

Jacky Durand

o
caderno
de receitas do
meu pai

Tradução de
Ivone Castilho Benedetti

1ª edição

B
BERTRAND BRASIL

2020

EDITORA-EXECUTIVA

Renata Pettengill

SUBGERENTE EDITORIAL

Marcelo Vieira

ASSISTENTE EDITORIAL

Samuel Lima

ESTAGIÁRIA

Georgia Kallenbach

CAPA

Leticia Quintilhano

IMAGEM DE CAPA

Nilufer Barin / Arcangel

DIAGRAMAÇÃO

Beatriz Carvalho

Júlia Moreira

CIP-BRASIL. CATALOGAÇÃO NA PUBLICAÇÃO
SINDICATO NACIONAL DOS EDITORES DE LIVROS, RJ

D953c Durand, Jacky

O caderno de receitas do meu pai [recurso eletrônico] / Jacky Durand; tradução Ivone Castilho Benedetti. – 1. ed. – Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2020.

recurso digital

Tradução de: *Le cahier de recettes*

Formato: epub

Requisitos do sistema: adobe digital editions

Modo de acesso: world wide web

ISBN 978-85-286-2480-9 (recurso eletrônico)

1. Ficção francesa. 2. Livros eletrônicos. I. Benedetti, Ivone Castilho.
II. Título.

20-64990

CDD: 843

CDU: 82-3(44)

Camila Donis Hartmann – Bibliotecária CRB-7/6472

Copyright © Jacky Durand, 2020.

Título original: *Le cahier de recettes*

Texto revisado segundo o novo Acordo Ortográfico da Língua Portuguesa.

Sumário

PRIMEIRA PARTE

- 1
- 2
- 3
- 4
- 5
- 6
- 7
- 8
- 9

SEGUNDA PARTE

- 1
- 2
- 3
- 4
- 5
- 6
- 7
- 8

TERCEIRA PARTE

- 1
- 2

1

Não paro de arrumar suas mãos sobre a coberta do hospital. Elas são diáfanas como papel de seda. Parecem raízes caídas no leito de um regato. E eu, que as conheci tão vivas e calorosas, mesmo esfrangalhadas da palma à ponta do indicador... Você dizia, rindo, que era “o rei das queimaduras”. Nem adiantava ter sempre um trapo enfiado no avental, porque ele era sempre esquecido na hora do sufoco, quando você queria agarrar bem depressa aquelas frigideiras em que virava com os dedos as costelas de vitela e os filés de perca. E queimava-se sem dizer nada, mesmo mantendo as mãos no azeite fervente ou desenformando bolos recém-saídos do forno.

Você dizia que uma queimadura mata outra, que tinha aprendido isso com o velho padeiro que o ensinou a fazer pão na infância. E ria quando eu tocava nas cicatrizes calosas. Eu também gostava de brincar com a última falange de seu indicador, nodosa como um cepo de videira, e queria que me contasse mais uma vez a história daquela deformidade. Você dizia que na época não era muito mais velho que eu. Que estava sentado à mesa em que sua mãe tinha acabado de pôr o moedor de carne para preparar uma terrina. Que se sentia fascinado por aquela engenhoca de ferro fundido: tinha o direito de girar a manivela enquanto sua mãe ia enfiando pedaços de carne de porco. Só que um dia, quando ela saiu, você meteu o dedo no

moedor. Foi preciso ir buscar o médico a pé na estrada e depois voltar com ele de charrete. O doutor observou o dedo. Naquela época ainda era impensável fazer qualquer pergunta a um médico. Ele mandou seu pai cortar duas tabuinhas num pedaço de choupo. Você apertou os dentes quando elas foram postas sobre o dedo. Depois ficaram seguras com tiras cortadas de um cinto de flanela de seu pai. O médico disse que voltaria dentro de um mês.

Quando tirou a tala, o dedo estava cor de rosa, e a última falange apontava para a esquerda. O doutor disse que seu dedo estava salvo, mas que você talvez não fosse admitido no serviço militar. Seu pai enrugou a testa, declarando que você ia fazer o tiro de guerra como todo mundo. E você... você balançava a cabeça quando me contava isso e suspirava: “Se ele soubesse que eu faria vinte meses de Argélia.” Você continuava raspando o fundo das panelas com a unha do dedo disforme; dizia que ele era prático para esfregar lugares de difícil acesso.

Eu me lembro desse dedo indicador pousado no dorso de uma faca, num saco de confeitaria. Você se empenhava como se estivesse decidindo a vida. Então, imediatamente levanto o seu dedo, ele me parece leve e minúsculo como um osso de frango de granja. Muitas vezes tive vontade de torcer essa falange para tentar endireitá-la. Só pensar nesse gesto sempre me deixa aterrorizado. Não, não posso fazer isso. E, mesmo que você já estivesse morto, não faria. Porque continuo assombrado por aquela história que nós, moleques, ouvíamos na escola primária. Uma história de papa-defunto. Durante a preparação do corpo de uma mulher, o pai de um coleguinha tentou endireitar uma perna atrofiada por um câncer. O membro se quebrou, o agente funerário foi para o olho da rua.

Roço mais uma vez suas mãos. Queria que elas se mexessem, um milímetro que fosse. Mas parecem até as espátulas que você

dependurava no exaustor depois de ter dado um baile nelas durante todo um expediente, virando suas *galettes* de batatas. Procuro no criado-mudo o frasco de perfume que lhe dei no Natal. *Pour un homme*, de Caron. “Vai ver, é bom para um senhor da idade dele”, disse a vendedora da *gare* de Lyon. Eu fiz sua barba no dia 25 de dezembro de manhã e você segurou minha mão:

— O que é isso?

— Cheiro bom.

— Nunca usei.

Você me deixou aplicar umas gotas no pescoço, resmungando:

— Cozinheiro não se perfuma. Senão, se estraga o nariz e as papilas.

Você cheirou, com ar sisudo, e se saiu com esta:

— Você me obriga a fazer cada coisa.

Molho as mãos de perfume e massageio com delicadeza seus dedos, as palmas das mãos.

Três dias atrás, depois do expediente da noite, eu estava sem sono. Decidi dar uma volta de van pela cidade. Acendi um Camel, ouvindo *No Quarter*, do Led Zeppelin. Barulho, como você dizia. A noite estava fria, as ruas, desertas. Por um instante, pensei em ir tomar uma cerveja no Café de la Paix. Mas tinha vontade de ver você. Dei uma esticada até o hospital, digitei o código da porta do setor de cuidados paliativos que Florence, a enfermeira da noite, tinha me dado. O corredor estava numa penumbra alaranjada. A porta do seu quarto estava entreaberta e, na claridade do quebra-luz, descobri um jogo de sombras engraçado que você criava com as mãos, de olhos fechados. Estava esfregando as palmas das mãos uma contra a outra como se sovasse a *pâte sablée* da torta de limão que figurava no seu cardápio de sobremesas. Depois, afastava os dedos, fazendo um

movimento rápido de pinça. Será que estava tentando retirar pedacinhos de massa? Sentei-me à beira da cama e fiquei olhando. Disse baixinho: “Papai, você não perdeu a mão.” Não esperava resposta. Só tinha a esperança de que você me ouvisse. Senti passos tranquilos atrás de mim.

— O que ele está fazendo? — perguntou Florence, baixinho.

— Sovando massa. Achei que estava fazendo uma massa podre, mas é pão. Veja, está tirando os pedaços de massa colados aos dedos.

— São bonitos os gestos dele.

— Quando é que ele vai partir?

— Isso é ele que decide.

2

Esta noite ainda ouço as palavras de Florence quando estava cuidando de você. Hoje é sábado, ela está de folga. Antes de você entrar em coma, há três semanas, os dois conversavam muito sobre cozinha à noite. Você descrevia seus pratos, os ovos *pochés* com cantarelos e vinho amarelo, os pêssegos sanguíneos em calda. Ela se regalava, ouvindo contar o seu modo de fazer *quenelles*. E, quando eu dizia que ela lhe jogava charme para lhe arrancar receitas, você negava com a cabeça: “Nem ela nem ninguém”, dizia com uma risada embravecida.

Florence tem verdadeira afeição por você. Sinto que sua solidão a comove. Há seis meses, desde sua hospitalização, ela fecha os olhos para minhas artimanhas. “É incomível”, foi o que você decretou na primeira refeição que lhe apresentaram. Então eu lhe trouxe umas “comidinhas”, como você exigiu. Eu desdobrava cuidadosamente uma toalha xadrez vermelha em cima da cama. Preparava seu prato segundo seus desejos: salada de batatas; *rémoulade* de aipo; presunto cozido com feno; filés de arenque com batatas no azeite; *pâté en croûte*. E sempre um bom pedaço de queijo: *comté 24 meses*; *époisses*; *saint-marcellin*. Você até quis ovos nevados, para depois me criticar por ter posto “baunilha demais”. Também enfiei numa mochila uma “garrafinha de vinho” e uma taça balão. Precisava ser tinto, condimentado, com notas de frutas negras.

Na véspera do coma, eu lhe dei comida na boca. Compota de maçã com uma pitada de canela e limão. Você já não falava. Desde então, não comeu nada. Fazem-lhe infusões intravenosas de um coquetel de midazolam e sulfato de morfina. E você, que sempre repetia: “Se um dia eu souber que estou fodido, a coisa vai ser rápida.” Eu jamais imaginaria que você levaria tanto tempo para morrer.

Certa noite, perguntei a Florence:

— Por que ele se agarra assim à vida?

Depois de um silêncio interminável, ela respondeu:

— E se ele estiver lhe dando tempo para se despedir?

Essa frase me deixou incomodado e me assombra desde então. Às vezes me sinto culpado pelo coma. Fico me dizendo que, com minhas lamentações, minha tristeza de viver, causei-lhe sofrimento, impedindo-o de partir. Um dia me achei ao seu ouvido porque queria dizer: “Papai, pode ir, se quiser”, mas as palavras ficaram bloqueadas.

À medida que levanto a camisola hospitalar para friccionar o perfume em seu corpo, vou descobrindo a pele marcada pelos vasos em que o sangue parece coagulado. Você vai partir esta noite. Tive certeza disso hoje pela manhã, quando comecei a preparar volovãs para o jantar do dia de São Valentim. Os fregueses pediram esse prato, que você sempre serve em 14 de fevereiro. Comecei com a massa folhada. Primeiro, dividi-la em duas partes e estendê-la com o rolo antes de fazer os cortes redondos com o modelador. Depois, montar os volovãs e dourá-los com ovo batido. Quando tirei do forno, fiquei decepcionado com o resultado. O folhado não estava bem inflado. Eu não sabia se precisava prolongar o tempo de forno. Gostaria que você estivesse por perto para me aconselhar. Abri a janela e acendi um cigarro, bebericando o café, na noite de névoa congelada.