

Luisa Weiss

# Minha cozinha em Berlim

Uma história de amor  
com receitas

Tradução:  
Juliana Romeiro

Consultoria gastronômica:  
Flavia G. Pantoja

## 8. À primeira vista

PARIS, NO ENTANTO, tinha ainda algumas surpresas na manga para mim. Poucos meses depois de chegar, liguei para um velho amigo de Berlim que tinha se mudado para Paris depois do ensino médio, pensando que já que eu não fazia novas amizades francesas pelo menos poderia rever um rosto amigo e conhecido de minha antiga casa. Numa ligação entrecortada, Malte me disse que estava passando uns meses num projeto de arquitetura numa ilha no oceano Índico.

“Mas você se lembra do Max, de Berlim?”

Eu me lembrava, vagamente. Eu o tinha visto uma ou duas vezes, mas não conseguia me lembrar de seu rosto. Tudo o que me vinha à memória eram as maçãs do rosto proeminentes, um corte de cabelo estranho que consistia de um rabo de cavalo alto e as laterais da cabeça raspadas e o fato de que algumas amigas minhas tinham uma quedinha por ele, com suas feições bem-marcadas, a boca delicada e os olhos azul-claros.

“Ele está por uns meses na minha casa”, eu o ouvi dizer com um ligeiro atraso na ligação. “Ele está fazendo um estágio em Paris. Você deveria ligar para ele! Vou dar o seu número para ele também. Vocês podem tomar algo juntos. Acho que ele está se sentindo meio sozinho.”

*Tudo bem, eu pensei. Eu posso sair com esse cara para tomar uma cerveja e a gente pode se lamentar sobre como é difícil conhecer meninas (para diferentes fins, claro) nesta estranha e bela cidade. Vai ser bom ver um rosto conhecido e sair um pouco de casa à noite, com outra pessoa, por algumas horas. Não tinha a menor ideia do que Malte estava planejando. Nem de que ele havia ligado para Max depois de falar comigo e lhe dito a mesma coisa.*

Max e eu nos desencontramos por alguns dias. Então, deixamos mensagens desajeitadas na secretária eletrônica um do outro, daquele modo excessivamente educado, quando não se conhece bem quem está do outro lado. Por fim, combinamos de ir a um bar chamado Le Breguet, no 15<sup>o</sup> *arrondissement*. Marcamos um encontro na plataforma do metrô Pasteur e dali caminharíamos até o bar juntos, do jeito que fazíamos em Berlim, na época em que ainda não existia celular.

E foi assim que, em 12 de outubro de 1999, desci de um vagão de metrô, virei-me para esperar o trem se afastar e vi Max de pé na outra plataforma. Ele estava usando uma calça azul larga e um casaco preto fino, forrado com um tecido xadrez vermelho, e o aro dourado de seus óculos brilhava sob a luz fria da estação, enquanto sorriamos um para o outro. Eu estava em dúvida se iria reconhecê-lo; fazia seis anos que o vira pela última vez, no último ano do ensino médio. Mas as feições borradas em minha mente encontraram seu foco assim que o vi na plataforma oposta. Já não tinha mais o corte de cabelo moderninho, que substituíra por um cabelo louro cheio e dividido de lado. As maçãs do rosto proeminentes eram *exatamente* como eu me recordava. Mas percebi que não me lembrava de como seu sorriso era bonito.

No Le Breguet, que era enfumaçado e tinha as paredes grafitadas sem deixar de ser aconchegante, bebemos, ao longo da noite, uma caneca de cerveja de um litro e meio cada um, embora eu quase não tenha percebido o álcool. Enquanto eu tinha vindo a Paris para a pós-graduação, Max estava completando um estágio na Siemens, no norte da cidade. Como a maioria dos alemães, ele só entrara na universidade havia um ano, aos vinte e poucos anos de idade. Os anos após o ensino médio tinham sido ocupados com o serviço militar e um curso técnico. E enquanto eu tinha frequentado a escola germano-americana em Berlim, fundada em 1960 e administrada pelo estado de Berlim e pelo Departamento de Estado dos Estados Unidos, Max tinha estudado no Lycée Français, cujas raízes em Berlim remontavam ao século XVII, quando os huguenotes fugiram para a Alemanha depois de serem expulsos da França.

Portanto, Paris era um bicho completamente diferente para Max do que era para mim. Ele tinha amigos aos montes, da época do ensino médio

e do trabalho. Não tinha dificuldade com a língua, nem passava muito tempo se perguntando por que era tão difícil conhecer meninas parisienses. Além disso, não estava nem perto de ser tão tímido como eu. Foi então que comecei a desconfiar que Malte não tinha sido exatamente sincero quando me disse que Max estava se sentindo sozinho.

Passamos quatro horas conversando e perdemos o último metrô da noite. Na rua, no escuro, quando nos despedimos com dois beijinhos, fiquei surpresa de ver como me sentia feliz e tranquila depois da melancolia que tinham sido os últimos meses em Paris. Fora tão bom conversar com Max. Depois de todas aquelas semanas de noites silenciosas e solitárias, esta tinha sido, enfim, divertida. Max era algo familiar, um lembrete de meus anos felizes em Berlim. E havia outra coisa também, uma pequena faísca de empolgação que me atingiu naquela noite, na mesinha ao lado da janela. Quando nos inclinamos para nos despedir, percebi que estava agitada pela ideia de tê-lo perto de mim. Isso era tão incompatível comigo, sempre cautelosa, sempre tímida. Coloquei a culpa na cerveja e no prazer de ver um rosto conhecido, ajeitei a gola da capa de chuva e fui para casa caminhando pelas ruas escuras. Mas não conseguia parar de pensar em seu sorriso de esguelha e no modo como os lábios se moviam quando ele falava.

Nos dias que se seguiram, Max e eu pegamos o RER para Versalhes e caminhamos ao longo de um canal comprido atrás do palácio sob um céu cor de chumbo. Ele cozinhou para mim no apartamento de Malte, enquanto eu o observava colocar pasta de amendoim e *crème fraîche* numa panela grande cheia de pedaços de frango salteados com pimentão vermelho e milho. A mistura era surpreendentemente boa. Nenhum homem havia cozinhado para mim antes, então imagino que parte do charme era esse. Fomos ao cinema assistir a *Buena Vista Social Club*, mas em vez de me concentrar nos cantores cubanos, só conseguia pensar no fato de que podia sentir o calor do braço de Max a apenas alguns centímetros de mim, e que podia sentir o cheiro dele, limpo e agradável.

Uma noite, compramos uma garrafa de sidra de uma mercearia árabe perto do Boulevard Saint-Michel e nos sentamos no promontório da Île de la Cité, as pernas balançando sobre a margem do rio enquanto a cidade

reluzia à nossa volta, a Torre Eiffel brilhando constantemente a distância. Nos revezamos bebendo da garrafa, as bolhas secas arranhando minha garganta. Minhas mãos estavam úmidas, e meu coração, acelerado.

Tinha sido apenas uma semana, mas parecia que toda uma vida havia se passado desde que nos encontramos pela primeira vez na plataforma da estação Pasteur. Minha mente repassou cada um dos dias que passamos juntos. Sete dias não era muito, mas eu estava com uma sensação engraçada, lá na boca do estômago, de que algo monumental estava acontecendo. Agora, tinha que usar de todas as minhas forças para não ficar encarando Max quando estava com ele. E parecia ser mútuo: nunca tinha sido encarada tão intensamente por ninguém. Era a sensação mais maravilhosa de estar sendo engolida por inteiro.

Terminamos a sidra à meia-noite e nos levantamos devagar, agitando a câimbra das pernas geladas naquela noite de outono. Max caminhou comigo até minha casa, do outro lado do rio escuro e do movimentado Boulevard Saint-Michel. Enquanto eu me atrapalhava digitando o código para abrir o portão do prédio, ele permaneceu num silêncio desconfortável a meu lado. Atravessamos o pátio, o barulho de meus sapatos ressoou nos paralelepípedos antigos, e depois nos esprememos no pequeno elevador, a manga de nosso casaco se tocando. Então ele me seguiu para dentro de meu pequeno estúdio. Deixei as luzes apagadas, tiramos os casacos e nos sentamos lado a lado na cama estreita (onde mais?).

Ficamos assim por um tempo, olhando para as janelas escuras de meus vizinhos do outro lado do pátio, enquanto o relógio na cozinha marcava os segundos muito mais alto do que jamais me parecera. E então Max se aproximou e me beijou, e tudo que havia à nossa volta desapareceu lentamente – o quarto, o relógio barulhento, o céu aveludado da noite. Achei que podia até ter ouvido as engrenagens da Terra pararem. Então o ouvi sussurrar: “Estou me apaixonando por você.”

Quando entrei na sala de aula na manhã seguinte, grogue, mas vibrando com uma energia assustadora e maravilhosa, era como se o mundo tivesse ganhado uma faxina de um dia para outro. Tudo brilhava e as paredes dos edifícios estavam mais nítidas. Eu estava tão cansada que podia

ter dado de cara num poste, mas também nunca me sentira tão desperta, tão viva. O mais louco era que eu nem sabia que havia uma parte de mim que precisava ser acordada.

MAX E EU PASSAMOS a sair para descobrir Paris juntos, que era, concluí, como a cidade deveria ser descoberta, *à deux*. Nós subíamos o bairro de Ménilmontant e tomávamos sopa de macarrão chinês em pequenos restaurantes que expunham pés de galinha cozidos na vitrine. Ficávamos até tarde no Le Breguet e passávamos horas sentados nos degraus da Sacré-Coeur, vendo o céu sobre a cidade mudar de cinza para lilás até o rosa mais pálido. Max ia comigo às pequenas salas de cinema que eu havia descoberto em minhas caminhadas solitárias e me levou para a área mais industrial ao norte da cidade, onde ele trabalhava. Saímos para dançar num barco ancorado no Sena, e Max me apresentou às *grec frites*, à carne de porco desfiada e batatas fritas enroladas num pão árabe quente que se comia com a mão e que era muito mais gostoso bem depois da meia-noite. E, às vezes, só ficávamos sentados em silêncio, olhando um para o outro. Eu queria memorizar cada centímetro dele. Era a coisa mais estranha: ele se encaixava como uma peça de quebra-cabeça numa parte de mim que nunca tinha percebido que ainda estava vazia.

Logo, Max estava sentado à pequena mesinha redonda que me servia de escrivaninha, mesa de cabeceira e mesa de jantar. Ele abria uma garrafa de sidra, e eu fazia algo simples para o jantar, como risoto com açafrão ou espaguete. Às vezes, eu preparava uma salada com *mâche*, uma folha verde-escura tão macia quanto relva nova, e fatias de laranjas-de-sangue azedas. O suco vermelho manchando o molho da salada. A melhor parte eram os piqueniques feitos em casa. Pegávamos uma bela baguete na padaria da rua e íamos até o supermercado Monoprix, onde comprávamos queijo de cabra, fatias de salame *rosette de Lyon*, um patê que nos lembrava o *Leberwurst* de casa, azeitonas e tomate-cereja. A gente empilhava tudo na mesa e comia com as mãos. Mas foram as endívias refogadas que firmaram o acordo: elas realmente faziam os olhos dele se arregalarem.

A primeira vez que comi endívias refogadas foi com meu pai no início daquele ano, numa lanchonete simples de Paris, onde uma refeição de três pratos custa o equivalente a nove dólares e a cozinha é especializada na culinária clássica de bistrô francês, com pratos como *hachis Parmentier*, alho-poró com vinagrete e *blanquette de veau*. As endívias refogadas em nossos pratos pareciam não ter graça nenhuma. É sério, eram molengas e pálidas. Mas o garfo as atravessava como faca cortando manteiga, e o que lhes faltava em cor sobrava em sabor: amargas e cremosas ao mesmo tempo, levemente caramelizadas e com um toque cítrico. Era um gosto tão interessante, tão diferente da maioria das verduras que eu gostava de comer. Eram um pouco estranhas, mas eu simplesmente não conseguia parar de comer – como eu gostava disso...

Alguns meses depois, meu pai encontrou uma receita de endívias refogadas num livro de receitas francesas bem genérico, que ele encontrara numa pilha de promoções em sua livraria favorita de Boston, a New England Mobile Book Fair. Ele me ligou, animado, para me passar a receita por telefone. O prato não tinha nada de mais. Tudo o que você tinha que fazer era cortar as endívias ao meio e fritar em azeite até que o lado cortado ficasse dourado. Então você as virava na caçarola, jogava um pouco de sal e açúcar para caramelizar e acrescentava o suco de um limão-siciliano. Com o fogo bem baixo e a panela tampada, as endívias deveriam cozinhar no caldo agri-doce por apenas meia hora, até se tornarem macias e adocicadas.

O que o mundo deseja é que você pense que a chave para o coração de um homem é um belo bife ou uma pilha de *pancakes* com bacon no café da manhã depois de uma longa noite na cama. Mas estou aqui como prova de que, às vezes, uma verdura amarga refogada já é o suficiente. Afinal, foram as endívias refogadas que fizeram o homem que eu começava a adorar se virar para mim depois do jantar com um suspiro de satisfação e dizer: “*Eu amo que você ame cozinhar.*”

## Endívias refogadas

---

*Rendimento: 2 porções (como acompanhamento)*

Neste prato simples, o suco do limão-siciliano dá um toque ácido que equilibra o amargor das endívias. Para realçar o limão, você pode acrescentar raspas da casca do limão no fim do cozimento. Ou, se você gosta da combinação de laranja com endívia, substitua o suco de limão pelo suco de meia laranja. Sirva com frango assado ou com uma posta de peixe frito para um jantar rápido num dia de semana.

- 3 ou 4 endívias
- 3 colheres (sopa) de azeite de oliva
- uma pitada de açúcar
- sal e pimenta-do-reino moída a gosto
- suco de 1 limão-siciliano
- 1 colher (sopa) de manteiga (opcional)

1. Lave e seque as endívias e retire as folhas externas mais pálidas. Corte-as ao meio, ao comprido, e retire a pontinha da raiz, deixando os pedaços intactos. Retire o miolo.

2. Em fogo médio, aqueça o azeite numa frigideira larga e pesada de 3l, com tampa. Coloque as endívias, com a lateral cortada para baixo. (Se as endívias forem muito grandes, ou se você dobrar a receita, este passo terá de ser feito em etapas.) Deixe as endívias refogarem por 3 a 5 minutos de cada lado, até ficarem douradas, mas sem queimá-las.

3. Quando as endívias estiverem douradas de ambos os lados, aperte-as para caberem todas na panela e polvilhe o açúcar, o sal e a pimenta. Deixe o açúcar derreter por alguns segundos. Em seguida, adicione o suco de limão, abaixe imediatamente o fogo e tampe a panela.

4. Deixe as endívias cozinharem por 15 minutos. Elas devem ficar macias e caramelizadas. Retire-as da panela e coloque-as num prato



de servir. Aumente o fogo para médio e reduza o caldo até obter um xarope fino, mexendo bem por 2 a 3 minutos. Se você quiser um caldo mais grosso, acrescente uma colher (sopa) de manteiga na panela e mexa por mais uns 3 a 5 minutos, até que a manteiga tenha derretido e se incorporado ao molho. Com ou sem manteiga, despeje o molho sobre as endívias e sirva imediatamente.