

PARTE UM

# Comida

**1** A primeira vez que aconteceu foi numa terça-feira à tarde, num daqueles dias quentes de primavera nas planícies perto de Hollywood; uma brisa suave deslizava vinda do oceano, a este, e agitava as pétalas dos amores-perfeitos de olhos negros recentemente plantados nos nossos canteiros.

A minha mãe estava em casa, a fazer-me um bolo. Quando cheguei a saltitar pelo caminho de acesso a casa, ela abriu-me a porta antes que tivesse tempo de bater.

Que tal uma sessão experimental?, perguntou, inclinando-se para lá da ombreira da porta. Puxou-me para um abraço de boas-vindas, comprimindo-me contra o avental, um dos meus favoritos, de algodão, já usado, e debruado com desenhos de cerejas vermelhas entrelaçadas.

Tinha colocado todos os ingredientes na bancada da cozinha: um pacote de farinha, a caixa do açúcar, dois ovos castanhos aninhados nas juntas dos azulejos. Um cubo de manteiga bem amarela com as esquinas já derretidas. Uma taça de vidro pequena com raspa de limão. Observei a fila

de ingredientes. Era a semana do meu nono aniversário e o dia na escola tinha sido longo, por entre aulas de caligrafia, que detestava, e gritarias no recreio sobre a atribuição de pontos; e agora a cozinha iluminada pelo sol e a minha mãe de olhos calorosos recebiam-me de braços abertos. Mergulhei o dedo no pacote meloso do açúcar mascavado e murmurei: Sim, por favor, sim.

A mãe disse que faltava mais ou menos uma hora, por isso tirei o livro de soletração.

Posso ajudar?, perguntei, espalhando os lápis e papéis por cima dos individuais de plástico.

Não, respondeu a mãe, misturando a farinha e o fermento.

O meu aniversário é em março e naquele ano calhou numa semana de primavera particularmente agradável, vívida e límpida nas ruas estreitas residenciais onde vivíamos, poucos quarteirões a sul de Sunset. O jasmim noturno que trepava pelo portão da frente do nosso vizinho libertava o seu aroma ao entardecer e, para norte, as colinas desfilavam encantadoramente sobre o horizonte, com as casas entaladas nos vales. Em breve, os dias iam começar a ser maiores e, mesmo com a tenra idade de nove anos, associava o meu aniversário aos primeiros indícios do verão, com a sensação das salas de aula de janela aberta, as roupas mais leves e, poucos meses depois, o fim dos trabalhos de casa. O meu cabelo ficava mais claro na primavera, de castanho-claro tornava-se quase louro, quase como a borla do rabo de cavalo da minha mãe. Nos jardins dos vizinhos, os agapantos começavam a produzir os seus longos e robóticos pés verdes que mais tarde se abririam em suaves tons de lilás e azul.

A mãe estava a bater os ovos, a peneirar a farinha. Tinha

uma taça de chocolate derretido posta de lado e outra com pequenas pepitas de todas as cores do arco-íris.

Um desafio para um bolo daqueles não era uma atividade vespertina normal; a minha mãe não fazia bolos com muita frequência, mas gostava de tudo o que fosse táctil e aquele bolo era apenas um dos tópicos de uma longa lista de recentes experiências em que era preciso pôr a mão na massa. Nos últimos seis meses, tinha conduzido um morangueiro até ele se transformar numa trepadeira, costurando panos ornamentais com uma renda antiga e, num súbito acesso de motivação, instalado uma porta lateral no quarto do meu irmão, com a ajuda de um empreiteiro, claro. A minha mãe trabalhava como administrativa, mas não gostava de fotocopiadoras, sapatos de trabalho ou computadores, e quando o meu pai pagou a última prestação do empréstimo da faculdade, ela perguntou-lhe se podia fazer uma pausa no emprego para aprender a fazer mais trabalhos manuais.

As minhas mãos, disse-lhe, no corredor, encostando as ancas às dele, as minhas mãos nunca aprenderam a fazer nada.

Nada?, perguntou ele, segurando-lhas com força.

Ela deu uma gargalhada, baixa.

Nada *prático*, respondeu.

Eles estavam mesmo no caminho, no meio do *ball*, enquanto eu andava a saltitar de divisão em divisão com um leopardo de plástico.

Com licença, pedi.

Ele cheirou o cabelo dela, a sua grossura adocicada. O meu pai costumava concordar sempre com os pedidos da minha mãe, porque estampada na sua postura bípede estava a palavra Provedor e porque a amava da mesma maneira com que o coração de um observador de aves se sobressalta quando ouve um colhereiro-americano ou uma fofa ave

pernalta a chilrear ritmadamente nos mangais. Consegui, diz o observador de aves.

Claro, disse o meu pai, batendo com uma mão cheia de correspondência nas costas dela.

Rahh – disse o leopardo, correndo de volta à sua toca.

Na cozinha, folheei o meu livro de exercícios, deliciando-me com os cliques do forno a aquecer. Se pressentia a mais pequena centelha de perturbação, era como aquela que surge quando o sol se esconde atrás das nuvens apenas para brilhar com toda a intensidade segundos depois. Tinha uma vaga ideia de que os meus pais tinham discutido na noite anterior, mas os pais discutiam imensas vezes, em casa e na televisão. Além de que ainda estava atarefada a remoer o ponto mal atribuído ao almoço por Eddie Oakley, o das sardas, e que nunca os atribuía com justiça. Li as palavras do livro de soletração, gala, gola, golo; carro, carrinho, carroça. Na bancada, a mãe deitou a massa amarela numa forma untada com manteiga e alisou a parte de cima com o lado plano de uma espátula de plástico cor-de-rosa. Verificou a temperatura do forno, afastou uma mecha de cabelo suado da testa com o osso do pulso.

Aqui vamos nós, disse, fazendo deslizar a forma do bolo para dentro do forno.

Quando olhei para ela, estava a esfregar as pálpebras com as pontas dos dedos. Soprou-me um beijo e disse que ia deitar-se um pouco. Está bem, acenei com a cabeça. Dois pássaros faziam barulho na rua. No livro de exercícios, escolhi a pessoa que ia para o carro e colorilhe os sapatos com laços vermelhos e o rosto de cor de laranja claro. Prometi que no recreio ia atirar a bola com mais força, para a fazer ressaltar mesmo para o canto do Eddie Oakley. Desenhei mais algumas maçãs no carrinho.

A divisão encheu-se do aroma da manteiga e do açúcar aquecidos, do limão e dos ovos, e às cinco horas o temporizador apitou; tirei o bolo do forno e coloquei-o em cima do fogão. A casa estava silenciosa. A taça com a cobertura estava mesmo ali na bancada, pronta para ser colocada no bolo, e os bolos são sempre melhores acabadinhos de sair do forno; eu não podia mesmo esperar, por isso meti o dedo na parte lateral da forma, a parte menos óbvia, e puxei um pequeno pedaço de bolo de um dourado profundo. Cobri-o com chocolate. E coloquei tudo de uma vez na boca.