

UM ANO NA PROVENCE

Peter Mayle

*“É um prazer ler este livro,
escrito com humor e inteligência.”*

THE SUNDAY TIMES



SEVANTÉ

DADOS DE ODINRIGHT

Sobre a obra:

A presente obra é disponibilizada pela equipe [eLivros](#) e seus diversos parceiros, com o objetivo de oferecer conteúdo para uso parcial em pesquisas e estudos acadêmicos, bem como o simples teste da qualidade da obra, com o fim exclusivo de compra futura.

É expressamente proibida e totalmente repudiável a venda, aluguel, ou quaisquer uso comercial do presente conteúdo.

Sobre nós:

O [eLivros](#) e seus parceiros disponibilizam conteúdo de domínio público e propriedade intelectual de forma totalmente gratuita, por acreditar que o conhecimento e a educação devem ser acessíveis e livres a toda e qualquer pessoa. Você pode encontrar mais obras em nosso site: [eLivros](#).

Como posso contribuir?

Você pode ajudar contribuindo de várias maneiras, enviando livros para gente postar [Envie um livro](#) ;)

Ou ainda podendo ajudar financeiramente a pagar custo de servidores e obras que compramos para postar, [faça uma doação aqui](#) :)

"Quando o mundo estiver unido na busca do conhecimento, e não mais lutando por dinheiro e poder, então nossa sociedade poderá enfim evoluir a um novo nível."

eLivros.love

Converted by [ePubtoPDF](#)

UM ANO NA
PROVENCE

UM ANO NA
PROVENCE
Peter Mayle



SEXTANTE

Título original: *A Year in Provence*

Copyright © 1989 por Escargot Productions Ltd.
Copyright da tradução © 2013 por GMT Editores Ltda.
Todos os direitos reservados. Nenhuma parte deste livro pode
ser utilizada ou reproduzida sob quaisquer meios existentes
sem autorização por escrito dos editores.

tradução: Waldéa Barcellos

preparo de originais: Melissa Lopes Leite

revisão: Milena Vargas e Rebeca Bolite

diagramação: Ilustrarte Design e Produção Gráfica

capa: Victor Burton

imagem de capa: Latinstock / Owen Franken / Corbis (DC)

produção digital: [Hondana](#)

CIP-BRASIL. CATALOGAÇÃO-NA-FONTE
SINDICATO NACIONAL DOS EDITORES DE LIVROS, RJ.

M421a

Mayle, Peter

Um ano na Provence [recurso eletrônico] / Peter Mayle; tradução de Waldea Bastos. Rio de Janeiro: Sextante, 2013.
recurso digital

Tradução de: A year in Provence

Formato: ePub

Requisitos do sistema: Adobe Digital Editions

Modo de acesso: World Wide Web

ISBN 978-85-7542-941-9 (recurso eletrônico)

1. Mayle, Peter - Residencias e lugares habituais - Franca - Provença. 2. Provença(França) - Usos e costumes. 3. Livros eletrônicos. I. Título.

13-00605

CDD: 944
CDU: 913(44)

Todos os direitos reservados, no Brasil, por
GMT Editores Ltda.
Rua Voluntários da Pátria, 45– Gr. 1.404 – Botafogo
22270-000 – Rio de Janeiro – RJ
Tel.: (21) 2538-4100 – Fax: (21) 2286-9244
E-mail: atendimento@esextante.com.br
www.editoraarqueiro.com.br
www.sextante.com.br

para jennie,
com amor e gratidão

Sumário

JANEIRO

FEVEREIRO

MARÇO

ABRIL

MAIO

JUNHO

JULHO

AGOSTO

SETEMBRO

OUTUBRO

NOVEMBRO

DEZEMBRO

Conheça outros títulos da Editora Sextante

Informações sobre os próximos lançamentos

JANEIRO



O ANO COMEÇOU com um almoço.

Apesar de toda a alegria forçada e dos beijos e brindes à meia-noite, sempre achamos a véspera de ano-novo uma ocasião deprimente, com seus excessos de última hora e suas resoluções predestinadas ao fracasso. Por isso, quando soubemos que ali no povoado de Lacoste, a alguns quilômetros de distância, o proprietário do Le Simiane estava oferecendo à sua *clientèle* um almoço de seis pratos, acompanhado de champanhe rosé, esse nos pareceu um modo mais prazeroso de iniciar os doze meses seguintes.

O pequeno restaurante de paredes de pedra estava lotado já às 12h30. Encontravam-se ali algumas barrigas de se tirar o chapéu: famílias inteiras com a forma física resultante da dedicação de duas ou três horas à mesa todos os dias; os olhos baixos e a conversa deixada para depois, no cumprimento do ritual preferido dos franceses. O dono do restaurante, homem que, não se sabe como, tinha aperfeiçoado a arte de adejar, apesar de seu tamanho respeitável, trajava um smoking de veludo e gravata-borboleta. Seu bigode, alisado com brilhantina, vibrava com entusiasmo enquanto ele descrevia, enlevado, o menu: foie gras, musse de lagosta, carne *en croûte*, saladas servidas com azeite extravirgem, queijos selecionados pessoalmente, sobremesas de uma leveza inacreditável, *digestifs*. Era uma ária gastronômica que ele interpretava a cada mesa, beijando com tanta frequência a ponta dos dedos que deve ter ferido os lábios.

Quando o último “*bon appétit*” foi pronunciado, um quase silêncio amistoso tomou conta do restaurante à medida que a refeição recebia a merecida atenção. Enquanto comíamos, minha mulher e eu recordávamos outros dias de ano-novo, em sua maioria passados na Inglaterra, debaixo de um manto impenetrável de nuvens. Era difícil associar ao dia 1º de janeiro o sol e o céu de um azul intenso; mas, como todos não paravam de nos dizer, isso era perfeitamente normal. Afinal de contas, estávamos na Provence.

Estivéramos ali muitas vezes como turistas, loucos por nossa cota anual de

duas ou três semanas de calor de verdade e luz forte. Quando íamos embora, entristecidos e com o nariz descascando, prometíamos a nós mesmos que um dia iríamos morar ali. Falávamos sobre isso durante os prolongados invernos cinzentos e os verões verdes, cheios de umidade. Com a obsessão de um viciado, olhávamos fotografias de vinhedos e feiras de povoados. Tínhamos o sonho de acordar com o sol entrando pela janela do quarto. E agora, de certo modo para nossa própria surpresa, ali estávamos. Nosso comprometimento era total. Tínhamos comprado uma casa, feito aulas de francês, nos despedido, despachado nossas duas cadelas e nos tornado estrangeiros.

No final, tudo acontecera bem depressa – quase por impulso – por conta da casa. Nós a vimos em uma tarde e antes do jantar já estávamos morando nela em pensamento.

Ela se situava acima da estrada rural que liga os dois povoados medievais montanhosos de Ménerbes e Bonnieux, ao final de uma trilha de terra batida, em meio a cerejeiras e videiras. Era um *mas*, ou casa rural, construído com pedras da região, que por conta de duzentos anos de exposição ao vento e ao sol tinha adquirido uma cor desbotada entre o caramelo e o cinza-claro. Sua existência teve início no século XVIII com apenas um aposento. E, no estilo imprevisível das construções agrícolas, a casa tinha se ampliado para dar abrigo a filhos, avós, cabras e equipamentos até se tornar uma construção de três andares assimétricos.

Tudo nela era sólido. A escada em espiral que ia desde a adega de vinhos até o andar mais alto era feita de pesadas lajes de pedra. As paredes, algumas com 1 metro de espessura, foram construídas para não deixar entrar o vento mistral, que, ao que dizem, pode arrancar as orelhas de um burro. Anexo aos fundos da casa ficava um pátio murado e, depois dele, uma piscina de pedra branca descorada. Havia três poços, árvores que já proporcionavam boa sombra e esguios ciprestes verdes, cercas vivas de alecrim e uma gigantesca amendoeira. Ao sol da tarde, com as venezianas de madeira semicerradas como pálpebras sonolentas, ela era irresistível.

Além disso, estava protegida dos horrores do desenvolvimento imobiliário. Os franceses têm uma queda por construir *jolies villas* onde quer que o código de edificações permita, e às vezes onde ele não permite, especialmente em áreas rurais até então belas e intocadas. Tínhamos visto essa epidemia medonha em torno da antiga cidadezinha de Apt: caixas feitas daquele tipo especial de cimento cor-de-rosa lívido que permanece lívido, por mais que seja atacado pelas condições climáticas. Pouquíssimas áreas rurais da França estão a salvo, a não ser que tenham sido oficialmente tombadas, e uma das grandes vantagens

dessa casa era sua localização dentro de um parque nacional, sagrado para o patrimônio francês, ao qual as betoneiras não tinham acesso.

As montanhas Lubéron começam a subir imediatamente atrás da casa até atingir seu ponto mais elevado a mais de mil metros de altura; e seus contrafortes acidentados se estendem por mais de 60 quilômetros de leste a oeste. Cedros, pinheiros e carvalhos mantêm a paisagem perpetuamente verde e fornecem abrigo para javalis, coelhos e aves de caça. Flores silvestres, tomilho, lavandas e cogumelos crescem entre as rochas e à sombra das árvores; do cume, num dia claro, veem-se de um lado os Baixos Alpes e do outro o Mediterrâneo. Durante a maior parte do ano pode-se caminhar por oito ou nove horas sem que se aviste um carro ou um ser humano sequer. O maciço Lubéron é uma extensão de nosso quintal dos fundos com 100 mil hectares, um paraíso para os cães e uma barricada permanente contra ataques surpresa por parte de vizinhos inesperados.

Descobrimos que no campo os vizinhos assumem uma importância que nem de longe têm nas cidades. Alguém pode morar anos num apartamento em Londres ou Nova York e mal falar com as pessoas que moram a 15 centímetros de distância, do outro lado de uma parede. No interior, porém, mesmo que você esteja separado da outra casa por centenas de metros, os vizinhos fazem parte da sua vida, e você, da deles. Se por acaso você for estrangeiro e, portanto, ligeiramente exótico, será inspecionado com um interesse acima do comum. Além disso, se com sua compra você herdar algum acordo agrícola delicado e de longa vigência, logo perceberá que seus atos e decisões terão impacto direto sobre o bem-estar de outra família.

Fomos apresentados aos novos vizinhos pelo casal que nos vendeu a casa, ao longo de um jantar de cinco horas de duração, que se distinguiu por uma enorme boa vontade de todos os envolvidos e, de nossa parte, por uma incapacidade quase total de compreender o que era dito. A língua falada era o francês, mas não o francês que aprendemos nos livros e ouvimos nas fitas cassete. Era um patoá rico e forte, que emanava de algum ponto no fundo da garganta e passava por um processo de codificação nas fossas nasais antes de sair como fala. Sons parcialmente familiares podiam ser quase identificados como palavras em meio às correntes e redemoinhos do provençal: *demain* passava a ser *demang*, *vin* passava a ser *vang* e *maison*, *mesong*. Isso em si não teria sido grande problema se as palavras fossem pronunciadas na velocidade normal de uma conversa e sem grandes floreios, mas elas disparavam como balas de metralhadora, muitas vezes com mais uma vogal grudada no final da palavra, para completar. E assim, o oferecimento de um pouco mais de pão – a primeira matéria no curso de

francês para iniciantes – saía como uma pergunta fanhosa: *Encoredupanga?*

Felizmente, o bom humor e a simpatia dos nossos vizinhos eram evidentes, mesmo que o que dissessem fosse um mistério. Henriette era uma morena baixinha e bonita, com um sorriso permanente e o entusiasmo de uma velocista para chegar ao fim de cada frase em tempo recorde. Seu marido, Faustin – ou Faustang, como durante muitas semanas achamos que se escrevia seu nome –, era grande e gentil, sem pressa em seus movimentos e relativamente vagaroso com as palavras. Tinha nascido no vale, passado a vida inteira no vale e no vale morreria. O pai dele, Pépé André, que morava ao seu lado, havia matado seu último javali aos 80 anos, e desistira de caçar para se dedicar à bicicleta. Duas vezes por semana, ele pedalava até o povoado para comprar mantimentos e ouvir as últimas fofocas. Parecia uma família feliz.

Eles tinham, porém, uma preocupação conosco, não só como vizinhos mas como parceiros em potencial; e através da névoa resultante do fumo de rolo e do *marc*, além do nevoeiro ainda mais denso do sotaque, acabamos chegando ao cerne da questão.

A maior parte dos 2,5 hectares de terra que compramos com a casa possuía videiras, que havia anos eram cuidadas de acordo com o tradicional sistema de *métayage*: o proprietário da terra fornece o capital para pagar as mudas de renovação e o fertilizante, ao passo que o agricultor se encarrega da pulverização, da colheita e da poda. Ao final da estação, o agricultor fica com dois terços do lucro; e o proprietário, com um terço. Se a propriedade muda de dono, o acordo pode ser revisto, e essa era a preocupação de Faustin. Sabia-se que muitas das propriedades no Lubéron eram compradas como *résidences secondaires*, usadas para férias e lazer, sendo sua boa terra cultivável transformada em jardins rebuscados. Havia até mesmo casos do cúmulo da blasfêmia, em que videiras foram arrancadas para dar lugar a quadras de tênis. Quadras de tênis! Faustin encolhia os ombros, sem acreditar, e suas sobrancelhas se erguiam no mesmo movimento enquanto ele refletia sobre a ideia absurda de trocar vinhedos valiosos pelo estranho prazer de correr atrás de uma bolinha no calor do verão.

Ele não precisava ter se preocupado. Nós adorávamos as vinhas: sua disposição organizada em contraste com a expansão desordenada das montanhas; a forma como passavam do verde-claro para um verde mais escuro, para o amarelo e o vermelho à medida que a primavera e o verão davam lugar ao outono; a fumaça azul na estação da poda, quando os galhos secos eram queimados; os campos nus no inverno, coalhados com seus cepos podados – elas

pertenciam àquele lugar. Quadras de tênis e jardins criados por paisagistas, não. (Por sinal, esse também não era o lugar para nossa piscina, mas pelo menos ela não havia substituído nenhum vinhedo.) Além do mais, não podíamos nos esquecer do vinho. Tínhamos a opção de receber nosso lucro em dinheiro ou em produção, e nossa parte da colheita seria de uns mil litros de vinho comum tinto e rosé em um ano normal. Com a maior ênfase que nosso francês capenga nos permitiu, dissemos a Faustin que seria um prazer manter o acordo existente. Ele ficou radiante. Percebeu que nós todos iríamos nos dar muito bem. Um dia, talvez até conseguíssemos conversar.

PAIRANDO À PORTA, o proprietário do Le Simiane nos desejou um feliz ano-novo enquanto estávamos ali em pé, na rua estreita, ofuscados pelo sol.

– Nada mau, hein? – disse ele, com o floreio de um braço de veludo que envolveu o povoado, as ruínas do castelo do Marquês de Sade empoleirado no alto, a vista das montanhas do outro lado e o céu luminoso, límpido. Era um gesto informal de posse, como se ele estivesse nos mostrando uma propriedade particular. – É uma felicidade viver na Provence.

É verdade, pensamos, sem dúvida é uma felicidade. Se isso era inverno, não iríamos precisar de toda a parafernália para o frio – botas, casacos e suéteres de quase três centímetros de espessura – que tínhamos trazido da Inglaterra. Seguimos para casa, aquecidos e bem alimentados, fazendo apostas sobre quanto faltava para o primeiro mergulho do ano e sentindo uma compaixão condescendente por aquelas pobres criaturas de climas mais rigorosos que precisam suportar invernos de verdade.

Enquanto isso, alguns milhares de quilômetros ao norte, o vento que tinha começado na Sibéria estava ganhando velocidade para a parte final de sua viagem. Já tínhamos ouvido histórias sobre o mistral. Ele enlouquecia as pessoas e os animais. Era uma circunstância atenuante em crimes violentos. Soprava quinze dias sem parar, arrancando árvores, virando automóveis, quebrando janelas, jogando velhinhas na sarjeta, destroçando postes telegráficos, uivando pelas casas como um fantasma frio e maligno, causando *la grippe*, brigas domésticas, faltas no trabalho, dores de dente, enxaquecas. Todo problema na Provence cuja culpa não pudesse ser atribuída aos políticos era decorrente do *sâcré vent*, do qual os provençais falavam com uma espécie de orgulho masoquista.

Típico exagero gaulês, pensávamos. Se precisassem aguentar as tempestades de vento que se formam no canal da Mancha e fazem com que a chuva bata no rosto das pessoas quase na horizontal, aí, sim, eles teriam alguma ideia de como é um vento de verdade. Nós ouvíamos as histórias com atenção e, para agradar o interlocutor, fingíamos estar impressionados.

Foi assim que nos descobrimos mal preparados quando o primeiro mistral do ano desceu uivando pelo vale do Ródano, virou à esquerda e colidiu direto com o lado oeste da casa, com força suficiente para fazer voar telhas, jogando-as dentro da piscina, e arrancar das dobradiças uma janela que tinha sido deixada aberta por descuido. A temperatura baixou 20 graus em 24 horas. Desceu até zero e em seguida até seis graus negativos. Em Marselha foi registrada uma velocidade do vento de 180 quilômetros por hora. Minha mulher cozinhava de sobretudo. Eu tentava datilografar usando luvas. Paramos de falar naquele primeiro mergulho do ano e começamos a sonhar com aquecimento central. E então, um dia, pela manhã, com o som de galhos que se quebram, os canos da casa estouraram, um após o outro, sob a pressão da água que tinha congelado neles durante a noite.

Estavam pendendo da parede, inchados e entupidos de gelo, quando Monsieur Menicucci os estudou com seu olhar profissional de encanador.

– *Oh là là* – disse ele. – *Oh là là*. – Ele se voltou para o jovem aprendiz, que invariavelmente chamava de *jeune homme* ou de *jeune*. – Está vendo o que aconteceu aqui, *jeune*? Canos desprotegidos. Nenhuma calefação. Encanamentos da Côte d’Azur. Para Nice ou para Cannes serviriam, mas para cá...

Ele estalou a língua em sinal de reprovação, agitando o dedo diante do nariz do *jeune* para ressaltar a diferença entre os invernos amenos do litoral e o frio cortante em que agora estávamos, e puxou com firmeza seu gorro de lã para cobrir as orelhas. Era baixinho, com o corpo perfeito para ser encanador, como costumava dizer, porque conseguia se espremer em espaços apertados que homens mais desajeitados considerariam inacessíveis. Enquanto esperávamos que *jeune* pusesse em funcionamento o maçarico, Monsieur Menicucci proferiu a primeira de uma série de palestras e seleções de *pensées*, que eu ouviria com prazer cada vez maior ao longo do ano que se iniciava. Naquele dia, tratava-se de uma dissertação geofísica sobre o crescente rigor dos invernos provençais.

Havia três anos seguidos que os invernos vinham sendo visivelmente mais rigorosos do que qualquer um podia se lembrar. Tão frios, na realidade, a ponto de matar oliveiras velhíssimas. Para usar a expressão que surge na Provence sempre que o sol se esconde, aquilo era *pas normal*. Mas por quê? Só para

constar, Monsieur Menicucci me permitiu dois segundos para refletir sobre esse fenômeno antes de enveredar pela sua tese, cutucando-me com o dedo de vez em quando para se certificar de que eu prestava atenção.

Segundo ele, os ventos que traziam o frio da Rússia estavam chegando à Provence com velocidade maior do que no passado, levando menos tempo para alcançar seu destino e, portanto, tendo menos oportunidade de se aquecer no caminho. E o motivo para isso – aqui Monsieur Menicucci se permitiu uma pausa breve porém dramática – estava numa alteração da configuração da crosta terrestre. *Mais oui*. Em algum ponto entre a Sibéria e Ménerbes a curvatura da terra estava mais plana, possibilitando ao vento um caminho mais direto para o sul. Era de uma lógica cristalina. Infelizmente, a segunda parte da aula (Por Que a Terra Está Ficando Mais Plana) foi interrompida pelo estouro de mais um cano, e minha instrução foi deixada de lado a fim de abrir espaço para um trabalho primoroso com o maçarico.

A influência das condições do tempo nos habitantes da Provence é imediata e evidente. Eles esperam que todos os dias sejam ensolarados, e sua disposição de humor sofre quando isso não ocorre. Veem a chuva como uma afronta pessoal que os faz balançar a cabeça e se compadecer uns dos outros nos cafés; olhar para o céu com ar de profunda suspeita, como se uma praga de gafanhotos estivesse prestes a se abater sobre eles; e ziguezaguear, com repulsa, entre as poças da calçada. Se qualquer coisa pior do que um dia chuvoso acontece, como, por exemplo, essa onda de temperaturas abaixo de zero, o resultado é espantoso: a maior parte da população desaparece.

À medida que o frio começou a ficar cortante, a partir de meados de janeiro, as cidadezinhas e os povoados se aquietaram. As feiras semanais, normalmente apinhadas e barulhentas, ficaram reduzidas a uma guarnição mínima de feirantes intrépidos, dispostos a correr o risco de congelarem em troca do seu sustento, batendo com os pés e bebericando de garrafas térmicas. Os fregueses passavam depressa, compravam e iam embora, mal parando para contar o troco. Os bares fechavam hermeticamente suas portas e janelas, mantendo-se em atividade em meio a uma fumaça de cheiro penetrante. Nas ruas não se via nada da costumeira falta de pressa.

Nosso vale hibernou, e eu senti falta dos sons que assinalavam a passagem de cada dia quase com a precisão de um relógio: o galo de Faustin que tossia pela manhã; o estrépito enlouquecido – como o de porcas e parafusos tentando fugir de dentro de uma lata de biscoitos – do pequeno furgão Citroën que leva todo lavrador para casa à hora do almoço; a esperançosa saraivada de um

caçador, em sua patrulha da tarde nas vinhas na encosta do morro do outro lado; o choro distante de uma motosserra na floresta; a serenata dos cachorros de fazenda, no crepúsculo. Agora havia apenas o silêncio. Por horas a fio, o vale permanecia totalmente deserto e calado. Ficamos curiosos. O que todo mundo estava fazendo?

Sabíamos que Faustin percorria as propriedades vizinhas na qualidade de abatedor ambulante, imobilizando e degolando coelhos, patos, porcos e gansos para que eles pudessem ser transformados em terrines, presuntos e *confits*. Para nós, essa ocupação não parecia combinar com o homem afetuoso que mimava seus cães; mas era evidente que ele era rápido, habilidoso e que, como qualquer outro homem do campo, não se deixava perturbar pelo sentimentalismo. Nós podíamos tratar um coelho como animal de estimação ou nos sentir ligados emocionalmente a um ganso, mas éramos provenientes de cidades com supermercados onde a apresentação higiênica da carne a distanciava de qualquer semelhança com os seres vivos. Uma costeleta de porco embalada a vácuo, em plástico transparente, possui uma aparência abstrata, esterilizada, que não tem absolutamente nada a ver com o corpo quente e sujo de um porco. No campo não havia como evitar a associação direta entre a morte e o jantar, e o futuro nos reservaria muitas ocasiões em que seríamos gratos a Faustin pelo seu trabalho no inverno.

Mas o que fazia o restante das pessoas? A terra estava congelada; as videiras, podadas e em repouso; o frio era intenso demais para caçar. Será que estavam todos de férias? Não, claro que não. Aqueles não eram os fidalgos rurais que passavam o inverno nas estações de esquí ou em iates no Caribe. As férias ali eram tiradas em casa no mês de agosto, com excesso de comida, sextas agradáveis e um bom descanso antes dos longos dias de trabalho da *vendange*. Para nós era um enigma, até percebermos a quantidade de habitantes locais cujo aniversário caía em setembro ou outubro. Foi assim que surgiu uma resposta possível, porém inaverigável: a portas fechadas, eles estavam ocupados fazendo filhos. Na Provence há uma estação para tudo; e os dois primeiros meses do ano deviam ser dedicados à reprodução. Nunca tivemos coragem de confirmar a suspeita.

O tempo frio proporcionava prazeres menos íntimos. Além da paz e do vazio da paisagem, o inverno na Provence tem um perfume especial, que é acentuado pelo vento e pelo ar límpido e seco. Caminhando pelos encostas, eu muitas vezes conseguia detectar uma casa pelo cheiro antes de vê-la, graças à fragrância da fumaça de lenha que saía de uma chaminé invisível. Esse é um dos cheiros mais

primitivos da vida, e por isso encontra-se extinto na maioria das cidades, onde as normas do corpo de bombeiros e os decoradores se aliaram para transformar as lareiras em buracos tampados ou em “elementos arquitetônicos” timidamente iluminados. A lareira ainda é usada na Provence – para se cozinhar, para que as pessoas se sentem ao seu redor, para aquecer os dedos dos pés e para agradar aos olhos. O fogo é aceso de manhã cedo e alimentado o dia todo com lenha de carvalhos do Lubéron ou de faias dos sopés do monte Ventoux. Quando eu voltava para casa com as cadelas ao cair da tarde, sempre parava para olhar do alto do vale o longo zigue-zague de tiras de fumaça que se erguia das casas espalhadas ao longo da estrada de Bonnieux. Era uma vista que me fazia pensar em cozinhas aconchegantes e ensopados bem-temperados, e nunca deixava de me dar uma fome voraz.

A culinária famosa da Provence é a do verão – os melões, pêssegos e aspargos, as abobrinhas e berinjelas, os pimentões e tomates, o *aioli*, a bouillabaisse e monumentais saladas de azeitonas, anchovas, atum, ovos cozidos e fatiados, batatas cortadas e dispostas sobre camadas de alfaces multicoloridas, reluzentes de azeite, os queijos de cabra frescos – eram essas as lembranças que repetidamente nos atormentavam cada vez que nos deparávamos com as opções fracas e murchas que os mercados ingleses nos ofereciam. Jamais nos ocorreu que existisse um menu de inverno, bem diferente, mas igualmente delicioso.

A culinária do tempo frio na Provence é a do camponês. Ela é de digestão lenta e tem o objetivo de mantê-lo aquecido, deixá-lo forte e mandá-lo para cama de pança cheia. Não é bonita, como são bonitas as porções diminutas, com suas guarnições artísticas, servidas nos restaurantes da moda; mas numa noite congelante, com o mistral atacando como uma navalha, não há nada que a supere. E na noite em que um dos nossos vizinhos nos convidou para jantar, o frio era suficiente para transformar a pequena caminhada até sua casa numa pequena corrida.

Passamos pela porta, e meus óculos ficaram embaçados com o calor da lareira que ocupava a maior parte da parede dos fundos da sala. Quando pude enxergar com clareza, vi que a grande mesa, coberta com uma toalha impermeável quadriculada, estava posta para dez. Parentes e amigos viriam nos inspecionar. Uma televisão tagarelava num canto, o rádio respondia da cozinha e diversos gatos e cachorros eram enxotados porta afora à chegada de um convidado, só para voltarem a entrar com o seguinte. Surgiu uma bandeja com *pastis* para os homens e um vinho moscatel doce e resfriado para as mulheres; e ficamos no meio do fogo cruzado de queixas ruidosas a respeito do tempo. Na

Inglaterra era tão ruim assim? Só no verão, respondi. Por um instante, eles me levaram a sério, até que alguém me salvou da situação constrangedora com uma risada. Com muitas manobras para escolher a posição à mesa – eu não tinha certeza se os esforços eram para se sentar perto de nós ou o mais longe possível – acabamos nos acomodando.

Foi uma refeição da qual jamais nos esqueceremos. Para ser exato, foram algumas refeições das quais jamais nos esqueceremos, porque ela ultrapassou as fronteiras gastronômicas de qualquer coisa que tivéssemos conhecido, tanto na quantidade quanto na extensão.

Começou com pizza feita em casa. Não uma, mas três: de anchovas, de cogumelos e de queijo. E era obrigatório se servir de uma fatia de cada sabor. Os pratos foram então limpos com pedaços arrancados dos dois pães de meio metro que estavam no centro da mesa, e chegou o prato seguinte. Eram patês de coelho, de javali e de tordo. Uma terrine com pedaços de carne de porco e *marc*. *Saucissons* com pimenta em grãos. Cebolas diminutas marinadas num molho de tomates frescos. Os pratos foram limpos mais uma vez, e trouxeram o pato. As fatias de *magret* que aparecem arrumadas em forma de leque, parcialmente encobertas por uma elegante porção de molho nas mesas requintadas da *nouvelle cuisine* – não havia nada disso à vista. Ali havia peitos inteiros, coxas inteiras, cobertos de um molho escuro, bem-temperado, e cercados de cogumelos silvestres.

Recostamo-nos nas cadeiras, felizes por termos conseguido terminar, e sentimos algo semelhante a pânico quando vimos os pratos serem limpos ainda mais uma vez e uma enorme e fumegante assadeira ser colocada sobre a mesa. Essa era a especialidade de Madame, nossa anfitriã: um ensopado de coelho, do tom de marrom mais rico e mais profundo. Nossos débeis pedidos para que fossem servidas porções pequenas foram ignorados com um sorriso. Comemos o coelho. Comemos a salada verde com nacos de pão fritos ao alho e óleo. Comemos os *crottins* rechonchudos de queijo de cabra. Comemos a torta de amêndoas e creme preparada pela filha. Naquela noite comemos por toda a Inglaterra.

Com o café, foi apresentada uma série de garrafas de estranhos formatos com uma seleção de *digestifs* de produção local. Meu coração teria afundado se houvesse espaço para isso, mas não tive meios de recusar diante da insistência do anfitrião. Eu precisava experimentar um preparado em especial, feito segundo uma receita do século XI, criada por uma ordem de monges beberrões dos Baixos Alpes. Pediram-me que fechasse os olhos enquanto ele era servido e,

quando os abri, tinha à minha frente um pequeno copo com um fluido amarelo viscoso. Olhei em desespero ao redor da mesa. Todos me observavam. Não havia a menor chance de dar o que quer que aquilo fosse ao cachorro ou de deixá-lo escorrer discretamente para dentro do sapato. Agarrando-me à mesa com uma das mãos, apanhei o copo com a outra, fechei os olhos, orei para o santo padroeiro da indigestão e o entornei de uma vez só.

Nada saiu do copo. Eu tinha esperado, na melhor das hipóteses, queimar a língua e, na pior, ter minhas papilas gustativas cauterizadas para sempre, mas só engoli ar. Era um copo de brinquedo, e pela primeira vez na minha vida adulta senti um alívio profundo por não ter tomado uma bebida. À medida que as gargalhadas dos outros convidados foram esmorecendo, houve uma ameaça de oferta de bebidas de verdade, mas fomos salvos pela gata. Do seu quartel-general no alto de um *armoire*, ela voou de um salto em perseguição a uma mariposa e fez uma aterrissagem forçada em meio às xícaras de café e às garrafas que estavam sobre a mesa. Aquele pareceu ser um momento apropriado para nos despedirmos. Voltamos para casa andando, como que empurrando a barriga para conseguir avançar, indiferentes ao frio, incapazes de falar, e dormimos como os justos.

Mesmo pelos padrões provençais, aquela não tinha sido uma refeição rotineira. A gente que trabalha a terra costuma comer bem ao meio-dia e fazer uma refeição leve à noite, hábito saudável e sensato; mas, para nós, totalmente impossível. Chegamos à conclusão de que não há nada melhor do que um bom almoço para nos abrir o apetite para o jantar. É assustador. Pode ser que isso esteja relacionado à novidade de viver em meio a tamanha abundância de alimentos deliciosos e entre homens e mulheres cujo interesse pela comida chega às raias da obsessão. Os açougueiros, por exemplo, não se contentam em simplesmente vender carne. Enquanto a fila vai crescendo atrás do freguês, eles lhe ensinarão demoradamente como a carne deve ser preparada, como deve ser servida e o que comer e beber para acompanhá-la.

A primeira vez que isso aconteceu, tínhamos ido a Apt comprar vitela para um ensopado provençal chamado *pebronata*. Indicaram-nos um açougueiro na parte velha da cidade cuja reputação era a de ter um toque de mestre e de ser *très sérieux*. Seu açougue era pequeno; ele e a mulher, de porte avantajado; nós quatro ali formávamos uma multidão. Ele escutou atento enquanto explicávamos que queríamos preparar esse prato específico. Talvez tivesse ouvido falar nele.

O açougueiro bufou de indignação e começou a afiar uma faca enorme com tanta energia que demos um passo para trás. Ele perguntou se tínhamos

consciência de estarmos olhando para um expert, possivelmente a maior autoridade em *pebronata* no Vaucluse. Sua mulher fazia que sim com a cabeça, com admiração. Ora, exclamou ele brandindo 30 centímetros de aço afiado perto do nosso rosto, ele escrevera um livro a respeito desse prato – um livro *definitivo* – contendo vinte variações da receita básica. Sua mulher concordou mais uma vez. Ela estava fazendo o papel da enfermeira-chefe para o eminente cirurgião, passando-lhe mais facas a serem afiadas antes da operação.

Nossa expressão devia dizer que estávamos adequadamente impressionados, porque ele então apresentou um belo pedaço de vitela e sua voz se tornou professoral. O homem limpou a carne, cortou-a em cubos, encheu um saquinho com ervas picadas, disse aonde devíamos ir para comprar os melhores pimentões (quatro verdes e um vermelho, sendo o contraste de cores por motivos estéticos), repassou a receita duas vezes para se certificar de que não iríamos cometer alguma *bêtise* e sugeriu um Côtes du Rhône condizente. Foi uma bela performance.

O que não falta na Provence são gourmets, e pérolas de sabedoria às vezes brotam das fontes mais improváveis. Já estávamos nos acostumando ao fato de que os franceses nutrem pela comida uma paixão semelhante à que outros povos nutrem pelo esporte e pela política; mas, mesmo assim, foi uma surpresa ouvir Monsieur Bagnols, o lixador, criticar restaurantes de três estrelas. Ele tinha vindo de Nîmes para lixar um piso de pedra, e logo de cara ficou claro que ele não era homem de brincar com o próprio estômago. Todos os dias ao meio-dia em ponto ele trocava seu macacão por outra roupa e ia a um dos restaurantes das redondezas, voltando duas horas depois.

Ele o considerava razoável, mas nada que se pudesse comparar com o Beaumanière em Les Baux. O Beaumanière tem três estrelas no Guia Michelin e uma classificação de 17 em 20 no Gault-Millau. Lá ele afirmava ter comido uma perca do mar *en croûte* realmente extraordinária. Mas, veja bem, o Troisgros em Roanne também era um estabelecimento esplêndido, apesar de sua localização em frente à estação não ser tão favorável quanto a do restaurante de Les Baux. O Troisgros tem três estrelas no Michelin e 19,5 pontos de um total de 20 no Gault-Millau. E assim ele prosseguia enquanto ajustava as joelheiras e continuava a esfregar o chão: um guia particular dos cinco ou seis restaurantes mais caros da França, que Monsieur Bagnols prestigiava uma vez por ano como uma ocasião especial.

Ele tinha ido uma vez à Inglaterra e comera cordeiro assado num hotel em Liverpool. Um prato cinzento, morno e insosso. Mas é claro que todo mundo

sabe que os ingleses matam seus cordeiros duas vezes: a primeira no abate, a segunda ao prepará-lo. Diante de um desdém tão contundente pela culinária do meu país, retirei-me e o deixei continuar o trabalho no piso e sonhar com sua próxima visita a Bocuse.

O TEMPO CONTINUOU inclemente, com noites geladas porém extravagantemente estreladas e alvoradas espetaculares. Um dia bem cedo, o sol parecia estar mais baixo e maior do que o normal, e, enquanto eu caminhava na sua direção, tudo era brilho ofuscante ou sombra profunda. As cadelas corriam bem à frente, e eu as ouvi latindo muito antes de ver o que tinham encontrado.

Havíamos chegado a uma parte da floresta onde o terreno caía numa depressão, formando uma espécie de bacia funda na qual, cerca de cem anos antes, algum agricultor desavisado tinha construído uma casa que ficava na penumbra quase permanente lançada pelas árvores ao redor. Eu passara por ali muitas vezes. As janelas estavam sempre fechadas, e o único sinal de vida humana era a fumaça que subia da chaminé. No quintal, dois grandes pastores-alemães de pelo emaranhado e um vira-lata preto estavam sempre à espreita, uivando e forçando as correntes no esforço de atacar algum transeunte. Esses cães eram reconhecidamente perigosos. Um dia um deles conseguiu se soltar e rasgou a parte posterior da perna do vovô André. Minhas cadelas, cheias de valentia quando se deparam com gatos tímidos, tinham a prudência de evitar chegar perto demais daquelas três bocarras hostis e se habituaram a fazer um desvio, passando ao largo da casa, por cima de um pequeno monte. Agora estavam ali no alto, latindo daquele jeito nervoso e especulativo que os cães adotam para se sentirem seguros quando encontram algo inesperado num território bem conhecido.

Cheguei ao alto do morro com o sol batendo direto nos olhos, mas consegui distinguir entre as árvores um vulto com a silhueta recortada em contraluz, com uma nuvem de fumaça em volta da cabeça e as cadelas ruidosas inspecionando-o a uma distância segura. Quando me aproximei, ele estendeu uma mão fria, calejada.

– *Bon jour*. – Ele retirou um toco de cigarro do canto da boca e se apresentou. – Massot, Antoine.

Estava vestido para a guerra. Uma jaqueta manchada com estampa de camuflagem, um boné do exército para uso na selva, uma cartucheira e uma

espingarda. Seu rosto tinha a cor e a textura de um bife feito às pressas, com um naco de nariz se projetando acima de um bigode mal-aparado, com manchas de nicotina. Olhos azul-claros espiavam em meio a sobrancelhas desgrenhadas de um louro-avermelhado, e seu sorriso cariado teria levado ao desespero o dentista mais otimista. No entanto, havia nele um ar de louca cordialidade.

Perguntei-lhe se a caça tinha sido bem-sucedida.

– Uma raposa – respondeu –, mas velha demais para se comer. – Ele deu de ombros e acendeu mais um dos seus gordos cigarros Boyard, enrolado em papel pardo e que, no ar da manhã, tinha o cheiro de uma fogueira recém-acesa. – Seja como for, ela vai parar de manter meus cães acordados a noite toda – disse ele, indicando com a cabeça a casa situada no grotão.

Comentei que seus cães pareciam ferozes, e ele sorriu. São só brincalhões, alegou. Mas e aquela vez em que um deles escapou e atacou o velhote? Ah, essa vez... Ele sacudiu a cabeça com a dor da recordação. O problema é que nunca se deve dar as costas a um cachorro brincalhão, e esse havia sido o erro do velho. *Une vraie catastrophe*. Por um instante, achei que ele estivesse lamentando o ferimento sofrido por vovô André, que teve uma veia atingida na perna e precisou ir ao hospital para tomar injeções e levar pontos, mas eu estava enganado. O verdadeiro motivo para sua tristeza estava no fato de Massot ter sido obrigado a comprar uma corrente nova – e aqueles ladrões em Cavaillon lhe cobraram 250 francos por ela. Essa mordida foi pior que a dos cães.

Para poupá-lo de mais recordações dolorosas, mudei de assunto e lhe perguntei se ele realmente comia raposa. Ele demonstrou surpresa diante de uma pergunta tão idiota e ficou me olhando por um segundo ou dois sem responder, como se suspeitasse que eu estava zombando dele.

– Não se come raposa na Inglaterra? – indagou.

Ocorreram-me visões de membros do grupo de caça Belvoir Hunt escrevendo ao jornal *The Times* e tendo um infarto coletivo diante dessa ideia tão pouco esportiva e tipicamente estrangeira.

– Não, não se come raposa na Inglaterra. As pessoas vestem um casaco vermelho e perseguem a raposa a cavalo, com diversos cães. Depois decepam o rabo da raposa.

Ele inclinou a cabeça, estupefato.

– *Ils sont bizarres, les Anglais* – declarou.

Em seguida, com enorme prazer e alguns gestos horrendamente explícitos, descreveu o que as pessoas civilizadas fazem com uma raposa.

Civet de renard à la façon Massot

Procure uma raposa jovem e tenha o cuidado de atingi-la com precisão na cabeça, que não tem nenhum interesse culinário. Chumbo grosso nas partes comestíveis do animal pode quebrar dentes – Massot me mostrou dois exemplos disso – e provocar indigestão.

Esfole a raposa e corte fora suas *parties*. Nesse momento, Massot fez um movimento de corte com a mão de um lado para outro da própria virilha, seguido de alguns puxões e repuxões complicados para ilustrar o processo de retirada das vísceras.

Mantenha a carcaça limpa em água fria corrente durante 24 horas para eliminar o *goût sauvage*. Deixe-a escorrer, enrole-a num saco e, de preferência quando houver geada, pendure-a ao ar livre durante uma noite inteira.

Na manhã seguinte, ponha a raposa numa caçarola de ferro fundido, cobrindo-a com uma mistura de sangue e vinho tinto. Acrescente ervas, cebolas, cabeças de alho e deixe cozinhar em fogo brando por um dia ou dois. (Massot pediu desculpas pela falta de precisão, mas alegou que o tempo de cozimento variava conforme o tamanho e a idade da raposa.)

Nos velhos tempos, comia-se a carne com pão e batatas cozidas, mas agora, graças ao progresso e à invenção da fritadeira elétrica, podia-se degustá-la com *pommes frites*.

A essa altura, Massot já estava animado para bater papo. Contou-me que morava sozinho, e era raro encontrar companhia no inverno. Passara toda a vida nas montanhas, mas talvez agora houvesse chegado a hora de se mudar para o povoado, onde poderia estar mais perto dos outros. É claro que seria uma tragédia deixar uma casa tão bonita, tão tranquila, tão protegida do mistral, tão bem situada para evitar o calor do sol do meio-dia, local onde tinha vivido tantos anos felizes. Seria de cortar o coração, a não ser que... – ele olhou para mim detidamente, com os olhos claros úmidos de sinceridade – a não ser que ele pudesse me fazer uma gentileza permitindo que um dos meus amigos comprasse sua casa.

Desci o olhar até a construção em ruínas, enfurnada na sombra, com os três cães a passear eternamente de um lado para outro, presos às correntes enferrujadas, e pensei que em toda a Provence seria difícil encontrar um lugar menos atraente. Não havia sol nem vista, nenhuma sensação de espaço, e com toda a certeza seu interior seria excessivamente úmido e horroroso. Prometi a Massot que não me esqueceria da sua oferta, e ele deu uma piscadela.

– Um milhão de francos – disse ele. – Um sacrifício da minha parte.

Nesse meio-tempo, enquanto ele não deixasse o seu cantinho do paraíso, se houvesse qualquer coisa que eu precisasse saber sobre a vida rural, ele me ajudaria. O homem conhecia cada centímetro da floresta: onde cresciam os cogumelos, aonde os javalis iam matar a sede, qual espingarda escolher, como

treinar um cão de caça. Não havia nada que ele não soubesse, e seu conhecimento estava à minha disposição. Agradei.

– *C'est normal* – disse ele, descendo pesadamente o morro na direção da sua residência de um milhão de francos.

QUANDO CONTEI a um amigo no povoado que eu tinha conhecido Massot, ele sorriu.

– Ele o ensinou a preparar raposa?

Fiz que sim.

– Ele tentou vender a casa?

Fiz que sim mais uma vez.

– O velho *blagueur*. Ele é um fanfarrão.

Não me importei. Gostei do homem e tive a sensação de que ele seria uma fonte inestimável de informações fascinantes e altamente suspeitas. Com ele para me iniciar nos prazeres da vida rústica e com Monsieur Menicucci encarregado de questões mais científicas, tudo de que eu precisava agora era um navegador que me orientasse em meio às águas turvas da burocracia francesa que, com suas complexas sutilezas e inconveniências, é capaz de transformar um copo d'água de atividade numa tempestade de frustração.

Deveríamos ter encarado como aviso as complicações que envolveram a compra da casa. Nós queríamos comprar; o proprietário queria vender; um preço foi combinado; tudo certo e direto. Só que a partir daí nós nos transformamos em relutantes participantes do esporte nacional de reunir documentos. Certidões de nascimento eram necessárias para provar que nós existíamos; passaportes para provar que éramos britânicos; certidão de casamento para permitir a compra em conjunto; certidão negativa de divórcio para provar que nossa certidão de casamento era válida; comprovação de nosso endereço na Inglaterra (nossas carteiras de motorista, com o registro explícito do nosso endereço, não foram consideradas adequadas; será que não tínhamos uma comprovação mais formal de residência, como uma velha conta de luz?). A papelada ia de um lado para outro, entre a França e a Inglaterra – toda e qualquer informação, só faltando o tipo sanguíneo e as impressões digitais –, até o advogado da região estar com toda a nossa vida contida num dossiê. A transação pôde, então, prosseguir.

Demos um desconto ao sistema pelo fato de sermos estrangeiros querendo comprar um minúsculo pedaço da França, e era natural que a segurança nacional

tivesse que ser protegida. Negócios de menor importância sem dúvida seriam mais rápidos e exigiriam menos papelada. Fomos comprar um carro.

Era o Citroën comum, *deux chevaux*, modelo que mudou pouquíssimo nos últimos 25 anos. Por esse motivo, encontram-se peças de reposição em qualquer povoado. Sua mecânica não é muito mais complicada do que a de uma máquina de costura, e qualquer ferreiro razoavelmente competente tem condições de consertá-lo. É um automóvel barato, cuja velocidade máxima é agradavelmente baixa. Se não se levar em conta o fato de a suspensão ser feita de pudim, o que o torna o único carro no mundo capaz de deixar o passageiro mareado, é um veículo prático e encantador. E na oficina havia um à venda.

O vendedor examinou nossas carteiras de motorista, válidas em todos os países do Mercado Comum até muito depois do ano 2000. Com uma expressão de tristeza infinita, ele balançou a cabeça e ergueu os olhos.

– *Non.*

– *Non?*

– *Non.*

Apresentamos nossas armas secretas: os dois passaportes.

– *Non.*

Remexemos nossos documentos. O que ele poderia querer? Nossa certidão de casamento? Uma velha conta de luz da Inglaterra? Desistimos de procurar e perguntamos o que mais, além do dinheiro, era necessário para comprar um carro.

– Vocês têm um endereço na França?

Nós lhe passamos o endereço, e o vendedor o registrou no formulário de venda com enorme cuidado, verificando de vez em quando para se certificar de que a terceira via estava legível.

– Vocês têm como comprovar esse endereço? Uma conta de telefone? Uma conta de luz?

Explicamos que ainda não tínhamos nenhuma conta porque havíamos acabado de nos mudar. Ele declarou que era necessário um endereço para a emissão da *carte grise* – o documento de propriedade do veículo. Sem endereço, nada de *carte grise*. Sem *carte grise*, nada de automóvel.

Felizmente, seu instinto de vendedor superou o prazer proporcionado pelo impasse burocrático, e ele se inclinou para nós com uma solução. Se pudessemos lhe fornecer a escritura da compra da casa, o negócio poderia ser concluído com agilidade; e nós poderíamos levar o carro. A escritura estava no escritório do advogado a mais de 20 quilômetros. Fomos buscá-la e a pusemos triunfantes na

mesa do vendedor, junto com um cheque. E agora, podíamos levar o carro?

– *Malheureusement, non.*

Precisávamos esperar até o cheque ser compensado, o que levaria quatro ou cinco dias, apesar de ser de um banco local. Não podíamos ir juntos ao banco e sacar o dinheiro imediatamente? Não, não podíamos. Estava na hora do almoço. Os dois setores de atividade em que a França lidera o mundo – a burocracia e a gastronomia – tinham se aliado para nos mostrar nosso devido lugar.

Isso nos deixou ligeiramente paranoicos, e por semanas a fio nunca saíamos de casa sem fotocópias dos arquivos da família, brandindo nossos passaportes e certidões de nascimento para qualquer um, desde a caixa do supermercado até o velho que carregava nosso carro com vinho na cooperativa. Os documentos eram sempre encarados com interesse, pois neste país são sagrados e dignos de respeito, mas muitas vezes nos perguntaram por que os levávamos a toda parte. Era assim que se era obrigado a agir no nosso país? Que lugar estranho e cansativo não devia ser a Inglaterra! A única resposta curta que podíamos dar era um encolher de ombros. Começamos a treinar esse gesto.

O frio continuou até os últimos dias de janeiro, e então deu para perceber que a temperatura estava subindo. Começamos a pensar na chegada da primavera, e eu estava ansioso para ouvir uma previsão de alguém que entendesse do assunto. Resolvi consultar o sábio da floresta.

Massot puxou e repuxou o bigode, refletindo. Havia certos sinais, disse ele. Os ratos pressentem a chegada do tempo quente muito antes de qualquer um daqueles satélites complexos; e os que viviam no forro da sua casa estavam em extraordinária atividade naqueles últimos dias. Aliás, teve uma noite em que eles não o deixaram dormir, e Massot deu uns dois ou três tiros no teto para acalmá-los. *Eh, oui.* Além disso, a lua nova estava chegando, e ela costumava trazer uma mudança no tempo nessa época do ano. Com base nesses dois indícios significativos, ele antevia uma primavera precoce e amena. Voltei apressado para casa querendo ver se já havia alguma promessa de botões na amendoeira e comecei a pensar em limpar a piscina.

FEVEREIRO



GERALMENTE, A PRIMEIRA página do jornal que lemos, *Le Provençal*, é dedicada ao desempenho dos times de futebol da região, a pronunciamentos pretensiosos de políticos sem importância, a reportagens ansiosas sobre assaltos a supermercados em Cavaillon – “*le Chicago de Provence*” – e ao eventual relato macabro da morte repentina nas estradas, provocada por motoristas de pequenos Renaults tentando imitar Alain Prost.

Essa composição tradicional foi deixada de lado numa manhã no início de fevereiro para abrir espaço para uma notícia de destaque, que não tinha nada a ver com esporte, crime ou política: PROVENCE DEBAIXO DE NEVE!, alardeava a manchete com certo tom de alegria diante da promessa de uma série de reportagens subsequentes, que sem dúvida resultariam do comportamento inoportuno da natureza. Haveria matérias com mães e bebês encontrados por milagre com vida depois de uma noite passada num carro preso na neve; velhinhos salvos da hipotermia por um triz graças à intervenção de vizinhos solidários e atentos; alpinistas recolhidos de uma encosta do monte Ventoux por helicóptero; carteiros superando todos os obstáculos para entregar contas de luz; anciãos dos povoados relembrando catástrofes anteriores – enfim: assunto ainda para muitos dias. Quase dava para se ver o redator daquela primeira reportagem esfregando as mãos cheio de expectativa e felicidade, enquanto parava entre as frases procurando onde colocar mais pontos de exclamação.

Duas fotografias acompanhavam o texto festivo. Uma era de uma fila de palmeiras cobertas de neve ao longo da promenade des Anglais em Nice. A outra mostrava uma criatura toda agasalhada em Marselha arrastando pela neve, por uma corda, um aquecedor móvel sobre rodas, como alguém tentando levar para passear um cachorro teimoso e desajeitado. Não havia fotos da neve no interior porque o meio rural estava isolado. O caminhão limpa-neve mais próximo estava ao norte de Lyon, a 300 quilômetros de distância; e, para um motorista provençal – mesmo um intrépido jornalista – criado na certeza da aderência do asfalto

quente, a melhor forma de evitar o pavor de perder o controle do carro no gelo era ficar em casa ou se enfiar no bar mais próximo. Afinal de contas, aquilo não iria durar muito. Tratava-se de uma aberração, um transtorno climático de curta duração, um pretexto para mais um *café crème* e talvez uma bebidinha um pouco mais forte para aquecer o coração antes de encarar o tempo lá fora.

Durante os dias frios de janeiro, nosso vale permaneceu quieto, mas agora a neve vinha acrescentar mais uma camada de silêncio, como se toda a região houvesse recebido isolamento acústico. Tínhamos o Lubéron só para nós, lindo e misterioso, quilômetro após quilômetro de glacê branco, marcado apenas por eventuais pegadas de esquilo ou de coelho que cruzavam os caminhos em linhas retas e decididas. Não havia pegadas humanas, a não ser as nossas. Os caçadores, tão frequentes no tempo mais ameno, com suas armas e seus arsenais de salame, baguetes, cerveja, Gauloises e todos os outros artigos indispensáveis para um dia de desafio à natureza nua e crua, não saíam das suas tocas. Os ruídos que confundíamos com tiros eram galhos que se quebravam sob o peso da neve. Fora isso, o silêncio era tamanho que, como Massot comentou mais tarde, dava para se ouvir o peido de um rato.

Mais perto de casa, a entrada de automóveis tinha sido transformada numa miniatura de paisagem montanhosa. O vento amontoara a neve numa cadeia de montes que chegavam à altura do joelho, e o único jeito de sair de casa era a pé. A tarefa de comprar pão passou a ser uma expedição que durava quase duas horas – a ida até Ménerbes e a volta, sem que se visse um único veículo em movimento, apenas as corcovas brancas dos carros estacionados, parados pacientemente como carneiros ao lado da ladeira que leva ao povoado. O clima de cartão de Natal contagiou os moradores do local, que achavam a maior graça dos próprios esforços para transpor as ruas íngremes e traiçoeiras, fosse curvando-se para a frente a partir da cintura, num equilíbrio precário, fosse inclinando-se para trás, de modo ainda mais arriscado, posicionando os pés com a determinação desajeitada de patinadores embriagados.

A equipe da limpeza municipal, dois homens com vassouras, tinha desimpedido os acessos aos serviços essenciais – açougue, padaria, mercearia e café – e pequenos grupos de moradores ficavam parados ao sol, parabenizando-se mutuamente pela coragem com que enfrentavam a calamidade. Um homem de esquis apareceu vindo dos lados da Prefeitura e, com uma inevitabilidade impressionante, bateu no único outro proprietário de meio de transporte funcional: um sujeito num trenó antiquíssimo. Uma pena que o jornalista do *Le Provençal* não estivesse ali para ver: NEVE FAZ VÁTIMAS EM COLISÃO FRONTAL, ele

poderia ter escrito. E também poderia ter acompanhado toda a cena a partir do conforto enfumaçado do café.

As cadelas adaptaram-se ao terreno congelado como pequenos ursos, mergulhando na neve amontoada para sair do outro lado com bigodes brancos e abrindo caminho pelos campos afora com enormes saltos. Também aprenderam a patinar. A piscina, que apenas alguns dias antes eu planejava limpar e deixar pronta para um mergulho no início da primavera, era agora um bloco de gelo verde-azulado que parecia deixá-las fascinadas. As duas patas dianteiras pisavam no gelo; em seguida uma terceira pata hesitante e, finalmente, a última se reuniria ao restante do corpo. Haveria um momento de reflexão quanto ao lado curioso de uma vida na qual num dia pode-se beber uma coisa e no outro ficar em pé em cima dela, até que o rabo começasse a balançar com empolgação e alguma espécie de avanço fosse possível. Eu sempre tinha imaginado que os cães eram projetados de acordo com o princípio dos veículos de tração nas quatro rodas, com uma força de propulsão idêntica em cada pata, no entanto parece que a potência está concentrada nas patas traseiras. A parte dianteira do cão patinador pode ter a intenção de seguir em linha reta, mas a parte traseira está totalmente fora de controle, derrapando de um lado para outro e às vezes ameaçando ultrapassar a parte da frente.

A novidade de estarmos isolados no meio de um mar de neve pitoresco era, durante o dia, um grande prazer. Caminhávamos quilômetros, cortávamos lenha, preparávamos almoços fartos e nos mantínhamos aquecidos. À noite, porém, mesmo com lareiras, casacos e ainda mais comida, o frio gelado se infiltrava pelo piso e pelas paredes de pedra, deixando os dedos dos pés dormentes e toda a musculatura retesada. Muitas vezes já estávamos na cama antes das nove, e com frequência, no início da manhã, nossa respiração era visível em pequenas nuvens acima da mesa do café. Se a teoria de Menicucci estivesse certa e nós estivéssemos mesmo vivendo numa terra mais plana, todos os invernos futuros seriam desse jeito. Era hora de parar de fingir que estávamos num clima subtropical e ceder às tentações do aquecimento central.

Liguei para Monsieur Menicucci, que me perguntou ansioso pelo encanamento da casa. Assegurei-lhe que tudo estava resistindo bem.

– É uma boa notícia – disse ele –, porque está fazendo 5 graus negativos, as estradas estão perigosas e eu tenho 58 anos. Ficarei dentro de casa. – Ele fez uma pausa e acrescentou: – Vou tocar clarineta.

Isso ele fazia todos os dias para manter os dedos ágeis e distrair a mente da confusão das instalações hidráulicas; e foi com alguma dificuldade que consegui

mudar o rumo da prosa: do que ele pensava sobre os compositores barrocos para o assunto mais mundano do frio na nossa casa. Por fim, combinamos que eu lhe faria uma visita assim que as estradas estivessem desimpedidas. Ele me disse que tinha em casa todos os tipos de equipamento – a gás, a óleo, a energia elétrica e, sua mais recente aquisição, um painel giratório para aquecimento solar. Ia me mostrar todos eles, e eu também poderia conhecer Madame, sua mulher, que era uma talentosa soprano. Era óbvio que a música ia dar o tom em meio aos aquecedores e válvulas de regulação.

A perspectiva de não sentir frio nos levou a pensar no verão, e começamos a fazer planos para transformar o pátio murado nos fundos da casa numa sala de estar ao ar livre. Já havia ali uma churrasqueira e um bar numa extremidade, mas o que estava faltando era uma mesa grande, sólida, permanente. Parados em 15 centímetros de neve, tentamos imaginar a hora do almoço em meados de agosto e riscamos no chão um quadrado de 1,5 metro de lado, tamanho suficiente para acomodar oito pessoas bronzeadas e descalças, e com bastante espaço central para gigantescas tigelas de salada, patês e queijo, pimentões assados, pão de azeitona e garrafas de vinho resfriado. O mistral soprou uma rajada de um lado ao outro do pátio e apagou o esboço na neve, mas a essa altura já estávamos decididos. A mesa seria quadrada; e o tampo, uma única placa de pedra.

Como a maioria dos que chegam ao Lubéron, tínhamos ficado impressionados com a variedade e a versatilidade da pedra local. Pode ser a *Pierre froide* da pedreira de Tavel, uma pedra lisa, de granulação fina, num tom de bege-claro; pode ser também a *Pierre chaude* de Lacoste, de um tom mais alvo, quase branco, e textura mais áspera; ou pode ainda ser qualquer uma das vinte nuances e texturas intermediárias. Existe uma pedra certa para cada uma destas aplicações: lareiras, piscinas, escadas, paredes e pisos, bancos de jardim e pias de cozinha. Pode ser bruta ou polida, de arestas pontudas ou suavizadas, em cortes geométricos ou em curvas voluptuosas. Na Provence ela é usada onde um construtor na Grã-Bretanha ou nos Estados Unidos teria preferido madeira, ferro ou plástico. Sua única desvantagem, como estávamos descobrindo agora, é que no inverno ela é fria.

Uma verdadeira surpresa foi o preço. Em comparação, o metro quadrado da pedra era mais barato que o do linóleo, e ficamos tão encantados com essa descoberta bastante enganosa – por termos convenientemente nos esquecido de calcular os custos da sua colocação – que resolvemos desafiar as intempéries e ir à pedreira sem esperar pela primavera. Alguns amigos tinham indicado um homem chamado Pierrot, em Lacoste, que trabalhava bem e cujos preços eram

PRÉVIA GRATUITA · OFERTA POR TEMPO LIMITADO

Você chegou ao fim desta prévia.

Continue lendo "Um ano na Provence"
e mais de 1 milhão de livros — de graça por 30 dias.

★★★★★ Mais de 1 milhão de leitores já aproveitam

Com o Kindle Unlimited, sua leitura não tem fim:

- ✓ Leia à vontade — explore mais de 1 milhão de títulos sem pagar por livro.
- ✓ Leve para qualquer lugar — baixe o app gratuito e leia onde e quando quiser.
- ✓ Em qualquer tela — celular, tablet, computador ou Kindle — você escolhe.
- ✓ Grandes autores — best-sellers e novos talentos, inclusive títulos em inglês.

COMEÇAR MEUS 30 DIAS GRÁTIS

Cobrança só após o período grátis.

- ✓ Pagamento seguro
- ✓ Acesso imediato
- ✓ Cancele quando quiser

Não precisa ter um Kindle: baixe o app gratuito e comece a ler agora.

Se não quiser ler no aplicativo Kindle, compre o livro [clikando aqui](#).