

E viva o mofo azul!

YNDaniel

Uma das primeiras vezes que visitei a cidade de São Paulo, foi em companhia de minha madrinha. O objetivo básico da visita era almoçar na casa de uns amigos franceses dela, que moravam na Vila Mariana.

O almoço transcorreu perfeitamente até que começou a ser servida uma seqüência de queijos e vinhos.

O primeiro queijo a ser servido foi o Camambert, junto com um vinho forte, que segundo a anfitriã da casa, era para acentuar o gosto do queijo.

Todos pegaram pequenas porções do queijo seguido de goladas violentas de vinho. Eu, que nunca havia comido aquele queijo, peguei um pedaço e coloquei na boca. Que dureza. O queijo me pareceu intragável. Para disfarçar o desconforto, tratei de tomar um copo de vinho que, para minha surpresa, quintuplicou o gosto do queijo.

Demorei um pouco para me recuperar do choque, mas depois de goles de água e suco de laranja tudo voltou a normal.

Em seguida, veio outro queijo, o Roquefort. Achei-o igualmente difícil de apreciar.

Depois dos Roqueforts, Camamberts e Gruyeres fui abordado com a pergunta fatal, feita em um francês exageradamente grave nas vogais:

- E então, o que achou dos queijos?

- Muito bons! - falei com todo o cinismo do universo.

Ele, por ser francês, talvez ainda não estivesse acostumado com o cinismo brasileiro, e por isso continuou a perguntar.

- Mas você gostou mais dos de mofo branco ou dos de mofo azul?

Olhei para todos na mesa com uma cara de interrogação e olhos esbugalhados, enquanto minha madrinha me faiscava olhares ameaçadores. Sofridamente falei:

- Mofo...? - e depois de alguns segundos - azul!

A tensão se desfez na mesa, e a conversa foi para outros assuntos, felizmente.

Quase no final do almoço perguntei ao monsieur Etienne como eram feitos os benditos queijos mofados. Ele, surpreso, explicou-me no detalhe, e com bastante poesia, os diferentes processos. Deu ênfase especial no perigo de um mofo branco se infiltrar nas fileiras dos mofos azuis e na beleza dos padrões que os mofos deixavam nos queijos.

Olhei para ele com uma cara de profundo interesse e o surpreendi.

- Sinto uma afinidade maior com os queijos de mofo azul, monsieur Etienne. Creio que eles têm mais personalidade.

Espantado, e como se me conhecesse havia muito tempo, gritou feliz:

- Mon Dieu!! É exatamente o que eu penso!

- E viva o mofo azul! - disse madame Josephine, a anfitriã da casa, ligeiramente alterada pelo vinho; e todos repetiram:

- E viva o mofo azul!!!!

Obra original disponível em:

<http://www.overmundo.com.br/banco/e-viva-o-mofo-azul>