



Escola dos Sabores

Erica Bauermeister



SEXTANTE
FICÇÃO

PARA HEIDI, KARIN E PAPAÍ

PRÓLOGO

O momento de que Lillian mais gostava era aquele, logo antes de acender as luzes. De pé no vão da porta da cozinha, com o ar encharcado de chuva atrás de si, deixava os aromas virem até ela: a pungência do fermento fresco, o cheiro adocicado de terra do café e o odor do alho, que ficava mais suave com o passar do tempo. Por baixo deles, surgiam os toques mais suaves, difíceis de serem percebidos, de carne fresca, tomate, melão e alface lavada. Lillian respirava fundo, sentindo os cheiros se agitarem e invadirem seu corpo, ao mesmo tempo que procurava detectar algum que pudesse sugerir uma laranja podre no fundo de uma pilha ou revelar que a subchefe continuava dobrando a medida de curry nos pratos. E continuava mesmo. A moça era filha de uma amiga e bastante hábil com facas, mas, em alguns dias, Lillian pensava com um suspiro, lidar com ela era como tentar ensinar um vendaval a ser sutil.

Mas era segunda-feira à noite. Nada de subchefes, nada de clientes em busca de conforto ou celebração. Era segunda-feira, noite da aula de culinária.

Após sete anos lecionando, Lillian sabia como os alunos chegariam para o primeiro dia de curso – passariam pela porta, sozinhos ou em grupos de dois ou três, formados de improviso no caminho que levava ao restaurante quase às escuras, mantendo a conversa nervosa e em voz baixa, comum entre desco-

nhecidos que em pouco tempo iriam tocar a comida uns dos outros. Uma vez na cozinha, alguns se aproximariam dos colegas, ensaiando os primeiros passos em direção a um vínculo, enquanto outros passeariam por ali, alisando com os dedos panelas de cobre ou pegando uma pimenta vermelha reluzente, como crianças atraídas pelos enfeites mais baixos de uma árvore de Natal.

Lillian adorava observar os alunos nessa hora: elementos que se tornariam mais complexos e intrigantes à medida que se misturassem uns com os outros, mas cujas essências, agora no início, claramente se distinguiam naquele ambiente pouco familiar. Um homem bastante jovem estende o braço para tocar o ombro da mulher ainda mais nova ao seu lado – “Qual é o seu nome?” –, enquanto ela abaixa a mão até a bancada de aço inox e contorna a superfície lisa. Outra moça em pé, sozinha, a mente ainda distraída por... talvez um filho? Um amante? De vez em quando aparecia um casal, apaixonado ou em crise.

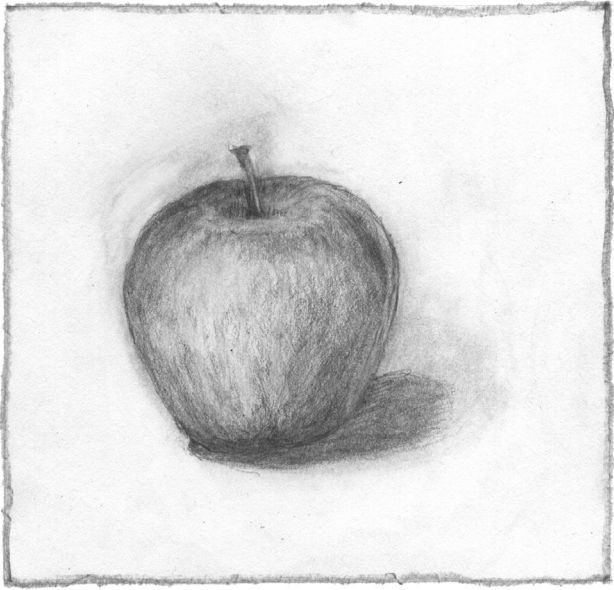
Os alunos de Lillian tinham motivações diversas, alguns deles eram atraídos por um desejo ainda não reconhecido de ouvir elogios a seus talentos culinários, outros queriam apenas conhecer um chef, não se tornar um. Uns poucos participantes não tinham vontade nenhuma de aprender a cozinhar e chegavam trazendo vales-presentes como se estivessem sendo obrigados a marchar rumo ao fracasso certo – sabiam que seus bolos sairiam sempre solados, seus molhos cremosos, cheios de pequenas e desconcertantes bolotas de farinha, como contas que aparecem na caixa de correio quando se espera uma carta de amor.

E havia também aqueles que aparentemente não tinham escolha, que não conseguiam ficar longe de uma cozinha, da mesma forma que um cleptomaniaco não consegue manter as mãos nos bolsos. Chegavam cedo, saíam tarde, sonhavam em

abandonar os empregos no mundo empresarial para virar chefs, com uma inebriante combinação de culpa e prazer. Não era de espantar que a alma de Lillian se identificasse com esse último grupo, mas na verdade ela achava todos fascinantes. Sabia que, independentemente do motivo que os tivesse levado a frequentar as aulas, em determinado momento ao longo do curso os olhos de todos eles se arregalariam de alegria, ficariam marejados ou se encheriam de determinação – isso sempre acontecia. O momento e o motivo seriam diferentes para cada um, e era aí que estava o fascínio. Não existem dois temperos com o mesmo efeito.

A cozinha estava pronta. As compridas bancadas de aço inox se estendiam à sua frente, espaçosas e calmas no ambiente escuro. Lillian soube sem precisar olhar que Robert havia recebido a encomenda de legumes e verduras do fornecedor que só fazia entregas às segundas-feiras e que Caroline ficara vigiando o magrelo e engraçadinho Daniel até que terminasse de esfregar o piso e lavar com a mangueira, do lado de fora, os grossos tapetes pretos de borracha até ficarem reluzentes. Do outro lado da porta de vaivém, no extremo oposto da cozinha, o salão de jantar estava pronto, um espaço tranquilo, ocupado por mesas cobertas de toalhas de linho branco engomadas, com guardanapos dobrados em triângulos em cada lugar. Mas esta noite ninguém usaria o salão. Apenas a cozinha importava.

Lillian esticou os dedos uma vez, outra vez, e acendeu a luz.



LILLIAN

Lillian tinha 4 anos quando seu pai saiu de casa e a mãe, em choque, mergulhou nos livros como uma foca escorrega para dentro d'água. Vira a mãe submergir e desaparecer, pressentindo instintivamente, apesar da pouca idade, a natureza impessoal de uma escolha feita em nome da sobrevivência e procurando se adaptar ao espaço que agora passaria a ocupar, como uma observadora à margem do oceano da mãe.

Nessa nova vida, o rosto da mãe de Lillian se transformou numa série de capas de livros que passaram a ocupar o lugar onde normalmente deveriam estar os olhos, o nariz ou a boca. Logo aprendeu que as capas podiam pressagiar humores da mesma forma que as expressões faciais, pois a mãe mergulhava a tal ponto na leitura que a personalidade de cada protagonista passava a envolvê-la como um perfume usado em excesso. Lillian nunca sabia ao certo quem lhe daria bom-dia à mesa do café, ainda que o roupão, os cabelos e os pés fossem sempre os mesmos. Era como ter um mágico como mãe, embora ela sempre houvesse desconfiado que os mágicos que via nas festas de aniversário depois retornassem às suas casas e voltassem a ser homens gorduchos com três filhos e um gramado a aparar. Sua mãe simplesmente terminava um livro e começava outro.

A obsessão da mãe por livros não era de todo silenciosa. Muito antes de o pai ter ido embora, muito antes de Lillian

saber que as palavras tinham um significado além da musicalidade ou das inflexões, a mãe já lia em voz alta para ela. Não livros com capa de papel-cartão, ilustrações em cores primárias e rimas monossilábicas. Sua mãe desprezava os poucos livros desse tipo que havia na casa.

– Lily – dizia ela –, não há por que comer batatas quando existem refeições completas à sua espera. – E então lia.

Para a mãe de Lillian, todas as partes de um livro eram mágicas, mas aquilo de que mais gostava eram as palavras em si. Ela colecionava expressões requintadas e rimas complexas, descrições que ondulavam pela página como a massa de um bolo quando é despejada em um tabuleiro, lidas em voz alta para que as palavras lançadas ao ar pudessem ser vistas, além de ouvidas.

– Ah, Lily – dizia –, ouça só esta aqui. Tem um som meio verde, não acha?

E Lillian, jovem demais para saber que palavras não eram cores e pensamentos não eram sons, escutava as sílabas entrarem tranquilas em sua mente e pensava: *Esse é o som do verde.*

Depois que o pai de Lillian foi embora, porém, as coisas mudaram. Ela passou a se considerar cada vez mais uma simples assistente, muda e obediente, naquele acúmulo de expressões excepcionais, ou, se por acaso estivessem em algum lugar público, o disfarce social de sua mãe. As pessoas sorriam ao ver aquela mãe estimulando a imaginação literária da filha, mas Lillian sabia que não se tratava disso. Em sua mente, a mãe era um museu de palavras, e ela, um anexo, necessário quando o espaço no prédio principal estava acabando.

Evidentemente, quando chegou o momento de Lillian aprender a ler, ela resistiu. Não foi apenas um ato de desafio, embora já no jardim de infância os livros despertassem nela surtos de agressividade que faziam com que se sentisse ao mesmo tempo confusa e ligeiramente poderosa. Não foi só isso. No mundo de

Lillian, livros eram capas, e palavras eram som e movimento, não forma. Ela não conseguia relacionar os ritmos que haviam penetrado sua imaginação ao que estava no papel, aquelas palavras organizadas com precisão implacável. Lillian não via mágica nenhuma na página em si. E, embora isso a tivesse feito dar mais valor às habilidades da mãe, não contribuiu em nada para aumentar seu interesse pelos livros.



Foi na época de suas primeiras escaramuças com a palavra escrita que Lillian descobriu a culinária. Desde que seu pai partira, as tarefas domésticas haviam se transformado num destino para o qual a mãe raramente viajava; a máquina de lavar roupa era uma amiga para quem ela nunca se lembrava de telefonar. Lillian aprendeu a cuidar dessas tarefas seguindo as mães das amigas pela casa, enquanto elas, fingindo não perceber, lhe davam dicas sobre tira-manchas ou a ensinavam a trocar o saco do aspirador de pó, como se isso fosse apenas mais uma brincadeira de criança. Lillian aprendeu, e logo sua casa – pelo menos até 1,30 metro do chão – passou a se beneficiar de uma certa rotina doméstica.

Porém o que mais fascinava Lillian na casa das amigas era a preparação da comida: os aromas que começavam a chamá-la bem na hora que precisava voltar para casa à noite. Alguns eram fortes e se destacavam como passos de tamancos num piso de madeira maciça. Outros pareciam os últimos resquícios de calor no final do verão. Ela via como o cheiro de queijo derretido fazia as crianças saírem lânguidas dos quartos, como o alho as deixava falantes, propensas a contar piadas e longas histórias sobre seu dia. Achava estranho que nem todas as mães parecessem perceber aquilo: a mãe de Sarah, por exemplo,

sempre fazia curry quando brigava com a filha adolescente, o cheiro se espalhando pela casa como uma provocação. Mas Lillian logo percebeu que muitas pessoas não compreendiam a linguagem dos cheiros, que, para ela, era tão óbvia quanto um outdoor.

Talvez, pensava Lillian, os aromas fossem para ela o que as palavras impressas eram para as outras pessoas – algo vivo que crescia e se modificava. Não apenas o cheiro do alecrim no jardim, mas também o perfume que ficava em suas mãos depois de colher alguns ramos para a mãe de Elizabeth, o aroma que se misturava no forno ao cheiro pesado de gordura de frango com alho, o leve resquício que ficava nas almofadas do sofá no dia seguinte. A forma como, para ela, Elizabeth se tornara para sempre parte do alecrim, seu rosto redondo franzindo-se numa risada quando Lillian pressionou o pequeno ramo de folhas pontiagudas contra o nariz da amiga.

Lillian gostava de pensar em cheiros, assim como gostava de sentir o peso da caçarola da mãe de Mary em suas mãos, ou da maneira como o gosto da baunilha se misturava ao do leite morno. Lembrava-se com frequência da ocasião em que a mãe de Margaret a deixara ajudar com o molho branco, evocando a lembrança da mesma forma que algumas crianças tentam recordar cada detalhe de sua festa de aniversário favorita. Margaret havia feito beicinho porque, segundo declarou com a voz zangada, nunca tinha permissão para ajudar na cozinha, mas Lillian, decidindo ignorar todos os impulsos de lealdade, subiu na cadeira e ficou ali, vendo a manteiga derreter na frigideira como a crista de uma onda afundando na areia, e depois a farinha – inicialmente uma coisa medonha e encaroçada destruindo aquela imagem até ser mexida e mexida. A menina segurou a colher de pau e, embora quisesse esmagar os caroços, a mãe de Margaret, com a mão sobre a sua, a fez mexer devagar, em círculos, delicadamente, até que a mistura de farinha e

manteiga se tornasse lisa, bem lisa, e então a imagem foi novamente modificada pelo leite, o molho se expandindo com o líquido. Lillian achou que a mistura não iria suportar, que se separaria em duas partes, sólida, líquida, mas isso não aconteceu. No último minuto, a mãe de Margaret afastou a xícara de leite da panela e Lillian olhou para o molho, um campo de neve intocado, o cheiro lembrando a sensação de calma após uma enfermidade, quando o mundo começa novamente a parecer suave e acolhedor.



Quando Lillian completou 8 anos, começou a comandar a cozinha de sua própria casa. Sua mãe não fez objeções – a comida não havia desaparecido junto com o pai de Lillian, mas, embora cozinhar e ler ao mesmo tempo não fosse algo impossível, era problemático, pois, quando um livro prendia particularmente sua atenção, a mãe de Lillian às vezes confundia os temperos, e as refeições passaram a não sair tão boas, mesmo que ocasionalmente ficassem mais intrigantes. Assim, a transferência das atribuições culinárias da mãe para a filha foi recebida com relativo alívio por ambas as partes.

A passagem do bastão culinário marcou o início de anos de experimentação, que se tornaram ao mesmo tempo mais longos e singulares devido à recusa absoluta de Lillian em se relacionar com a palavra escrita, mesmo em livros de receitas. Seguindo essa abordagem pedagógica, aprender os truques de um ovo mexido podia levar uma semana: em uma noite, ovos apenas mexidos delicadamente com um garfo; na seguinte, ovos misturados com leite; depois com água; depois com creme de leite. Se a mãe de Lillian fazia alguma objeção a isso, nunca a deixou transparecer ao acompanhá-la na busca de ingre-

dientes, percorrendo os corredores do supermercado enquanto lia em voz alta o livro do dia. Além disso, Lillian achava que ovos mexidos cinco noites seguidas pareciam uma troca justa em uma semana dominada por James Joyce. Talvez essa noite ela devesse acrescentar cebolinha. *Sim eu disse sim eu quero Sim.*

Com o passar dos anos, à medida que as habilidades de Lillian foram se aprimorando, ela aprendeu outras lições culinárias inesperadas. Observou como a massa sovada de mais se transformava em um pão duro que produzia humores semelhantes. Viu como biscoitos macios e quentinhos satisfaziam a uma necessidade humana diferente daquela atendida pelos biscoitos crocantes e já frios. Quanto mais cozinhava, mais passava a ver os temperos como transmissores de emoções e de lembranças dos lugares de onde vinham e que haviam percorrido ao longo dos anos. Descobriu que as pessoas pareciam reagir aos temperos de forma bem semelhante à que reagiam umas às outras, relaxando instintivamente com alguns, estremeecendo numa espécie de *rigor mortis* emocional diante de outros. Aos 12 anos, Lillian já acreditava que um cozinheiro de verdade, capaz de ler pessoas e temperos, podia prever reações antes da primeira degustação, influenciando assim o decorrer de uma refeição ou de toda uma noite. Foi essa percepção que fez Lillian ter sua Grande Ideia.



– Vou trazer minha mãe de volta cozinhando – disse Lillian a Elizabeth quando as duas estavam sentadas em frente à porta da casa da amiga.

– O quê?

Oito meses mais velha que Lillian, Elizabeth havia muito perdera o interesse pela culinária, substituindo-o por uma paixão cega pelo vizinho da casa ao lado, que, enquanto as meninas con-

versavam, percorria com seu skate a rampa montada em frente ao portão de Elizabeth, dando em seguida saltos espetaculares.

– Minha mãe. Vou trazê-la de volta cozinhando.

– Lily! – A expressão de Elizabeth era um misto de desdém e compaixão. – Quando é que você vai desistir?

– Ela ainda não é um caso totalmente perdido como você pensa – disse.

Lillian começou a explicar o que vinha pensando sobre biscoitos e temperos, até perceber que era pouco provável que Elizabeth acreditasse no poder da culinária e menos ainda que pudesse enxergar seu potencial de influenciar sua mãe.

Mas Lillian acreditava na comida da mesma forma que algumas pessoas acreditam em religião, e por isso fez o que muitas pessoas fazem ao enfrentarem um momento crítico. Naquela noite, em pé na cozinha, cercada pelas panelas e frigideiras que havia colecionado ao longo dos anos, ela propôs um trato.

– Ajude-me a trazê-la de volta – pediu – e passarei o resto da vida cozinhando. Se não conseguir, desisto da culinária para sempre.

Então ela pôs a mão no fundo da frigideira de 35 centímetros e jurou. E, por ter apenas 12 anos e não conhecer quase nada sobre as religiões tradicionais, Lillian não sabia que a maioria das promessas feitas a algum poder superior envolvia a oferta de um sacrifício em troca do resultado desejado e que, portanto, estava se arriscando mais do que a maioria das pessoas, uma vez que seu juramento significava ganhar ou perder tudo.



Como acontece em muitas empreitadas desse tipo, o início foi um desastre. Cheia de esperança, Lillian partiu para cima da mãe com comidas inventadas para literalmente arrancar os

livros de suas mãos: pratos que recendiam a temperos cujos alvos diretos eram o estômago e as emoções. A cozinha passou uma semana impregnada do aroma de pimentas vermelhas picantes e coentro. A mãe de Lillian continuou a comer como sempre fazia, recolhendo-se depois à sua dieta constante de romances ingleses do século XIX, nos quais a comida raramente desempenhava um papel dramático.

Então Lillian recuou, reavaliou sua estratégia e passou a servir pratos que tivessem a ver com o livro do dia. Mingau, chá com biscoitos, cenouras cozidas e peixe branco. Três meses depois, porém, Charles Dickens finalmente deu lugar ao que parecia uma determinação, por parte da mãe, de ler a obra completa de Henry James, e Lillian se desesperou. A mãe podia até ter mudado de continente literário, mas apenas no sentido mais geral da expressão.

– Ela empacou – disse Lillian a Elizabeth.

– Lily, isso nunca vai funcionar. – Elizabeth estava em pé diante do espelho. – Cozinhe umas batatas para ela e pronto.

– Batatas – repetiu Lillian.



Um saco de mais de 25 quilos de batatas encontrava-se ao pé da escada no porão da casa de Lillian, encomendado pela mãe durante seu período *Oliver Twist*, quando os mantimentos começaram a surgir à sua porta em quantidades tão grandes que os vizinhos lhe perguntavam se ela e a mãe receberiam convidados ou se estariam talvez montando um abrigo anti-bombas. Se Lillian fosse mais nova, poderia ter brincado de construir um forte com toda aquela comida, mas agora estava ocupada. Pegou a faca e cortou o barbante que fechava o saco, retirando dele quatro batatas ovais.