

# Este monge gosta de cozinhar ravioli

Enzo Bianchi (fotografia de Raquel Esperança)

*Público*, 6 de Outubro de 2009

António Marujo (texto) e Raquel Esperança (fotografia)

*Este monge gosta de cozinhar ravioli e diz que a comida tem muito a ver com a ética*

Enzo Bianchi admite que um consenso sobre tudo é impossível. Mas deve haver "escuta recíproca"

## **Para aceder ao artigo no site do jornal clique aqui**

Entre a receita de uns ravioli à moda do Piemonte e o modo como se preparam três carnes diferentes, Enzo Bianchi explica por que é que os cristãos têm de buscar consensos nas sociedades laicizadas de hoje. O prior do mosteiro de Bose, onde vivem mulheres e homens, católicos, protestantes e ortodoxos, esteve na semana passada em Lisboa a apresentar um livro sobre ética

Os ravioli de um monge são a entrada e o prato principal. Deixa-se a ética para a sobremesa.

Enzo Bianchi, 66 anos, não sabe se seria cozinheiro caso tivesse optado por outra vida que não a de monge. Prior do mosteiro de Bose, no Norte de Itália, diz que gosta de fazer a comida para toda a comunidade. Sobretudo em festas mais importantes, como prevêm algumas regras monásticas medievais. "Ajuda-me a sentir que colaboro na alegria da comunidade."

O prior Enzo (que não é padre) esteve na semana passada em Lisboa para apresentar um dos seus últimos livros, *Para Uma Ética Partilhada* (ed. Pedra Angular). Entre as largas dezenas de obras suas, traduzidas em 20 línguas, há mais três publicadas em Portugal: *A Diferença Cristã* e *A Paróquia* (ed. Paulinas) e *Viver É Cristo* (ed. Paulus).

Em entrevista ao P2, Enzo Bianchi confessa que o seu prato preferido é ravioli. "Sou um italiano piemontês. O melhor prato para nós, no Piemonte, são os ravioli, comida natalícia em que as carnes se misturam com amassae dão esse prato festivo. É muito elaborado, difícil, mas é o prato da grande festa."

Nem pensar, portanto, em comprar ravioli embalados. "*Per carità!* Gosto de fazê-los para a comunidade, para os amigos, como uma das coisas que celebram a amizade e a fraternidade. Dá muita alegria."

Preparar ravioli do Piemonte exige, primeiro, cozinhar três carnes: de vitela, cozinhada em vinho, coelho estufado e perua assada. Começa-se por limpar as carnes, trituram-se, acrescenta-se ovo, junta-se queijo Parmesão e couve cozida. Este é o recheio. Depois faz-se a massa. Põe-se o recheio na massa e fecham-se os ravioli, os pequenos quadrados recheados. Cozem-se depois em água e servem-se com o molho do assado.

Já cresce a água na boca. "É qualquer coisa de muito bom. Laborioso, mas dá uma grande satisfação. Em tempos, passava-se um dia a fazer o prato para toda a família, amigos e parentes, com o contributo de todos. Hoje talvez não tenhamos esta capacidade..."

O segredo está nas carnes diferentes, cozinhadas com processos diferentes. Há ainda a mão do cozinheiro, claro. Mas, em outros momentos, Enzo Bianchi contenta-se com "um bom pão, bom azeite de oliveira e alho". Juntamente "com um bom copo de vinho, é a comida do pobre, mas também do acolhimento" - "É uma das melhores ceias. Quando estou só ao jantar, como este prato."

Pão, azeite e vinho. São alguns dos temas de outro dos recentes livros de Enzo Bianchi, *Il Pani di Ieri* (O pão de ontem), publicado em 2008. Só em Itália, o livro vendeu mais de 250 mil exemplares - o prior de Bose é escritor e colunista de sucesso em vários jornais em Itália e em França. O título foi Enzo Bianchi buscá-lo ao ditado popular italiano "o pão de ontem é bom para amanhã".

Pão, vinho e azeite. "São a nossa cultura, do Mediterrâneo. Não é por acaso que são também a matéria dos sacramentos da Igreja", diz. "Quando a Igreja quis ilustrar o mistério da vida espiritual, foram estas três coisas que se fizeram presentes nos sacramentos."

Também não é um acaso que Enzo Bianchi fale dos sacramentos. O cuidado estético da liturgia é uma das dimensões importantes em Bose. A par do diálogo ecuménico e inter-religioso, e da hospedaria. Mosteiro de mulheres e homens, criado em 1968, quando os primeiros monges e monjas se juntaram a Enzo Bianchi, Bose é uma comunidade ecuménica - reúne católicos, protestantes e ortodoxos (desde 1995, o metropolitano da Igreja Ortodoxa de Constantinopla, Emilianos Timiadis, juntou-se aos cerca de 80 membros como mais um monge).

O pão de ontem é bom para amanhã. "A responsabilidade já não é apenas para com o presente, mas também com o amanhã. Aprendi a perguntar-me sempre: quando deixar este mundo, deixo-o melhor do que o encontrei ou não?" Este princípio, diz o prior de Bose, tem consequências "na ecologia, na política, na economia".

## **Deus entre as caçarolas**

Há uma pedra, nesta história de comida. "No dia em que um homem decidiu não comer sozinho, colocou uma pedra no meio e convidou um outro para a mesa, iniciou-se a palavra, o diálogo, a capacidade de partilhar as coisas. O homem

humanizou-se à mesa."

O pão e o vinho. "É extraordinário, cada vez que comemos um pedaço de pão ou bebemos um copo de vinho: traduz a necessidade de comer e a gratuidade, que dá um sabor à vida e aos dias." E fala ainda da "contribuição de quantos colaboraram: quando comemos, devemos estar juntos".

Assim falava Teresa d'Ávila, a mística espanhola do século XVI: "Mesmo na cozinha, entre as caçarolas, anda o Senhor." Deus "está sobretudo aí", nesse lugar aparentemente banal que é a cozinha, acrescenta Enzo Bianchi. "Basta estar frente à comida para dizer agradecimento, eucaristia, partilha. O grande magistério da mesa é a eucaristia, onde encontramos o agradecimento e o espanto pelas coisas, partilha com os irmãos, celebração festiva."

Espanto, bondade, alegria: "A comida encarrega-se de tudo isso. Uma verdadeira ascese da cozinha leva-nos a esta consciência." Ascese da cozinha? "Como diz a Regra de São Bento, é necessária uma grande consciência quando se come, de relação entre nós e a comida, e com quem a preparou". E que "tudo se faça na comunhão e na partilha - a festa só se faz em conjunto".

O hábito que faz o monge. "É significativo que na vida monástica se faça silêncio. Muitos pensam que o silêncio enquanto se come seja para rezar. É antes para silenciar em nós a agressividade e para nos levar a uma relação mais pacificada - com a comida e com o outro com quem se come. É sempre uma questão de comunhão."

Enzo Bianchi não esquece o que de bom chega de outras paragens - e entramos na sobremesa, ainda à roda da comida. "Quantas coisas, na nossa cozinha, falam de uma troca de culturas? O chá, que vem do Oriente, o café, que chega da América do Sul e da Etiópia, o chocolate..." Tudo remete para a universalidade que a troca possibilita. "É uma verdadeira obra de arte para dizer: somos o que comemos."

Somos também o que vemos no outro. O relativismo, tantas vezes condenado por pessoas da Igreja - incluindo o Papa - tem de ser olhado com cautela: "Os "ismos" são sempre a perversão de uma ideia. Se relativismo significa que encontro perante mim a verdade de outro, devo aceitar que cada um creia nela. Isso não é relativismo. É a condição segundo a qual se abre a possibilidade de confronto, de escuta, de diálogo convicto."

No livro agora editado em Portugal, Enzo Bianchi fala da espiritualidade dos não-crentes. Diz agora: quer no budismo, "indiferente em relação à ideia de Deus, mas que produziu uma espiritualidade muito apurada", quer em agnósticos ou não-crentes com "uma vida interior notável", é possível encontrar espiritualidade.

Em sociedades marcadas pela laicidade - outro tema central na obra -, é fundamental o diálogo entre crentes e não-crentes. Pergunta ele no livro: "Como preservar e aprofundar a identidade cristã, sem cair em atitudes de fechamento preconceituoso e de recusa, de intolerância e de rejeição?" E a resposta ao P2: "É com os não-crentes que devemos construir a polis de amanhã, é com eles que devemos elaborar uma ética que tenha lugar na sociedade democrática, em nome de uma convivência pacificada."

Para chegar aí, a receita tem de mudar, e os cristãos têm de ser "diferentes no viver", defende Enzo Bianchi. "O cristianismo pode ser verdadeiramente uma obra-prima de vida humana. O cristão deve mostrar que a vida cristã é verdadeiramente bela, boa e feliz."

É aqui que surge o problema da diferença cristã, tema do livro publicado em Portugal há três anos. Os cristãos não podem ser "iguais a quem não crê, na relação com os bens e o dinheiro ou na política", e não mostrar "coisas significativas em relação ao clima dominante e à cultura indistinta que respiramos".

### **O cisma submerso**

**Enzo Bianchi admite que um consenso sobre tudo é impossível. Mas deve haver "escuta recíproca" e a busca de "caminhos de convergência". Mesmo em temas como o aborto, a bioética ou a homossexualidade - sobre os quais é necessário, antes de mais, preparar outros ingredientes: "Primeiro que tudo, deveria haver um debate no interior da Igreja sobre estes temas. Depois, escutar a inspiração que vem do evangelho e da grande tradição da Igreja. Mas este é um trabalho longo, ao qual nós, cristãos, não estamos habituados. Não há uma opinião pública na Igreja. Há um cisma submerso." E quem pensa diversamente da hierarquia católica vai em frente com o que pensa...**

Há quem, dentro da Igreja, considere "a condenação mais eloquente que a ilustração dos princípios e o respeito". E também quem queira a Igreja entrincheirada em "posições defensivas, intransigentes, rigoristas, em que não se condena só o pecado mas se acaba também por estar contra o pecador".

Enzo Bianchi não quer estas "derivas", diz que o dogma não deve prevalecer sobre a vida. Mesmo se há princípios inegociáveis: o valor da vida e a dignidade do pobre. Sobre o primeiro, os cristãos "devem fazer ver que o respeito pela vida existe sempre, também em caso de guerra ou perante leis que admitem a pena de morte". Ou seja: "Se queremos ser convincentes e creíveis, devemos mostrar que há uma coerência interna na defesa dos nossos princípios."

O segundo pretende apurar o primeiro: "É inútil fazer grandes batalhas pela vida e esquecer como a vida é frequentemente contraditada pela pobreza, pela injustiça, pela opressão, pelos poderes totalitários. É um grande problema de coerência."

Tags: [La Stampa](#)