provei vinho pela primeira vez, mas, certamente, foi bem antes d’eu atingir a adolescência. Era vinho tinto misturado n’água, adoçado com açúcar, pelas mãos da minha avó materna. Nada exagerado, menos de meio copo comum, vez ou outra, costume de italianos – dos quais sou descendente de “quatro costados” – para com as crianças. E obedecendo a uma tradição secular que jamais foi esquecida, não só o vinho, mas, também, o pão e o azeite, sempre estiveram presentes sobre a mesa, não importando a fatura da despensa da casa. Os itálicos – na minha opinião – são “emotivos alimentares”.

Vinho.

Diante de mim tenho uma garrafa de tinto português, cujo rótulo, muito sugestivo, me chama a atenção; nele observo a representação caricatural de uma “tasca” com todos os seus detalhes. Pelo visto, trata-se de um estabelecimento litorâneo, pois, debruçado sobre uma das mesas, há um marinheiro dormindo. Encimando uma divisão interna do comércio como se um “brasão d’armas” fosse, há o retrato de uma mulher à guisa de escudo, com seus lambrequins de flores, duas guitarras de suporte, e, por divisa, o lema: *Silêncio que se vai cantar o Fado!* Nas paredes existem dois avisos: um, à esquerda, alertando que *“Nesta casa não se fia!”*, e outro, à direita, dizendo que *“Há moelas, pipes, pregos”*. O proprietário, um lusitano atarracado e bigodudo, embevecido e já um tanto “embebecido”, serve-se de um copo de vinho, enquanto a sua mulher, escondida atrás de uma porta semiaberta e desconfiada, o espia com um “pau de macarrão” na mão. Um freguês toca guitarra; um gato magriço presta atenção; um outro *habitué* mostra emoção, e uma mulher – a mesma do retrato, creio – rouba-lhes a cena cantando. Tratar-se de uma tal de Júlia Florista (1883-1925), vendedora ambulante de flores, bairrista e boêmia, que se apresentava nas tascas, nas ruas e nas casas aristocráticas da velha Lisboa, evocando o “Espírito do Fado”.

Apanho um saca-rolhas e relembro locais e situações engraçadas familiares, vivenciadas há quase seis décadas.

Houve uma anterior, do tipo “vagão”, reinando absoluta sobre uma habitação coletiva, com a sala de jantar conjugada à bancada de sapateiro do meu avô paterno. Mas a que me refiro agora é outra, uma casa antiga e assobradada, de portãozinho de ferro, escadaria com três degraus de mármore, porta alta de duas folhas, com as janelas dos quartos voltadas para a rua, vizinha de uma padaria. Era uma residência com sala assoalhada revestida de “congoleum”, guarnecida de tajer, cristaleira, mesa de jantar, máquina de costura sob a escada, e pertences outros da minha avó paterna, que era camiseira.

Entrando na casa, logo à esquerda, via-se um quadro de Iemanjá, tendo aos seus pés uma imagem de São Jorge, onde um tio meu depunha bilhetes de loteria, apostas de “jogo do bicho” e anotações das “corridas de cavalos”, uma mania dele. Na cozinha, sobre um fogão a lenha desativado ao lado de um a gás, havia um “fumeiro”, com defumados pendentes, conservas, réstias de alho e cebola abraçadas a dois ou três “Ruffino”. Uma mesa rústica, atoalhada, ocupava o centro, e sobre ela sempre havia um “pão de peito” (aquele pão italiano grande e redondo) coberto com um pano de algodão xadrez, junto a uma lata de azeite, uma de manteiga, uma de queijo tipo “Reino” e uma lasca de “gorgonzola”, além de xícaras de ágata e porcelana, umas com pires, outras sem, bem lavadinhas. Às dez e meia, o cheiro de refogado de alho e cebola em banha de porco, e o de massa de tomates com orégano, manjerição, azeitonas e azeite, eram odores sempre presentes, e lá fora, montando guarda no batente da porta que dava para o quintal, um papagaio sonolento acompanhava as novelas e as programações de rádio que distraiam minha avó.

A tarde, invariavelmente às dezoito horas, meu avô sentava-se à mesa aguardando o jantar. Enchia uma taça com vinho tinto seco (jamais o doce), cortava fatias de pão, ensopava-as no azeite, e as degustava até que fosse servido o caldo de carne ou a canja de galinha gorda, que não podiam faltar, nos quais ele acrescentava, também, uma colherada de vinho. Comia sem pressa, sem se preocupar com “menus nutricionais” para a terceira idade (modismo que sequer era cogitado na época), sempre afirmando: *O apressado come cru e quente! Quem corre, cansa!* e a minha avó, também oriunda, mas mineira da gema e boa de fogão, dele ria enquanto escorria

o macarrão. Foi um cidadão longevo, como longeva foi toda a sua geração, uma gente simples e despreocupada que soube vencer com pão, azeite e vinho (tríade sagrada) todas as dificuldades da vida com alegria e boa disposição, sempre brindando: *Salute a tutti quanti!*

Abro o tinto. Encho meia taça. Admiro-o contra a luz. Sinto o seu buquê e renovo, baixinho, como que recitando uma prece, os velhos votos aos presentes e ausentes: *Salute a tutti quanti!* Olho para o seu rótulo, e sorrindo novamente brindo:

– *Anche a te*, Júlia Florista!

São dezoito horas.
