

## PRIMEIRO CAPÍTULO JULIE & JULIA

*Quinta-feira, 6 de outubro de 1949  
Paris*

*Às sete horas de uma noite soturna na Left Bank, Julia começou a assar pombo pela segunda vez na vida.*

*A primeira vez tinha sido naquela mesma manhã, durante sua primeiríssima aula do curso de culinária, em uma cozinha apertada no porão da Cordon Bleu, no número 129 da rue du Faubourg St.-Honoré. Agora, ela assava mais uma vez no apartamento que alugava com o marido, Paul; mais especificamente, na cozinha que ficava acima de escadas estreitas, usadas anteriormente como aposento dos serviçais, antes de a casa ser dividida em apartamentos. O fogão, assim como a bancada, era muito baixo para ela, como também o era qualquer outra coisa no mundo. Ainda assim, ela preferia a sua cozinha no topo da escadaria à da escola — gostava do fato de ser clara e arejada, e de dispor de um elevador manual que descia as aves até a sala de jantar. Julia também gostava de poder cozinhar com Paul a seu lado, sentado à mesa. Ela imaginou que se acostumaria com a altura da bancada. Quando se é uma mulher de 1,88m de altura, você se acostuma a se acostumar com as coisas.*

*Paul estava lá, tirando algumas fotos da mulher e dando os toques finais na carta que estava escrevendo para o irmão, Charlie: “Se você visse Julie recheando o traseiro de um pombo com pimentão e toucinho”, ele escreveu, “entenderia o quanto ela já foi influenciada.”\**

*Paul Child ainda não tinha visto nada. Sua mulher, Julia Child, decidira aprender a cozinhar. Estava, então, com 37 anos.*

\* Extraído de uma carta de Paul Child a seu irmão, Charles, em 1949.  
(N. da A.)

## DIA 1, RECEITA 1

### De alho-poró e batatas o inferno está cheio

**A**o que tudo indica, a única evidência de que Julia Child teria inventado *Potage Parmentier* durante um ataque de tédio, é a sua receita para esse prato. De acordo com ela, *Potage Parmentier* — que não passa de um modo afrancesado de dizer sopa de batatas — “tem cheiro bom, gosto bom e é pura simplicidade”. Essa também é a primeira receita do seu primeiro livro, onde Julia diz que, caso queira, pode-se acrescentar cenouras, brócolis ou vagens, mas isso parece fora de propósito se o que se deseja é a pura simplicidade.

Pura simplicidade. Parece poético, não é? Parece exatamente o que o médico me recomendou.

No entanto, não foi exatamente isso que meu médico recomendou. Meu médico — meu ginecologista, para ser mais específica — recomendou que eu tivesse um bebê.

“Há questões hormonais no seu caso, com a síndrome dos ovários policísticos, que você sabe... além disso, você está com quase 30 anos. Pense bem. Não haverá época melhor.”

Esta não era a primeira vez que eu ouvia essa conversa. Essa história existe desde que resolvi vender alguns dos meus óvulos por 7.500 dólares para pagar o cartão de crédito. Aliás, essa havia sido minha segunda “doação” — um modo engraçado de chamar isso, considerando que, quando você acorda da anestesia, com algumas dúzias de óvulos a menos, há um cheque de milhares de dólares com o seu nome na recepção. A primeira vez fora cinco anos antes, quando eu estava com 24 anos, sem um tostão e livre de restrições. Não tinha planos de fazê-lo novamente. Porém, três anos depois, recebi um telefonema de um médico com um sotaque europeu indecifrável, perguntando se estaria interessada em ir à Flórida para uma segunda rodada, porque “nossos clientes ficaram muito satisfeitos com os resultados da sua primeira doação”. A doação de óvulos ainda é uma técnica relativamente nova, à qual nossos padrões legais e éticos, de desenvolvimento lento, ainda não conseguem se equiparar; ninguém sabe se doadoras de óvulos serão obrigadas a pagar pensão alimentícia para as crianças dez anos depois ou algo parecido. Por isso, as discussões a respeito do assunto costumam ser marcadas por palavras imprecisas e eufemismos. O propósito deste telefonema, entretanto, era que havia um pedacinho de mim correndo por aí em Tampa ou sei lá onde, e os pais desse pedacinho estavam satisfeitos, portanto queriam formar um par. A minha porção honesta quis gritar: “Não faça isso! Quando eles atingirem a puberdade você vai se arrepender!”, mas 7.500 dólares é muito dinheiro.

De qualquer maneira, só na segunda colheita (é assim que eles chamam esse procedimento; as clínicas de fertilidade, como pude comprovar, usam muitos termos apocalípticos) descobri que tinha a síndrome de ovários policísticos, o que, a princípio, parece algo terrivelmente assustador, mas que apenas queria dizer que ficaria peluda

e gorda e precisaria tomar todos os tipos de remédios se quisesse engravidar. Isso significava, acho, que ainda ouviria muito daquele jargão obstétrico criptorreligioso.

Pois bem. Desde que recebi o diagnóstico de SOP há dois anos, os médicos têm me atormentado sobre minhas perspectivas de engravidar. Até o meu ortopedista idoso e compreensivo (quem, aos 29 anos, tem hérnia de disco, pergunto eu?), usou o discurso do “*chegando aos trinta*”.

Meu ginecologista, pelo menos, tinha algo a ver com as minhas partes íntimas. Talvez tenha sido essa a razão pela qual resisti bravamente e não comecei a berrar quando ele mencionou o assunto enquanto limpava o espécuro. No entanto, assim que ele saiu, arremessei o escarpin de gorgorão azul-marinho bem no local onde a cabeça dele estava um minuto antes. O salto bateu na porta, deixando uma marca preta e o sapato caiu em cima do balcão, derrubando um vidro de cotonetes. Imediatamente catei os que tinham caído no balcão e no chão, e comecei a colocá-los de volta no vidro, até perceber que prova velmente já estavam todos contaminados. Então, amontoei tudo ao lado de um pote cheio de agulhas novas e me enfiei no blazer vintage dos anos 1940 — o mesmo que me deixara tão orgulhosa naquela manhã, quando Nate, do trabalho, havia dito que afinava minha cintura enquanto olhava discretamente para meu decote, mas que na viagem entre o centro de Manhattan e o Upper East Side, em um trem da linha 6 sem ar-condicionado, tinha ficado manchado de suor e amassado. Então, saí de fininho da sala, já com os 15 dólares não cobertos pelo plano de saúde na mão, para facilitar minha fuga, antes que alguém descobrisse que eu tinha destruído o lugar.

Assim que desci as escadas do metrô, percebi que havia algo errado. Antes mesmo de chegar às roletas, ouvi um ressoar baixo, subterrâneo, ecoando nas paredes azulejadas, e notei um número maior do que o habitual de pessoas, aparentemente sem objetivo, andando de lá para cá. Um forte clima de irritação fluava no ar fétido. Muito de vez em quando, o sistema de alto-falantes anunciava algo, mas nenhum desses ruídos sem nexo resultava na chegada de um trem, pelo menos não durante um longo tempo. Com todos os outros, inclinava-me para a borda da plataforma, na esperança de ver o amarelo pálido do farol reluzir nos trilhos, mas o túnel continuava completamente escuro. Eu cheirava como uma ovelha molhada e nervosa. Meus sapatos altos azul-marinho de lacinho estavam me matando, assim como as minhas costas. A plataforma estava tão cheia que logo comecei a ficar preocupada com a possibilidade de alguém cair nos trilhos. Provavelmente eu, ou a pessoa que eu empurraria, durante meu iminente surto psicótico.

Foi aí que, como num passe de mágica, a multidão se dispersou. Por um instante, pensei que o fedor do meu blazer tinha atingido um nível mortal inédito, mas o olhar desconfiado e surpreso das pessoas que se afastavam lentamente não era dirigido a mim. Acompanhei a direção dos olhares até o foco: uma indigente de cabelo grisalho, cortado curto como fazem com pacientes de instituições mentais, tinha se jogado no chão bem atrás de mim. Dava para ver o redemoinho do cocuruto da mulher, como uma impressão digital, e sentir a agonia de ter meu espaço invadido pela louca nas minhas pernas. A mulher falava sozinha insistentemente. Os passageiros tinham desocupado um raio da plataforma em volta dela, tão instintivamente como um rebanho de antílopes escapando de uma leoa. Eu era a única no perigoso círculo vazio — o bezerro desgarrado, cansado e debilitado, que não conseguiu acompanhar o rebanho.

A louca começou a bater na própria testa com a palma da mão.  
— Merda! — ela gritava. — Merda! MERDA!

Eu não conseguia decidir o que era mais seguro: ir em direção à multidão ou ficar parada onde estava. Com a respiração acelerada, desviei o olhar para o outro lado dos trilhos, para a outra plataforma — o velho truque muito usado por usuários de metrô quando você quer desaparecer.

A louca colocou as duas mãos no chão à sua frente e — BUM! — bateu a testa, com toda a força, no concreto.

Isto era um tanto demais, até mesmo para os nova-iorquinos, que naturalmente sabem que loucos e metrô combinam como pasta de amendoim e chocolate. O barulho nauseante de crânio batendo no concreto parecia ecoar no ar úmido como se ela estivesse usando a cabeça como um instrumento ressonante, especialmente desenvolvido para convocar os malucos de todas as áreas subterrâneas da cidade. As pessoas estremeçeram, olhando em volta apavoradas. Aproveitei a oportunidade e pulei para trás, me misturando à multidão. A louca tinha uma mancha preta bem no meio da testa, parecida com a marca que meu sapato havia deixado na porta do ginecologista, mas ela simplesmente continuou gritando. O trem chegou e eu consegui dar um jeito de entrar, aos empurrões, em um vagão longe da maluca.

Imprensada entre a multidão de passageiros pendurados pela barra como bois abatidos, no trem vagaroso e barulhento, tive uma revelação. Era como se algum Deus onipotente dos Moradores da Cidade sussurrasse a verdade em meu ouvido: que as duas únicas razões pelas quais eu não tinha me juntado à louca de cabelo grisalho e raspado, batendo a cabeça e gritando “Merda!” em um compasso primitivo foram (1) eu ficaria envergonhada e (2) eu não queria deixar o meu lindo blazer vintage ainda mais sujo do que já estava. Timidez e a conta da lavanderia: estas tinham sido as únicas razões que me impediram de chegar à total demência delirante.

Foi quando comecei a chorar. Quando uma lágrima caiu sobre as páginas do *New York Post* que o cara sentado abaixo de mim estava lendo, ele apenas bufou e virou a página para a sessão de esportes.

Ao saltar do metrô, após um trajeto que pareceu durar anos, liguei para Eric de um telefone público, na esquina da Bay Ridge com a 4<sup>th</sup> Avenue.

— Oi. Comprou alguma coisa para o jantar?

Eric fez aquele som, sugando a saliva, que ele sempre faz quando percebe que está numa encrenca.

— Era para eu comprar?

— Bem, eu disse a você que chegaria tarde por causa do médico.

— Tudo bem, tudo bem, desculpe. Esqueci. Você quer que eu peça alguma coisa, ou...

— Deixa pra lá. Eu dou um jeito.

— Mas vou começar a empacotar, assim que acabar o *NewsHour*, prometo!

Eram quase 20 horas e o único mercado aberto na Bay Ridge era a delicatessen coreana na esquina da 70<sup>th</sup> Street com a 3<sup>rd</sup> Avenue. Eu devia estar parecendo um monstro parada ao lado da seção de frutas e legumes, com o blazer molhado, o rosto sujo de rímel e o olhar perdido, como se estivesse em estado catatônico. Não conseguia decidir o que comprar. Peguei algumas batatas, um ramo de alho-poró e um pouco de manteiga. Estava meio atordoada e um tanto sem disposição, como se seguisse uma lista de compras que outra pessoa tinha feito. Paguei, saí da loja e me dirigi ao ponto de ônibus, mas havia perdido o B69. Àquela hora da noite, não passaria outro antes de pelo menos meia hora. Então, comecei o trajeto de dez quadras até a minha casa, carregando um saco plástico apinhado de buquês de alho-poró escuros e pontudos.

Foi só após uns quinze minutos de caminhada, quando passava pela escola católica para meninos na Shore Road, a uma quadra do nosso prédio, que percebi que tinha, inconscientemente, comprado os ingredientes do *Potage Parmentier* de Julia Child. Quando eu era criança, meu pai adorava contar que certa vez encontrara a pequena Julie, de apenas 5 anos, enroscada no banco de trás do seu Datsun ZX cor de cobre, imersa em uma antiga edição amarrotada da revista *Atlantic Monthly*. Ele contava isso para todo mundo no escritório, aos amigos que acompanhavam ele e a mamãe nos jantares, e para os membros da família menos fanáticos, que provavelmente não desaprovavam. (A revista, não o carro.)

Acho que a razão por trás da atitude do meu pai era me mostrar como uma participante precoce da lista dos intelectualmente superiores deveria se comportar. Como eu era péssima em balé e sapateado, era sempre a última a conseguir escalar a

corda nas aulas de ginástica, e não parecia nem perdida nem encantadora, com óculos de aro vermelho e cara de coruja, eu acariciava meu ego como podia. Mas a verdade não tão intelectual da história é que ler era a forma que eu encontrara para espantar meus demônios.

Para manter a reputação de leitora, resolvi alçar voos mais altos e ler Tolstói e Steinbeck, antes mesmo de compreendê-los, mas meu segredo obscuro era que na realidade preferia coisas ruins, como: *Dragonriders of Pern*, *Flowers in the Attic*, o *The Clan of the Cave Bear*. Esses livros eram minhas *Playboys* sob o colchão. Uma ocasião, esperei a supervisora do acampamento sair do dormitório para roubar o V. C. Andrews que ela escondia atrás da caixa de Tampax. Também roubei os livros de Jean Auel da minha mãe, e já estava na metade da história quando ela descobriu, portanto não podia fazer mais nada além de se assustar e supor que o material continha algum valor educativo. Mas nada de ler *Vale de Cavalos*, mocinha.

Aí, a adolescência veio para valer; e ler por prazer ficou largado no banco de trás, com as revistas *Atlantic Monthly*. Há muito tempo não fazia algo com a deliciosa e devassa inocência com a qual eu costumava ler aqueles livros — afinal, fazer sexo agora não era tão excitante como ler sobre sexo costumava ser. Acho que hoje qualquer texana de 14 anos pode até possuir um vasto conhecimento dos usos sexuais de piercings na língua, mas duvido que toda essa experiência a excite mais do que as minhas descobertas sobre o sexo neanderthal.

Adivinhe sobre o que uma texana de 14 anos não sabe porra nenhuma? Comida francesa.

Algumas semanas depois do meu aniversário de 29 anos, na primavera de 2002, voltei ao Texas para visitar meus pais. Para falar a verdade, Eric praticamente me obrigou a ir.

— Você precisa sair daqui — disse ele. A gaveta da cozinha, que quebrara duas semanas depois de nos mudarmos e que nunca havia sido consertada de forma satisfatória, acabara de cair novamente, arremessando os talheres da Pottery Barn por todo o chão. Eu comecei a chorar ao ver garfos e facas brilhando aos meus pés. Eric me deu um daqueles abraços tão apertados que são quase uma chave de braço, que é o que ele faz sempre que está tentando me consolar quando o que realmente quer fazer é me bater.

— Você vem comigo? — perguntei, sem tirar os olhos da mancha de catarro que eu tinha deixado na camisa dele.

— Estou muito ocupado no escritório. Além disso, acho que é melhor você ir sozinha. Fique com sua mãe. Compre roupas novas. Aproveite para dormir.

— Eu tenho que trabalhar, sabe.

— Julie, você é temporária. Qual a vantagem de ser autônoma se não puder faltar uns dias e descansar um pouco, às vezes? É por isso que é temporária, certo?

Eu não gostava de pensar no porquê eu era temporária. Minha voz ficou alta e desafinada.

— É que eu não tenho dinheiro para isso.

— Nós temos. Ou podemos pedir aos seus pais. — Ele segurou meu queixo e disse:

— Julie. Falando sério? Você precisa ir, porque não posso mais viver com você desse jeito.

Então eu fui. Minha mãe me deu a passagem como presente de aniversário atrasado. Assim, uma semana depois, eu chegava a Austin, cedo o bastante para o almoço no Poke-Jo's. E ali, menos de um mês após eu completar 29 anos, no meio de um sanduíche de carne assada e quiabo, minha mãe tocou no assunto *chegando aos 30* pela primeira vez.

— Pelo amor de Deus, mãe!

— O quê? — Minha mãe possui esse tom de voz firme, intenso e alegre, que ela sempre usa quando quer que eu enfrente os fatos. Era o que ela estava usando agora. — O que estou querendo dizer é que você está infeliz, fugindo de Nova York,

em conflito com Eric, e para quê? Você está ficando mais velha e não está tirando proveito de morar na cidade, então? Por que está fazendo isso com você?

Era exatamente sobre isso que eu não queria conversar e essa era a razão de ter vindo para Austin. Eu deveria saber que minha mãe iria cutucar a ferida.

Eu tinha ido para Nova York pelo mesmo motivo que todo mundo vai para lá. Da mesma forma que o primeiro passo essencial para uma batata que quer ser usada numa sopa é ser descascada, o ponto de partida indispensável para um aspirante a ator é mudar-se para Nova York. Eu dava preferência a empregos que não exigiam testes, porque, já que não era parecida com Renée Zellweger nem era uma atriz incrivelmente boa, isso

seria um problema. Durante a maior parte do tempo, eu tinha feito alguns bicos para (só para citar alguns): a firma encarregada das copiadoras da ONU; o departamento de financiamento da AIG; o vice-presidente de uma companhia de tecnologia de banda larga, que tinha um escritório deslumbrante, com vista para a ponte do Brooklyn, e que faliu aproximadamente duas semanas depois que entrei; e uma firma de investimentos especializada em assuntos financeiros de conventos de freiras. Recentemente eu tinha começado a trabalhar em uma agência do governo, em Lower Manhattan. Parecia que eles iam me oferecer uma vaga permanente — todos os temporários acabavam recebendo uma vaga permanente dos empregadores — e, pela primeira vez, movida por um certo desespero, eu estava cogitando aceitar. Isso era o bastante para me tornar uma suicida em potencial, antes mesmo de minha mãe começar a falar que eu estava ficando velha. Ela deveria saber disso, mas em vez de pedir desculpas por sua crueldade, ela simplesmente pôs mais um pedaço de quiabo frito na boca e disse:

— Vamos comprar umas roupas; as suas estão um horror!

Na manhã seguinte, depois de meus pais terem ido para o trabalho, fiquei sentada na cozinha tomando café, enrolada em um roupão de flanela cinza velho, do qual nem me lembrava mais. Eu tinha terminado as palavras cruzadas do *Times* e lido todas as seções, exceto a de Negócios, mas ainda não tinha cafeína suficiente no organismo para conseguir me vestir. (Tinha exagerado nas margaritas na noite anterior, um acontecimento nada incomum quando visito amigos em Austin.) A porta da despensa estava entreaberta, e o meu olhar, vagando pela cozinha, pousou nas prateleiras com as conhecidas fileiras de livros na parte de cima. Quando me levantei para encher a xícara uma última vez, fiz um desvio e peguei um deles — *Mastering the Art of French Cooking*,\* Volume 1, a velha edição de 1967 da minha mãe, um livro que frequentara a cozinha da minha família há mais tempo do que eu. Acomodei-me na mesa onde tinha comido milhares de lanches da tarde durante a infância e comecei a folheá-lo, só por prazer.

\* *Dominando a arte da cozinha francesa*, em tradução livre. Abreviado como *MtAoFC*, em referência ao título original. (*N. da E.*)

Quando era criança, eu costumava ficar horas folheando o *MtAoFC*. Em parte devido apenas a minha obsessão por qualquer coisa encadernada, mas havia algo além disso; este livro tem o poder de surpreender qualquer um. *MtAoFC* é capaz de atingir profundas zonas de desconforto, mesmo as mais obscuras. Pegue uma menininha moderninha e bem pálida, cheia de piercings e com o olho carregado de rímel, uma garota de estilo, orgulhosa e perversa, e peça para ela fazer um *Pâté de Carnard en Croûte*, apenas com o auxílio das explicativas ilustrações das páginas 571 a 575. Posso garantir que ela vai voltar voando para Williamsburg, onde ninguém irá fazê-la desossar um pato inteiro, mais rápido do que se possa dizer, “chapéu de caminhoneiro é tãããã cinco minutos atrás”.

Mas por quê? O que há de tão especial nesse livro? É apenas um velho livro de receitas, meu Deus. Ainda assim, vegetarianos, seguidores das dietas do Dr. Atkins e de South Beach ficam indignados ante o cheiro da perfídia contido em suas páginas;

autointitulados *gourmands* esboçam um sorriso de tolerância amistosa antes de retornar aos livros de receitas do Chez Panisse.\* Pela lógica, eu deveria me sentir dessa forma também, porque, afinal, sou a suprema síntese da loucura urbana e da presunção suburbana: a atriz de Nova York.

Bem, na verdade, acho que não posso dizer isso, já que nunca de fato trabalhei como atriz. E, para dizer a verdade — agora é hora de encarar os fatos —, eu nunca cheguei a tentar. Mas se não sou uma atriz de Nova York, o que sou eu, afinal de contas? Sou uma pessoa que pega o metrô de um bairro distante até um escritório no centro de Manhattan todas as manhãs, que passa o dia atendendo telefone e tirando cópias e à noite, quando volta para casa, está desanimada demais para fazer qualquer coisa, exceto sentar-se no sofá e assistir reality shows na TV até cair no sono.

\* Livros de receitas de Alice Waters, dona do restaurante Chez Panisse, diva da culinária californiana e famosa por sua paixão por alimentos orgânicos. (N. da T.)

Ai meu Deus. Então é verdade, não é? Eu sou mesmo uma secretária. A primeira vez que tirei os olhos do *MtAoFC*, meia hora depois de tê-lo aberto, cheguei à conclusão de que, no fundo, eu estava resignada com o fato de ser secretária há meses, talvez anos.

Essa foi a parte negativa desse momento de reflexão. A parte positiva me mostrou que o turbilhão na minha cabeça e o desagradável, porém de certa forma estimulante, aperto na barriga, me lembravam que eu poderia, afinal, fazer algo diferente.

Você conhece o *Mastering the Art of French Cooking*? Você deve, no mínimo, ter ouvido falar dele — é um marco cultural. Mesmo que você o identifique apenas como o livro daquela senhora que se parece com Dan Aykroyd e sangra muito,\* podese dizer que você ouviu falar dele. Mas e quanto ao livro propriamente dito? Tente achar uma das primeiras edições de capa dura — elas não são exatamente raras. Durante muito tempo, qualquer dona de casa americana que soubesse ferver água tinha um, ou pelo menos foi o que ouvi falar.

Suas imagens não são exuberantes; não há fotos brilhantes e tentadoras da autora, com cabelos brilhantes, afundando os dentes em um morango suculento ou sorrindo artificialmente diante de uma torta perfeita com a faca na mão, como se fosse uma fria dominatrix loura da cozinha. Os pratos são irremediavelmente ultrapassados — o tempo de cozimento de algumas receitas, extremamente longo, o uso de manteiga e creme de leite, fora dos limites, e não há uma única referência ao uso de *pancetta*, sal marinho ou raiz-forte. Também não consta há décadas na lista dos livros imperdíveis dos *gourmands* mais criativos. Porém, naquela manhã, ao tocar sua capa ornada com flores-de-lis vermelhas e folhear suas páginas amareladas, senti que havia finalmente encontrado algo *importante*. Por quê? Curvei-me novamente sobre as páginas do livro, procurando a causa desta estranha sensação. Não era a comida, exatamente. Olhando com atenção, a comida começava a se tornar quase irrelevante. Não era só isso. Havia algo mais profundo, algum código inserido nas palavras, talvez algum segredo embutido no próprio papel.

\* A autora faz uma referência a um episódio de *Saturday Night Live*, em que o ator Dan Aykroyd faz uma imitação de Julia Child na cozinha onde ela se corta enquanto está preparando um pato e sangra muito.  
(N. da T.)

Nunca fui de buscar conforto na religião — a fé simplesmente, não faz parte dos meus genes. Mas ao ler *Mastering the Art of French Cooking* — um livro ingenuamente simples e assustadoramente complexo, fascinante e consolador —, imaginei que este deveria ser o consolo que uma oração traz. Um misto de amparo, expectativa e desejo. Ler *MtAoFC* era como ler versos bíblicos pornográficos. Então,

naturalmente, quando voltei a Nova York naquele mês de maio, tinha o livro da minha mãe enfurnado na bolsa.

O que se aprende com *Potage Parmentier* é que “simples” não é exatamente o mesmo que “fácil”. Nunca me ocorrera que havia uma diferença, até aquele dia: o mesmo da consulta com o ginecologista e três meses depois do sequestro do livro da minha mãe, quando Eric e eu sentamos no sofá e tomamos as primeiras colheradas da sopa de batatas de Julia Child.

Com certeza, eu já tinha feito jantares mais fáceis. Tirar um pedaço de carne grelhada do filme plástico e enfiá-lo no forno com certeza era um deles. Pedir pizza e encher a cara de vodca, enquanto ela não chega era outro favorito. Comparando com esses dois exemplos, *Potage Parmentier* não chegava nem perto da categoria “fácil”.

Primeiro descasque algumas batatas e corte-as em fatias. Separe alguns ramos de alho-poró e, após cortá-los, lave bem para retirar a sujeira — alho-poró sempre vem coberto de terra. Coloque esses dois ingredientes em uma panela com água e uma pitada de sal. Cozinhe em fogo baixo, durante 45 minutos, aproximadamente. Depois, “amasse-os com um garfo” ou passe-os pelo moedor. Eu não tinha um moedor, e nem estava disposta a amassar legumes com um garfo. O que eu tinha era um espremedor de batatas.

Bem, tecnicamente falando, o espremedor de batatas era de Eric. Antes de nos casarmos, há alguns anos, quando a dieta do Dr. Atkins ainda não era famosa, purê de batatas era a especialidade do meu marido. Durante um período, antes de conviver com o espaço reduzido do Brooklyn, eu tinha o costume de comprar aparelhos de cozinha arcaicos para Eric. E o mais engraçado é que, na verdade, ele nem sequer sabia cozinhar, a não ser purê de batatas. O espremedor é o único sobrevivente desta época. Fora meu presente de Natal para ele no ano em que moramos no apartamento conjugado na 11<sup>th</sup> Street, entre a 7<sup>th</sup> e a 8<sup>th</sup> — antes de sermos expulsos de Park Slope por conta dos preços dos aluguéis. Eu tinha feito duas meias de feltro — uma para ele, vermelha com costuras brancas, e uma para mim, branca com costuras vermelhas —, que copiara de um molde da edição de Natal da *Martha Stewart Living*. Ainda as temos, embora eu não saiba costurar e elas estejam totalmente desgrenhadas, com a costura irregular e as barras assimétricas e tortas. Além disso, elas são pequenas demais para embrulhar coisas como um espremedor. Mesmo assim, consegui enfiá-lo na meia dele. Pendurada no console da lareira do quarto que não funcionava, parecia que Papai Noel tinha deixado uma pistola de presente para Eric. Nunca fui muito boa em colocar presentes em meia.

Após cozinhareem em fogo brando por aproximadamente uma hora, amasse o alho-poró e as batatas usando um garfo, um moedor ou um espremedor de batata. Qualquer uma das três opções dá muito mais trabalho do que uma centrífuga — um dos mastodontes comedores de espaço que ganhamos quando casamos —, mas Julia Child garante que o uso da centrífuga converteria a sopa em “algo não francês e sem graça”. Qualquer sugestão que use o termo “não francês” está sujeita ao debate mas, ao fazer *Potage Parmentier*, você entende o que isso quer dizer. Se usar o espremedor, a sopa fica cheia de pedacinhos — pedacinhos verdes, brancos e amarelos — em vez de ficar completamente homogênea. Após reduzir a polpa, adicione uns pedaços de manteiga e está pronto. JC recomenda jogar um pouquinho de salsa por cima, mas não é necessário; fica bom do mesmo jeito e o cheiro é fantástico, o que é estranho uma vez que não leva nada além de alho-poró, batata, manteiga, água, pimenta e sal.

Durante o preparo desta sopa, é interessante refletir sobre a batata. Há algo de interessante no ato de se descascar batatas. Não que seja exatamente divertido, mas tirar a casca, lavar e cortar em cubos antes de imergi-los na água fria — porque elas escurecem se ficarem fora d’água — remete a algo metódico. Algo sobre o conhecimento exato do que se está fazendo, e por quê. Batatas são batatas há muito, muito tempo, e as pessoas lidam com elas exatamente da mesma forma, com o

objetivo de preparar uma sopa como essa. No entanto, há uma dose de clareza ao se descascar uma batata, o início de uma jornada em direção a um caminho seguro e verdadeiro. E mesmo que depois você acabe usando algum aparelho comprado na Crate and Barrel, ainda assim, o ato de descascar é uma parte que você tem que fazer, a primeira coisa.

Teoricamente, eu deveria passar os meus 20 anos: (a) me matando de trabalhar 90 horas por semana num emprego bem remunerado e eticamente duvidoso, bebendo muito e transando loucamente com uma farta sucessão de homens de 20 e poucos anos; (b) acordando sempre ao meio-dia em meu loft em Williamsburg para praticar pintura/poesia/tricô/arte performática, livrando-me facilmente dos efeitos de drogas da moda, usadas em boates frequentadas por gente antenada e transando loucamente com uma farta sucessão de homens (e mulheres, se fosse o caso) de 20 e poucos anos; ou (c) tentando aprofundar os estudos, suando por uma tese sobre um tema obscuro, acentuando minhas agonias intelectuais com maconha e transando loucamente com uma farta sucessão de professores e alunos. Esses eram os modelos para alguém como eu.

Mas não segui nenhum desses caminhos. Em vez disso, casei. Não planejei, na verdade; simplesmente aconteceu.

Eric e eu éramos namoradinhos de escola. Calma, a história piora. rabalhamos juntos em uma *peça de teatro* da escola. Nossa paquera foi inspirada em talvez um dos filmes mais melodramáticos da obra de John Hughes — *Alguém muito especial* —, com toda a sorte de equívocos, namorados ciumentos e beijos angustiados. Em outras palavras, o típico romance de escola que o pessoal da nossa geração fatalmente deixa para trás e até encobre, mais tarde. Mas conosco não foi assim. Eric e eu nunca chegamos à parte da separação. Aos 24 anos de idade, quando ainda dormíamos juntos e estávamos razoavelmente satisfeitos com a situação “assento do vaso e tampa da pasta de dentes”, fomos em frente e casamos.

Por favor, entenda uma coisa: amo meu marido como um porco ama a lama. Talvez até mais. Mas nos círculos que frequento, estar casada por mais de cinco anos quando ainda não se chegou aos 30 coloca você praticamente no topo da lista dos mais socialmente nocivos, logo abaixo dos fãs de NASCAR e da Shania Twain. Estou acostumada a ouvir perguntas do tipo: “Ele é a única pessoa com quem você transou?” ou, talvez ainda mais insultante, “Você é a única pessoa com quem *ele* transou?”

Tudo isso para dizer que, às vezes, fico um pouco na defensiva. Até com Isabel, que conheço desde o jardim de infância, Sally, minha companheira de quarto desde o primeiro ano de faculdade, e Gwen, que aparece para fartar todo fim de semana e *adora* Eric. Eu não confessaria a nenhuma delas uma coisa que penso ocasionalmente: às vezes, Eric é um pouco agressivo. Prefiro ocultar isso, porque não poderia aguentar as reações de consternação, acompanhadas de expressões presunçosas de “Viu? Eu avisei.” Sei que, se eu contasse isso a elas, minhas amigas imaginariam algo entre *The Stepford Wives\** e uma campanha institucional sobre abuso doméstico narrada por JLo. Mas não se trata de brigas nem de discussões em jantares; o que eu estou querendo dizer é que ele *impõe*. Ele não fica satisfeito apenas em dizer que sou a mulher mais magnífica e talentosa do mundo e que morreria sem mim enquanto prepara um drinque. Ele tem que encorajar; tem que *fazer sugestões*. Isso pode ser extremamente irritante.

Então fiz esta sopa, *Potage Parmentier*, usando a receita de um livro publicado há quarenta anos que eu tinha roubado da minha mãe na primavera anterior. E ficou gostosa — inexplicavelmente gostosa. Comemos no sofá, com os pratos no colo, o silêncio sendo quebrado apenas por ocasionais risadas, enquanto assistíamos, na TV, a uma loira atrevida eliminando vampiros. Num abrir e fechar de olhos, estávamos na terceira rodada. (Uma razão de nos darmos tão bem é que ambos comemos muito e

mais rápido do que qualquer outra pessoa que já vimos; além disso, ambos reconhecemos a genialidade de *Buffy, a Caça-Vampiros*.) Um pouco mais cedo, depois da consulta com o ginecologista, quando eu estava na seção de frutas e legumes da mercearia coreana, havia pensado: “Estou com 29 anos, nunca terei filhos nem um emprego bacana, meu marido me abandonará e vou morrer sozinha em um casebre de periferia com vinte gatos e vão ser necessárias duas semanas até que o mau cheiro chame a atenção das pessoas.” Porém agora, depois de três pratos de sopa de batata, para meu alívio, eu não pensava mais em nada disso. Deitei no sofá, digerindo calmamente. A sopa de Julia Child tinha me deixado vulnerável.

Eric viu a oportunidade e aproveitou:

— Estava uma delícia, querida.

Suspirei, concordando.

— Muito boa mesmo. E nem tinha carne.

(Eric é um cara sensível do século XXI, mas ainda assim um texano, e a ideia de um jantar sem carne o deixa um tanto apavorado.)

— Você cozinha muito bem, Julie. Devia fazer um curso de culinária.

Eu tinha começado a cozinhar na faculdade, basicamente para fisgar Eric pelo estômago. Desde então, entretanto, as coisas tinham passado um pouco dos limites. Não sei se Eric sentia orgulho por ter me apresentado à paixão da minha vida, ou culpa por ter transformado em uma obsessão insana meu impulso em satisfazer seus desejos inocentes por escargot e ruibarbo. Qualquer que fosse a razão, esta ideia de curso de culinária acabou como as nossas habituais conversas que não davam em nada. Estava delirantemente ociosa depois da sopa para ser irritada e, como resposta, apenas bufei baixinho. No entanto, essa pequena demonstração de atenção foi um erro tático. Logo percebi isso. Então, fechei os olhos fingindo um sono súbito ou surdez, mas ele continuou:

— Estou falando sério. Você poderia estudar no Culinary Institute! Poderíamos nos mudar para o Hudson Valley, e você se dedicaria apenas ao curso para se tornar uma chef.

Então, antes que eu me prevenisse, cometi o erro tático nº 2:

— Eles não me aceitarão sem experiência profissional. Eu teria que descascar batatas por 2,50 a hora, durante seis meses. Você quer me sustentar com seu salário milionário enquanto isso?

Ceder à tentadora perspectiva de humilhar meu marido era sempre, sempre um erro.

— Talvez alguma outra escola, só para começar, aqui mesmo na cidade, quem sabe?

— Não podemos bancar.

Eric não respondeu. Ficou sentado quieto na beira do sofá, com a mão na minha canela. Pensei em me livrar da mão dele com um chute, mas a canela parecia um lugar neutro o bastante. Um dos gatos pulou no meu peito, cheirou minha boca e se afastou com as pernas duras e a boca aberta de repugnância.

— Se eu quisesse aprender a cozinhar, só precisava preparar todas as receitas do *Mastering the Art of French Cooking*.

Era uma frase estranha para se falar com sarcasmo, mas ainda assim eu consegui. Eric simplesmente continuou sentado em silêncio.

— Não que isso fosse me ajudar, naturalmente. Não conseguiria um emprego com isto.

— Pelo menos comeríamos bem durante algum tempo.

Dessa vez, fui eu que me mantive em silêncio, porque, com certeza, ele tinha razão.

— Eu ficaria exausta o tempo todo. Ficaria gorda. Teríamos que comer miolos. E ovos. Não como ovos, Eric. Você sabe que não como ovos.

— É verdade.

— É uma ideia idiota.

Eric ficou em silêncio durante algum tempo. Buffy tinha terminado e havia começado o telejornal. Um correspondente estava em uma rua inundada em Sheepshead Bay, falando algo sobre uma tubulação de água que havia se rompido. Estávamos no sofá da abafada sala do apartamento em Bay Ridge, olhando a tela como se déssemos importância. Em toda nossa volta, enormes pilhas de caixas balançavam, como um lembrete ameaçador de que nossa mudança estava próxima. Quando penso nisso agora, é como se eu pudesse realmente ouvir o chiado de um pequeno pedacinho de linha sendo jogada pelo pescador, quando ele disse:

— Você podia criar um blog.

Fuzilei Eric com o olhar, como um imenso tubarão branco se debatendo.

— Julie. Você sabe o que é um blog, não sabe?

Claro que eu não fazia ideia do que era um blog. Era agosto de 2002. Ninguém sabia nada sobre blogs, exceto pessoas como Eric, que passam o dia todo usando os computadores da empresa para perseguir o *zeitgeist*.<sup>\*</sup> Nenhuma questão de política interna ou externa era complicada, nenhuma cultura pop de um lugar longínquo era demasiado obscura; da guerra contra o terrorismo ao reality show *Fear Factor*, para Eric tudo era simples como uma grande e bela régua de cálculo.

— Sabe como é, tipo um site. Só que é fácil. Você não tem que saber nada sobre nada.

— Parece perfeito para mim.

— Sobre informática, é o que eu quero dizer.

— Você vai me fazer uma bebida ou não, afinal?

— Claro.

\* Espírito do tempo. (*N. da E.*)

Ele trouxe a bebida e me deixou em paz. Estava livre agora que sabia que a isca fora lançada.

Embalada pela sinfonia calmante do gelo batendo na coqueteleira, comecei a refletir: a vida que estávamos levando parecia ser o contrário de um *Potage Parmentier*. Era relativamente fácil continuar com os empregos sacais; pelo menos evitava a necessidade de se fazer escolha. Mas quanto tempo mais eu poderia continuar levando uma vida tão fácil assim? Ficar na areia movediça era fácil. Caramba, a morte é fácil. Talvez por isso minhas sinapses tivessem começado a apitar à visão de batatas e alhos-porós na mercearia coreana. Talvez fosse isso que se revirava no fundo do meu estômago sempre que eu pensava no livro de Julia Child. Talvez eu devesse fazer como uma batata, iniciar uma jornada, ser uma parte de algo que não era fácil, apenas simples.

Naquele momento Eric veio da cozinha, trazendo dois drinques. Ele me passou a bebida, com cuidado, para evitar que ela derramasse pelas bordas traiçoeiras dos copos de martíni. Eu tomei um golinho. Eric sabia preparar o melhor vodca-tônica — quase congelando, bem seco, com um levíssimo toque de *chartreuse* dissolvido no fundo, ligeiramente oleoso.

— Tudo bem — eu disse, tomando outro golinho da bebida, enquanto Eric sentava-se ao meu lado. — Explique essa coisa de blog.

E assim, mais tarde, uma minúscula linha foi jogada no infinito mar do ciberespaço, a mais leve das iscas na mais escura das águas.

O Livro

*Mastering the Art of French Cooking*. Primeira edição, 1961. Louise Bertholle. Simone Beck. E, naturalmente, Julia Child, a mulher que ensinou a América a cozinhar e a comer. Hoje, temos a impressão de que Alice Waters criou o mundo em que vivemos, mas foi com Julia que tudo começou, e ela é incomparável.

A Desafiante

Funcionária pública parasita durante o dia, comilona renegada à noite. Velha demais para teatro, jovem demais para filhos, e amarga demais para qualquer outra coisa, Julie Powell procurava um desafio. E encontrou o que queria no Projeto Julie/Julia. Arriscando seu casamento, seu emprego e o bem-estar de seus gatos, ela se envolveu em uma enlouquecida tarefa. 365 dias. 524 receitas. Uma mulher e uma cozinha caindo aos pedaços em um subúrbio. Até onde isso vai, ninguém sabe...

Não era tão complicado — aliás, quase nada. Não chegava nem perto de uma receita de sopa de batatas. Somente algumas palavras digitadas uma após a outra. Mas juntas pareciam ter um brilho tímido. O suficiente, apenas.

O preparo da maionese, assim como o do molho holandês, consiste no processo de forçar gemas de ovo a absorver uma substância gordurosa, óleo neste caso, e mantê-la em suspensão espessa e cremosa.

— *Mastering the Art of French Cooking*, Volume 1

É difícil fazer maionese por tentativa e erro.

— *Os prazeres do sexo*