

A Merenda do Bom Deus (A Jóisten Uzsonnája): Béla Hamvas (1897-1968)

Junho é o mês vermelho. Tal como maio é verde e agosto amarelo-dourado. Em junho as papoilas florescem. Vermelho é o Pentecostes, quando o Espírito Santo aparece na terra sob a forma de língua vermelha de fogo. É o mês dos frutos vermelhos: cerejas, ginjas, morangos, framboesas, groselhas. É um infindável deslumbre, pois esse vermelho é ávido e arisco. Estes frutos não lançam desafio algum, pelo contrário, há neles algo semelhante à pureza do riso. É vermelho delicado e pueril, a cor da primeira messe do ano.

Deve ser comido em junho. Para cerca de meio quilo de morangos completamente maduros, deve-se contar cem a cento e cinquenta gramas de açúcar de confeiteiro. A opinião mais consensual é a de que o melhor é dispor a fruta e o açúcar em camadas e espremendo um pouco os morangos, para que libertem mais sumo. Quando estiver pronto, vertem-se duzentos gramas de natas ácidas sobre eles. A quantidade pode ser ligeiramente aumentada ou reduzida, mas o exagero deve ser evitado. Muitos preferem usar natas, mas essas pessoas não percebem a essência dos sabores.

Junho não é um mês de açúcar pungente, mas de fruta suavemente fresca e ligeiramente acidulada. Usar natas é um desacerto. Mais tarde, para o final do mês, já é admissível usar as natas com morangos silvestres, e há quem não coma nada, mais além das natas com framboesas – especialmente com a compota de framboesas que acompanha o arroz-de-leite. O mau gosto resulta em mau julgamento, o que por sua vez leva a má conduta, por isso algo assim deve ser evitado.

Quanto ao modo de os preparar, há quem disponha os morangos, o

açúcar e as natas ácidas em camadas, fazendo previamente um pequeno corte nos morangos. Outros deixam os frutos inteiros, cobrindo-os de natas ácidas para que escorra, dissolva o açúcar e extraia o sumo dos morangos. Uma bebida rosa acumula-se no fundo do pote, e o mais apropriado é comer os morangos, não com uma colher, mas sim bebê-los. É o final perfeito para uma merenda. O homem penitente põe os morangos com natas ácidas num frigorífico e arrefece-os de forma não natural. Devemo-nos insurgir contra essa prática com a maior firmeza possível.

Abaixo de uma certa temperatura, a fruta perde o seu sabor, tal como o vinho. A medida correta é a temperatura da adega. Na ausência desta, é possível colocar o recipiente (de preferência uma talha de cerâmica: os de metal devem ser evitados) num poço e deixá-lo descansar no interior por algumas horas.

O ideal é apanhar os morangos frescos pela manhã, prepará-los por volta das dez, e mantê-los num local fresco até às três e meia da tarde. Porque a altura clássica para saborear morangos com natas ácidas é quando o calor do meio-dia se esvanece e o ar começa a arrefecer, o que normalmente acontece após as três e meia.

O Bom Deus, ao acordar da sesta, come os morangos nesse horário. São colocados à sombra no terraço, com a nogueira inclinando-se por sobre a mesa, e lá o Bom Deus come-os com uma colher de sobremesa, antes de tornar aos vinhedos.

Para quem não saiba, Deus é a obra mais suprema do mundo, ou seja, um viticultor. Depois da merenda, Ele sai de barriga e espírito tranquilos, pendura a ráfia no cinto, coloca a tesoura de poda no bolso, pega na sachola e parte rumo às vinhas, para podar os rebentos irregulares, endireitar as cepas frouxas e capinar as ervas daninhas que encontra pela frente.

*

Béla Hamvas (1897-1968) era um pensador húngaro dotado de uma sensibilidade intensa. No seu último livro, leva-nos pela mão numa viagem infinita através de oliveiras e campos de jasmim, traçando as estações das sementeiras e da colheita com a calma e a sabedoria de alguém que sabe decifrar a língua da abóbada celeste. Num estilo simples, digamos cristalino, ele diz-nos que a realidade, com todo o seu peso, tende para a ilusão naquele ponto do espaço onde os números vivem. Porque, com o sinal matemático que expressa o número, os quilos de matéria que a realidade contém são convertidos num conceito abstrato. Desta forma, as nossas percepções das cores e sons da natureza podem ser contadas como se as cores fossem números visíveis e os sons fossem números audíveis. Com a profundidade da sua escrita, Hamvas consegue uma forma poética e bela de nos transportar para o brilho da criação, para o calor primordial, aquela temperatura que hoje se conserva no além. É sempre uma boa altura para abordar este pensador que foi capaz de mostrar os aspetos mais profundos do mundo orgânico, como mais ninguém.

A JÓISTEN UZSONNÁJA

Június a piros hónap. Mint ahogy a május a zöld és az augusztus az aranysárga. Júniusban nyílik a pipacs. Piros Pünkösd, amikor a Szent Szellem a földön piros lángnyelv alakjában megjelenik. A piros gyümölcs hónapja, cseresznye, meggy, eper, málna, ribiszke. És amin nem lehet elégge csodálkozni, ez nem a sóvár és megvadultl piros. Együmölcsökben semmi kihívó nincs, ellenkezőleg, valamennyi csupa nevetés. Derült és gyermekpiros ez, az év első termésének színe. Júniusban kell enni. Az ember körülbelül fél kiló teljesen érett eperre számítson tizenkét-tizenöt deka porcukrot. Az általános vélemény, hogy a gyümölcsöt és a cukrot legjobb rétegesen elhelyezni és az epret kicsit megtörni, csak azért, mert így bővebb levet ereszt. Mikor ez

elkészült, két deci tejfölt kell ráonteni. A mennyiség lehet valamivel több vagy kevesebb, ízlés szerint. A túlzástól tartózkodni kell. Sokan a tejszínt részesítik előnyben, de ezek az emberek az étel lényegét félreérlik. A június nem az átható cukor, hanem a gyengéden friss és enyhén savas gyümölcs hónapja. A tejszín alkalmazása tévedés. Később, a hónap végén a szamócához már megengedhető, és vannak, akik a málnához, főként a tejberizshez készített friss málnakompóthoz nem hajlandók másat enni, mint tejszínt. Ez így helyes, de a tejszín az eperhez hibás ízlésre vall. A hibás ízlés hibás értékeléshez, ez pedig hibás életrendhez vezet, ezért ilyesmit kerülni kell. Az elkészítés módja lehet, hogy az ember egy réteg epret, egy réteg cukrot és egy réteg tejfölt helyez el egymás fölött, és a gyümölcsöt éppen csak hogy egy kicsit megnyitja.

Mások a gyümölcsöt épen hagyják, és a tejfölt a tetejére öntik, hadd szivárogjon le, oldja fel a cukrot és vonja ki az eper levét. Az edény fenekén rózsaszínű ital gyűlik össze, s a leghelyesebb, ha az ember, miután az epret megette, úgy ahogy van, nem kanállal eszi meg, hanem megissza. Ez az uzsonna tökéletes befejezése. A bűnbeesett ember a tejfölös epret jágszékrenybe teszi és természetellenesen lehűti. Ez ellen a leghatározottabban tiltakozni kell.

Bizonyos hőfokon alul a gyümölcs ízéből éppen úgy veszít, mint a bor. A helyes mérték a pincehőfok, vagy ami ugyanaz, az ember az edényt, tulajdonképpen az eszményi a cserépedény, a fém elvetendő, a kútba ereszti és néhány óráig ott tartja. Legjobb az epret délelőtt a friss reggeli szedésből, délelőtt tíz óra tájban elkészíteni és délután három-fél négyig hűvös helyen tartani. Mert a tejfölös eper elfogyasztásának klasszikus ideje, amikor a déli hőség már fölengedett és a levegő enyhülni kezd, vagyis fél négy. A Jóisten, amikor ebéd utáni szundikálásából felébred, az epret ilyenkor eszi uzsonnára. Odateszi az árnyékos teraszra, az asztal fölé a diófa hajlik, ott eszi meg kiskanállal, mielőtt ismét a

szőlőbe megy.

Mert aki nem tudná, a Jóisten a világon a legmagasabbrendű munkát végzi, vagyis szőlőműves. Uzsonna után megnyugodott gyomorral és kedéllyel a rafiát övébe dugja, a metszőollót zsebre teszi, a kapát megfogja és kimegy a tőkék közé, hogy a szabálytalan hónaljhajtásokat levagdossa, a lazult vesszőket megigazítsa, és ahol gyomot talál, azt kikapálja.

Tradução: [Arnaldo Rivotti](#)