



## *O pão de tâmaras e nozes*

Sebastião está sentado ao colo do pai a brincar ao “Quanto é que gostas de mim?”

— Quanto, pai?

— Assim! — e o pai aperta Sebastião com força contra si.

— E da Joana?

— Assim! — outro apertão forte.

— E da mãe?

— Assim!

— E de nós todos juntos?

— Assim, assim, assim!

Sebastião solta gritinhos de alegria porque o pai o aperta com muita força, e diz em seguida:

— E a mãe gosta tanto de ti como do pão de cada dia.

— Como?

— Foi ela que disse. Ou qualquer coisa parecida. Gosta assim de ti porque tu estás sempre presente para nós como o pão de cada dia.

— Também não está nada mal dito! — responde o pai.

Sebastião pensa por uns momentos.

— Porque é que não disse ‘bolo’?

— Porque não se come bolo todos os dias. Pão, sim. Precisamos de pão para viver – e o pai bate com a mão na testa. — Pão! Não queríamos cozer um pão especial para pôr no cesto da Páscoa?

— Sim! No forno do avô!

Quando o pai era novo, viveu na quinta Hinteregg. Já mora no vale há muito tempo mas a pequena quinta com as macieiras e o forno antigo ainda lhe pertence. De cada vez que é preciso cozer pão, Sebastião e os pais vão a Hinteregg.

— Pai, faz um pão como o que Jesus comeu no tempo dele.

— Estás a falar da última ceia? Nessa altura comeu pão *matzo*, segundo a tradição judaica. Era um pão ázimo, seco e fino, feito sem fermento. Estás a falar de um desses pães?

Sebastião franze a testa.

— Não. Gostava de algo mais substancial. No Domingo, vou perguntar outra vez à Lena, logo depois da missa.

A assistente pastoral tem um livro de receitas do tempo de Jesus.

— O teu pai tem razão — diz a Sebastião. — Durante os feriados de *Pesach*, os judeus não comiam nada feito de massa levedada. Faziam bolos de especiarias com farinha de *matzo* e ovos. Mas para outros dias de festa tinham pães levedados. Olha, aqui está: pão de passas, trança de sésamo, pão de figos, pão de nozes e tâmaras...

— Pão de nozes e tâmaras soa bem! — diz Sebastião.

— Eu vou copiar-te a receita — diz Lena. — Achas que o teu pai podia levar o grupo da comunhão? Cozer pão em Hinteregg seria uma ótima aula de grupo!

O pai estuda a receita e suspira.

— Com fermento natural? Mas vai demorar dias!

— Não faz mal — diz Sebastião. — Ainda há tempo. Posso dizer aos meninos que vamos cozer pão na Quinta--Feira Santa?

O pai suspira outra vez.

— Está bem. Vou então tirar livre a Quinta-Feira Santa. E agora vou mostrar-te como se faz levedura natural.

Numa bacia de barro mistura, com uma colher de pau, farinha integral com água morna. Depois coloca a massa lá fora, no terraço soalheiro.

— A mistura precisa de ar para poder fermentar. No ar há microrganismos tão minúsculos que só se podem ver ao microscópio. Os fermentos penetram na massa e modificam-na com os seus gases, até ela ficar pegajosa e com bolhas.

À noite, Sebastião traz a terrina para a sala para a massa ficar ao calor. No terceiro dia começam a aparecer as primeiras bolhas. A massa também já tem outro cheiro.

— Isto está a ficar bom?

— Sim. Cheira a fermentado. É neste início de fermento que misturamos agora farinha e água para fazer o fermento final.

Na manhã de Quinta-Feira Santa, Sebastião espantou-se. O fermento tinha duplicado de tamanho! O pai deita um pedaço numa chávena que guarda no frigorífico.

— É para a próxima vez que cozermos pão. Agora vamos fazer a massa para o teu pão de nozes e tâmaras. Para isso vamos precisar do maior alguidar que houver cá em casa!

O pai volta a misturar farinha e água morna, depois mel e uma chávena pequena de azeite, tâmaras e nozes secas picadas finas. Amassa com força e cobre a massa com um pano da cozinha.

A mãe abana a cabeça:

— Antigamente cozer pão era tarefa de mulheres, não era? E bem morosa!

A mãe enche um cesto com a merenda para Hinteregg, porque até mesmo o aquecer do forno e o cozer demoram horas. Sebastião e o pai levam para o carro o recipiente com a massa. Vão buscar as crianças à paragem do autocarro e depois sobem a montanha.

Na antiga cozinha de Hinteregg cada criança dá forma ao seu pão. São depois cobertos com panos e colocados ao sol. Agora têm de “crescer” pelo menos durante duas horas. Sobra-lhes muito tempo para merendar e brincar. Mas todos querem ajudar a acender o forno.

O antigo forno está ao ar livre na orla do pomar. Tem espaço para nove pães. O pai de Sebastião empilha os cavacos de madeira segundo uma forma que aprendera em pequeno, com a avó. Espera até a madeira ter ardido e ficar reduzida a brasas. As crianças mergulham ramos de pinheiro num balde de água. O pai varre as brasas para o lado e varre o chão com os ramos húmidos. Agora é tão emocionante!

Cada criança faz uns riscos por cima do pão com uma faca. De seguida, os pães vão ao forno. O pai mete-os lá dentro com uma pá de cabo comprido e fecha a porta.

— Agora já ganhaste uma bebida! — diz Sebastião.

— E um pão de queijo! — diz Susana.

É bom sentar-se ao lado do forno quente e sentir o vento de Primavera na cara. É agradável imaginar como Maria terá cozido pão para o seu pequeno Jesus e para José, há dois mil anos. As tâmaras, comprara-as a um vendedor.

— Mercadoria de Jericó de primeira categoria! — teria garantido o vendedor.

Terá Jesus ajudado a fazer a massa? Ter-se-á ajoelhado, impaciente, diante do pequeno forno de barro bojudo? Ou só provou o pão de tâmaras e nozes mais tarde, aquando da sua primeira peregrinação a Jerusalém, com doze anos?

— Esperem aqui à sombra — pode ter dito José. — Aquele padeiro ali vende pão de tâmaras e nozes segundo uma antiga receita de Jericó.

E meteu-se na confusão da multidão para comprar esta saborosa especialidade para os seus dois entes queridos. Com um pouco de queijo fresco com ervas, uma mão-cheia de azeitonas e um copo de chá de menta, o pão era uma refeição completa.

Passada uma hora, o pai tira o pão de tâmaras e nozes do forno. Como cheira bem! Sebastião tem água na boca.

— Mas a Lena disse que só daqui a dois dias é que sabe mesmo bem!

— Mesmo a tempo para o cesto da Páscoa \*! — diz o pai.

Sebastião acena com a cabeça.

É tarefa sua fazer e enfeitar o cesto da Páscoa para ser benzido na igreja. Sebastião já se sente contente. Vai pôr lá dentro pão e sal, manteiga e cerovias, ovos pintados e carne, e tapa tudo com a toalha bordada a ponto de cruz vermelho.

Na asa prende dois narcisos.

Lene Mayer-Skumanz  
*Anna und Sebastian*  
Wien, Herder Verlag, 2003  
(Tradução e adaptação)

---

\*Em certos países, é tradição, na Quinta-Feira Santa, levar a benzer à igreja um cesto com a comida do dia de Páscoa.