

UM ANO NA PROVENCE

Peter Mayle

*“É um prazer ler este livro,
escrito com humor e inteligência.”*

THE SUNDAY TIMES



SEVANTÉ

DADOS DE COPYRIGHT

Sobre a obra:

A presente obra é disponibilizada pela equipe [X Livros](#) e seus diversos parceiros, com o objetivo de disponibilizar conteúdo para uso parcial em pesquisas e estudos acadêmicos, bem como o simples teste da qualidade da obra, com o fim exclusivo de compra futura.

É expressamente proibida e totalmente repudiável a venda, aluguel, ou quaisquer uso comercial do presente conteúdo

Sobre nós:

O [X Livros](#) e seus parceiros disponibilizam conteúdo de domínio público e propriedade intelectual de forma totalmente gratuita, por acreditar que o conhecimento e a educação devem ser acessíveis e livres a toda e qualquer pessoa. Você pode encontrar mais obras em nosso site: xlivros.com ou em qualquer um dos sites parceiros apresentados neste link.

Quando o mundo estiver unido na busca do conhecimento, e não lutando por dinheiro e poder, então nossa sociedade enfim evoluirá a um novo nível.

UM ANO NA
PROVENCE

UM ANO NA
PROVENCE
Peter Mayle



SEXTANTE

Título original: *A Year in Provence*

Copyright © 1989 por Escargot Productions Ltd.
Copyright da tradução © 2013 por GMT Editores Ltda.
Todos os direitos reservados. Nenhuma parte deste livro pode
ser utilizada ou reproduzida sob quaisquer meios existentes
sem autorização por escrito dos editores.

tradução: Waldéa Barcellos

preparo de originais: Melissa Lopes Leite

revisão: Milena Vargas e Rebeca Bolite

diagramação: Ilustrarte Design e Produção Gráfica

capa: Victor Burton

imagem de capa: Latinstock / Owen Franken / Corbis (DC)

produção digital: [Hondana](#)

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

M421a

Mayle, Peter

Um ano na Provence [recurso eletrônico] / Peter Mayle; tradução de
Waldea Bastos. Rio de Janeiro: Sextante, 2013.
recurso digital

Tradução de: A year in Provence

Formato: ePub

Requisitos do sistema: Adobe Digital Editions

Modo de acesso: World Wide Web

ISBN 978-85-7542-941-9 (recurso eletrônico)

1. Mayle, Peter - Residências e lugares habituais - França -
Provença. 2. Provença(França) - Usos e costumes. 3. Livros eletrônicos.
I. Título.

13-00605

CDD: 944
CDU: 913(44)

Todos os direitos reservados, no Brasil, por
GMT Editores Ltda.
Rua Voluntários da Pátria, 45– Gr. 1.404 – Botafogo
22270-000 – Rio de Janeiro – RJ
Tel.: (21) 2538-4100 – Fax: (21) 2286-9244

E-mail: atendimento@esextante.com.br
www.editoraarqueiro.com.br
www.sextante.com.br

para jennie,
com amor e gratidão

Sumário

JANEIRO

FEVEREIRO

MARÇO

ABRIL

MAIO

JUNHO

JULHO

AGOSTO

SETEMBRO

OUTUBRO

NOVEMBRO

DEZEMBRO

Conheça outros títulos da Editora Sextante

Informações sobre os próximos lançamentos

JANEIRO



O ANO COMEÇOU com um almoço.

Apesar de toda a alegria forçada e dos beijos e brindes à meia-noite, sempre achamos a véspera de ano-novo uma ocasião deprimente, com seus excessos de última hora e suas resoluções predestinadas ao fracasso. Por isso, quando soubemos que ali no povoado de Lacoste, a alguns quilômetros de distância, o proprietário do Le Simiane estava oferecendo à sua *clientèle* um almoço de seis pratos, acompanhado de champanhe rosé, esse nos pareceu um modo mais prazeroso de iniciar os doze meses seguintes.

O pequeno restaurante de paredes de pedra estava lotado já às 12h30. Encontravam-se ali algumas barrigas de se tirar o chapéu: famílias inteiras com a forma física resultante da dedicação de duas ou três horas à mesa todos os dias; os olhos baixos e a conversa deixada para depois, no cumprimento do ritual preferido dos franceses. O dono do restaurante, homem que, não se sabe como, tinha aperfeiçoado a arte de adejar, apesar de seu tamanho respeitável, trajava um smoking de veludo e gravata-borboleta. Seu bigode, alisado com brilhantina, vibrava com entusiasmo enquanto ele descrevia, enlevado, o menu: foie gras, musse de lagosta, carne *en croûte*, saladas servidas com azeite extravirgem, queijos selecionados pessoalmente, sobremesas de uma leveza inacreditável, *digestifs*. Era uma ária gastronômica que ele interpretava a cada mesa, beijando com tanta frequência a ponta dos dedos que deve ter ferido os lábios.

Quando o último “*bon appétit*” foi pronunciado, um quase silêncio amistoso tomou conta do restaurante à medida que a refeição recebia a merecida atenção. Enquanto comíamos, minha mulher e eu recordávamos outros dias de ano-novo, em sua maioria passados na Inglaterra, debaixo de um manto impenetrável de nuvens. Era difícil associar ao dia 1º de janeiro o sol e o céu de um azul intenso; mas, como todos não paravam de nos dizer, isso era perfeitamente normal. Afinal de contas, estávamos na Provence.

Estivéramos ali muitas vezes como turistas, loucos por nossa cota anual de duas ou três semanas de calor de verdade e luz forte. Quando íamos embora, entristecidos e com o nariz descascando, prometíamos a nós mesmos que um dia iríamos morar ali. Falávamos sobre isso durante os prolongados invernos cinzentos e os verões verdes, cheios de umidade. Com a obsessão de um viciado, olhávamos fotografias de vinhedos e feiras de povoados. Tínhamos o sonho de acordar com o sol entrando pela janela do quarto. E agora, de certo modo para nossa própria surpresa, ali estávamos. Nosso comprometimento era total. Tínhamos comprado uma casa, feito aulas de francês, nos despedido, despachado nossas duas cadelas e nos tornado estrangeiros.

No final, tudo acontecera bem depressa – quase por impulso – por conta da casa. Nós a vimos em uma tarde e antes do jantar já estávamos morando nela em pensamento.

Ela se situava acima da estrada rural que liga os dois povoados medievais montanhosos de Ménerbes e Bonnieux, ao final de uma trilha de terra batida, em meio a cerejeiras e videiras. Era um *mas*, ou casa rural, construído com pedras da região, que por conta de duzentos anos de exposição ao vento e ao sol tinha adquirido uma cor desbotada entre o caramelo e o cinza-claro. Sua existência teve início no século XVIII com apenas um aposento. E, no estilo imprevisível das construções agrícolas, a casa tinha se ampliado para dar abrigo a filhos, avós, cabras e equipamentos até se tornar uma construção de três andares assimétricos.

Tudo nela era sólido. A escada em espiral que ia desde a adega de vinhos até o andar mais alto era feita de pesadas lajes de pedra. As paredes, algumas com 1 metro de espessura, foram construídas

para não deixar entrar o vento mistral, que, ao que dizem, pode arrancar as orelhas de um burro. Anexo aos fundos da casa ficava um pátio murado e, depois dele, uma piscina de pedra branca descorada. Havia três poços, árvores que já proporcionavam boa sombra e esguios ciprestes verdes, cercas vivas de alecrim e uma gigantesca amendoeira. Ao sol da tarde, com as venezianas de madeira semicerradas como pálpebras sonolentas, ela era irresistível.

Além disso, estava protegida dos horrores do desenvolvimento imobiliário. Os franceses têm uma queda por construir *jolies villas* onde quer que o código de edificações permita, e às vezes onde ele não permite, especialmente em áreas rurais até então belas e intocadas. Tínhamos visto essa epidemia medonha em torno da antiga cidadezinha de Apt: caixas feitas daquele tipo especial de cimento cor-de-rosa lívido que permanece lívido, por mais que seja atacado pelas condições climáticas. Pouquíssimas áreas rurais da França estão a salvo, a não ser que tenham sido oficialmente tombadas, e uma das grandes vantagens dessa casa era sua localização dentro de um parque nacional, sagrado para o patrimônio francês, ao qual as betoneiras não tinham acesso.

As montanhas Lubéron começam a subir imediatamente atrás da casa até atingir seu ponto mais elevado a mais de mil metros de altura; e seus contrafortes acidentados se estendem por mais de 60 quilômetros de leste a oeste. Cedros, pinheiros e carvalhos mantêm a paisagem perpetuamente verde e fornecem abrigo para javalis, coelhos e aves de caça. Flores silvestres, tomilho, lavandas e cogumelos crescem entre as rochas e à sombra das árvores; do cume, num dia claro, veem-se de um lado os Baixos Alpes e do outro o Mediterrâneo. Durante a maior parte do ano pode-se caminhar por oito ou nove horas sem que se aviste um carro ou um ser humano sequer. O maciço Lubéron é uma extensão de nosso quintal dos fundos com 100 mil hectares, um paraíso para os cães e uma barricada permanente contra ataques surpresa por parte de vizinhos inesperados.

Descobrimos que no campo os vizinhos assumem uma importância que nem de longe têm nas cidades. Alguém pode morar

anos num apartamento em Londres ou Nova York e mal falar com as pessoas que moram a 15 centímetros de distância, do outro lado de uma parede. No interior, porém, mesmo que você esteja separado da outra casa por centenas de metros, os vizinhos fazem parte da sua vida, e você, da deles. Se por acaso você for estrangeiro e, portanto, ligeiramente exótico, será inspecionado com um interesse acima do comum. Além disso, se com sua compra você herdar algum acordo agrícola delicado e de longa vigência, logo perceberá que seus atos e decisões terão impacto direto sobre o bem-estar de outra família.

Fomos apresentados aos novos vizinhos pelo casal que nos vendeu a casa, ao longo de um jantar de cinco horas de duração, que se distinguiu por uma enorme boa vontade de todos os envolvidos e, de nossa parte, por uma incapacidade quase total de compreender o que era dito. A língua falada era o francês, mas não o francês que aprendemos nos livros e ouvimos nas fitas cassete. Era um patoá rico e forte, que emanava de algum ponto no fundo da garganta e passava por um processo de codificação nas fossas nasais antes de sair como fala. Sons parcialmente familiares podiam ser quase identificados como palavras em meio às correntes e redemoinhos do provençal: *demain* passava a ser *demang*, *vin* passava a ser *vang* e *maison*, *mesong*. Isso em si não teria sido grande problema se as palavras fossem pronunciadas na velocidade normal de uma conversa e sem grandes floreios, mas elas disparavam como balas de metralhadora, muitas vezes com mais uma vogal grudada no final da palavra, para completar. E assim, o oferecimento de um pouco mais de pão – a primeira matéria no curso de francês para iniciantes – saía como uma pergunta fanhosa: *Encoredupanga?*

Felizmente, o bom humor e a simpatia dos nossos vizinhos eram evidentes, mesmo que o que dissessem fosse um mistério. Henriette era uma morena baixinha e bonita, com um sorriso permanente e o entusiasmo de uma velocista para chegar ao fim de cada frase em tempo recorde. Seu marido, Faustin – ou Faustang, como durante muitas semanas achamos que se escrevia seu nome –, era grande e gentil, sem pressa em seus movimentos e relativamente vagaroso

com as palavras. Tinha nascido no vale, passado a vida inteira no vale e no vale morreria. O pai dele, Pépé André, que morava ao seu lado, havia matado seu último javali aos 80 anos, e desistira de caçar para se dedicar à bicicleta. Duas vezes por semana, ele pedalava até o povoado para comprar mantimentos e ouvir as últimas fofocas. Parecia uma família feliz.

Eles tinham, porém, uma preocupação conosco, não só como vizinhos mas como parceiros em potencial; e através da névoa resultante do fumo de rolo e do *marc*, além do nevoeiro ainda mais denso do sotaque, acabamos chegando ao cerne da questão.

A maior parte dos 2,5 hectares de terra que compramos com a casa possuía videiras, que havia anos eram cuidadas de acordo com o tradicional sistema de *métayage*: o proprietário da terra fornece o capital para pagar as mudas de renovação e o fertilizante, ao passo que o agricultor se encarrega da pulverização, da colheita e da poda. Ao final da estação, o agricultor fica com dois terços do lucro; e o proprietário, com um terço. Se a propriedade muda de dono, o acordo pode ser revisto, e essa era a preocupação de Faustin. Sabia-se que muitas das propriedades no Lubéron eram compradas como *résidences secondaires*, usadas para férias e lazer, sendo sua boa terra cultivável transformada em jardins rebuscados. Havia até mesmo casos do cúmulo da blasfêmia, em que videiras foram arrancadas para dar lugar a quadras de tênis. Quadras de tênis! Faustin encolhia os ombros, sem acreditar, e suas sobranceiras se erguiam no mesmo movimento enquanto ele refletia sobre a ideia absurda de trocar vinhedos valiosos pelo estranho prazer de correr atrás de uma bolinha no calor do verão.

Ele não precisava ter se preocupado. Nós adorávamos as vinhas: sua disposição organizada em contraste com a expansão desordenada das montanhas; a forma como passavam do verde-claro para um verde mais escuro, para o amarelo e o vermelho à medida que a primavera e o verão davam lugar ao outono; a fumaça azul na estação da poda, quando os galhos secos eram queimados; os campos nus no inverno, coalhados com seus cepos podados – elas pertenciam àquele lugar. Quadras de tênis e jardins criados por paisagistas, não. (Por sinal, esse também não era o lugar para nossa

piscina, mas pelo menos ela não havia substituído nenhum vinhedo.) Além do mais, não podíamos nos esquecer do vinho. Tínhamos a opção de receber nosso lucro em dinheiro ou em produção, e nossa parte da colheita seria de uns mil litros de vinho comum tinto e rosé em um ano normal. Com a maior ênfase que nosso francês capenga nos permitiu, dissemos a Faustin que seria um prazer manter o acordo existente. Ele ficou radiante. Percebeu que nós todos iríamos nos dar muito bem. Um dia, talvez até conseguíssemos conversar.

PAIRANDO À PORTA, o proprietário do Le Simiane nos desejou um feliz ano-novo enquanto estávamos ali em pé, na rua estreita, ofuscados pelo sol.

– Nada mau, hein? – disse ele, com o floreio de um braço de veludo que envolveu o povoado, as ruínas do castelo do Marquês de Sade empoleirado no alto, a vista das montanhas do outro lado e o céu luminoso, límpido. Era um gesto informal de posse, como se ele estivesse nos mostrando uma propriedade particular. – É uma felicidade viver na Provence.

É verdade, pensamos, sem dúvida é uma felicidade. Se isso era inverno, não iríamos precisar de toda a parafernália para o frio – botas, casacos e suéteres de quase três centímetros de espessura – que tínhamos trazido da Inglaterra. Seguimos para casa, aquecidos e bem alimentados, fazendo apostas sobre quanto faltava para o primeiro mergulho do ano e sentindo uma compaixão condescendente por aquelas pobres criaturas de climas mais rigorosos que precisam suportar invernos de verdade.

Enquanto isso, alguns milhares de quilômetros ao norte, o vento que tinha começado na Sibéria estava ganhando velocidade para a parte final de sua viagem. Já tínhamos ouvido histórias sobre o mistral. Ele enlouquecia as pessoas e os animais. Era uma circunstância atenuante em crimes violentos. Soprava quinze dias sem parar, arrancando árvores, virando automóveis, quebrando janelas, jogando velhinhas na sarjeta, destruindo postes telegráficos, uivando pelas casas como um fantasma frio e maligno,

causando *la grippe*, brigas domésticas, faltas no trabalho, dores de dente, enxaquecas. Todo problema na Provence cuja culpa não pudesse ser atribuída aos políticos era decorrente do *sâcré vent*, do qual os provençais falavam com uma espécie de orgulho masoquista.

Típico exagero gaulês, pensávamos. Se precisassem aguentar as tempestades de vento que se formam no canal da Mancha e fazem com que a chuva bata no rosto das pessoas quase na horizontal, aí, sim, eles teriam alguma ideia de como é um vento de verdade. Nós ouvíamos as histórias com atenção e, para agradar o interlocutor, fingíamos estar impressionados.

Foi assim que nos descobrimos mal preparados quando o primeiro mistral do ano desceu uivando pelo vale do Ródano, virou à esquerda e colidiu direto com o lado oeste da casa, com força suficiente para fazer voar telhas, jogando-as dentro da piscina, e arrancar das dobradiças uma janela que tinha sido deixada aberta por descuido. A temperatura baixou 20 graus em 24 horas. Desceu até zero e em seguida até seis graus negativos. Em Marselha foi registrada uma velocidade do vento de 180 quilômetros por hora. Minha mulher cozinhava de sobretudo. Eu tentava datilografar usando luvas. Paramos de falar naquele primeiro mergulho do ano e começamos a sonhar com aquecimento central. E então, um dia, pela manhã, com o som de galhos que se quebram, os canos da casa estouraram, um após o outro, sob a pressão da água que tinha congelado neles durante a noite.

Estavam pendendo da parede, inchados e entupidos de gelo, quando Monsieur Menicucci os estudou com seu olhar profissional de encanador.

– *Oh là là* – disse ele. – *Oh là là*. – Ele se voltou para o jovem aprendiz, que invariavelmente chamava de *jeune homme* ou de *jeune*. – Está vendo o que aconteceu aqui, *jeune*? Canos desprotegidos. Nenhuma calefação. Encanamentos da Côte d’Azur. Para Nice ou para Cannes serviriam, mas para cá...

Ele estalou a língua em sinal de reprovação, agitando o dedo diante do nariz do *jeune* para ressaltar a diferença entre os invernos amenos do litoral e o frio cortante em que agora estávamos, e puxou com firmeza seu gorro de lã para cobrir as orelhas. Era

baixinho, com o corpo perfeito para ser encanador, como costumava dizer, porque conseguia se espremer em espaços apertados que homens mais desajeitados considerariam inacessíveis. Enquanto esperávamos que *jeune* pusesse em funcionamento o maçarico, Monsieur Menicucci proferiu a primeira de uma série de palestras e seleções de *pensées*, que eu ouviria com prazer cada vez maior ao longo do ano que se iniciava. Naquele dia, tratava-se de uma dissertação geofísica sobre o crescente rigor dos invernos provençais.

Havia três anos seguidos que os invernos vinham sendo visivelmente mais rigorosos do que qualquer um podia se lembrar. Tão frios, na realidade, a ponto de matar oliveiras velhíssimas. Para usar a expressão que surge na Provence sempre que o sol se esconde, aquilo era *pas normal*. Mas por quê? Só para constar, Monsieur Menicucci me permitiu dois segundos para refletir sobre esse fenômeno antes de enveredar pela sua tese, cutucando-me com o dedo de vez em quando para se certificar de que eu prestava atenção.

Segundo ele, os ventos que traziam o frio da Rússia estavam chegando à Provence com velocidade maior do que no passado, levando menos tempo para alcançar seu destino e, portanto, tendo menos oportunidade de se aquecer no caminho. E o motivo para isso – aqui Monsieur Menicucci se permitiu uma pausa breve porém dramática – estava numa alteração da configuração da crosta terrestre. *Mais oui*. Em algum ponto entre a Sibéria e Ménerbes a curvatura da terra estava mais plana, possibilitando ao vento um caminho mais direto para o sul. Era de uma lógica cristalina. Infelizmente, a segunda parte da aula (Por Que a Terra Está Ficando Mais Plana) foi interrompida pelo estouro de mais um cano, e minha instrução foi deixada de lado a fim de abrir espaço para um trabalho primoroso com o maçarico.

A influência das condições do tempo nos habitantes da Provence é imediata e evidente. Eles esperam que todos os dias sejam ensolarados, e sua disposição de humor sofre quando isso não ocorre. Veem a chuva como uma afronta pessoal que os faz balançar a cabeça e se compadecer uns dos outros nos cafés; olhar para o

céu com ar de profunda suspeita, como se uma praga de gafanhotos estivesse prestes a se abater sobre eles; e ziguezaguear, com repulsa, entre as poças da calçada. Se qualquer coisa pior do que um dia chuvoso acontece, como, por exemplo, essa onda de temperaturas abaixo de zero, o resultado é espantoso: a maior parte da população desaparece.

À medida que o frio começou a ficar cortante, a partir de meados de janeiro, as cidadezinhas e os povoados se aquietaram. As feiras semanais, normalmente apinhadas e barulhentas, ficaram reduzidas a uma guarnição mínima de feirantes intrépidos, dispostos a correr o risco de congelarem em troca do seu sustento, batendo com os pés e bebericando de garrafas térmicas. Os fregueses passavam depressa, compravam e iam embora, mal parando para contar o troco. Os bares fechavam hermeticamente suas portas e janelas, mantendo-se em atividade em meio a uma fumaça de cheiro penetrante. Nas ruas não se via nada da costumeira falta de pressa.

Nosso vale hibernou, e eu senti falta dos sons que assinalavam a passagem de cada dia quase com a precisão de um relógio: o galo de Faustin que tossia pela manhã; o estrépito enlouquecido – como o de porcas e parafusos tentando fugir de dentro de uma lata de biscoitos – do pequeno furgão Citroën que leva todo lavrador para casa à hora do almoço; a esperançosa saraivada de um caçador, em sua patrulha da tarde nas vinhas na encosta do morro do outro lado; o choro distante de uma motosserra na floresta; a serenata dos cachorros de fazenda, no crepúsculo. Agora havia apenas o silêncio. Por horas a fio, o vale permanecia totalmente deserto e calado. Ficamos curiosos. O que todo mundo estava fazendo?

Sabíamos que Faustin percorria as propriedades vizinhas na qualidade de abatedor ambulante, imobilizando e degolando coelhos, patos, porcos e gansos para que eles pudessem ser transformados em terrines, presuntos e *confits*. Para nós, essa ocupação não parecia combinar com o homem afetuoso que mimava seus cães; mas era evidente que ele era rápido, habilidoso e que, como qualquer outro homem do campo, não se deixava perturbar pelo sentimentalismo. Nós podíamos tratar um coelho como animal de estimação ou nos sentir ligados emocionalmente a um ganso,

mas éramos provenientes de cidades com supermercados onde a apresentação higiênica da carne a distanciava de qualquer semelhança com os seres vivos. Uma costeleta de porco embalada a vácuo, em plástico transparente, possui uma aparência abstrata, esterilizada, que não tem absolutamente nada a ver com o corpo quente e sujo de um porco. No campo não havia como evitar a associação direta entre a morte e o jantar, e o futuro nos reservaria muitas ocasiões em que seríamos gratos a Faustin pelo seu trabalho no inverno.

Mas o que fazia o restante das pessoas? A terra estava congelada; as videiras, podadas e em repouso; o frio era intenso demais para caçar. Será que estavam todos de férias? Não, claro que não. Aqueles não eram os fidalgos rurais que passavam o inverno nas estações de esqui ou em iates no Caribe. As férias ali eram tiradas em casa no mês de agosto, com excesso de comida, sextas agradáveis e um bom descanso antes dos longos dias de trabalho da *vendange*. Para nós era um enigma, até percebermos a quantidade de habitantes locais cujo aniversário caía em setembro ou outubro. Foi assim que surgiu uma resposta possível, porém inaverigável: a portas fechadas, eles estavam ocupados fazendo filhos. Na Provence há uma estação para tudo; e os dois primeiros meses do ano deviam ser dedicados à reprodução. Nunca tivemos coragem de confirmar a suspeita.

O tempo frio proporcionava prazeres menos íntimos. Além da paz e do vazio da paisagem, o inverno na Provence tem um perfume especial, que é acentuado pelo vento e pelo ar límpido e seco. Caminhando pelos encostas, eu muitas vezes conseguia detectar uma casa pelo cheiro antes de vê-la, graças à fragrância da fumaça de lenha que saía de uma chaminé invisível. Esse é um dos cheiros mais primitivos da vida, e por isso encontra-se extinto na maioria das cidades, onde as normas do corpo de bombeiros e os decoradores se aliaram para transformar as lareiras em buracos tampados ou em "elementos arquitetônicos" timidamente iluminados. A lareira ainda é usada na Provence – para se cozinhar, para que as pessoas se sentem ao seu redor, para aquecer os dedos dos pés e para agradar aos olhos. O fogo é aceso de manhã cedo e

alimentado o dia todo com lenha de carvalhos do Lubéron ou de faias dos sopés do monte Ventoux. Quando eu voltava para casa com as cadelas ao cair da tarde, sempre parava para olhar do alto do vale o longo zigue-zague de tiras de fumaça que se erguia das casas espalhadas ao longo da estrada de Bonnieux. Era uma vista que me fazia pensar em cozinhas aconchegantes e ensopados bem-temperados, e nunca deixava de me dar uma fome voraz.

A culinária famosa da Provence é a do verão – os melões, pêssegos e aspargos, as abobrinhas e berinjelas, os pimentões e tomates, o *aioli*, a bouillabaisse e monumentais saladas de azeitonas, anchovas, atum, ovos cozidos e fatiados, batatas cortadas e dispostas sobre camadas de alfaces multicoloridas, reluzentes de azeite, os queijos de cabra frescos – eram essas as lembranças que repetidamente nos atormentavam cada vez que nos deparávamos com as opções fracas e murchas que os mercados ingleses nos ofereciam. Jamais nos ocorreu que existisse um menu de inverno, bem diferente, mas igualmente delicioso.

A culinária do tempo frio na Provence é a do camponês. Ela é de digestão lenta e tem o objetivo de mantê-lo aquecido, deixá-lo forte e mandá-lo para cama de pança cheia. Não é bonita, como são bonitas as porções diminutas, com suas guarnições artísticas, servidas nos restaurantes da moda; mas numa noite congelante, com o mistral atacando como uma navalha, não há nada que a supere. E na noite em que um dos nossos vizinhos nos convidou para jantar, o frio era suficiente para transformar a pequena caminhada até sua casa numa pequena corrida.

Passamos pela porta, e meus óculos ficaram embaçados com o calor da lareira que ocupava a maior parte da parede dos fundos da sala. Quando pude enxergar com clareza, vi que a grande mesa, coberta com uma toalha impermeável quadriculada, estava posta para dez. Parentes e amigos viriam nos inspecionar. Uma televisão tagarelava num canto, o rádio respondia da cozinha e diversos gatos e cachorros eram enxotados porta afora à chegada de um convidado, só para voltarem a entrar com o seguinte. Surgiu uma bandeja com *pastis* para os homens e um vinho moscatel doce e resfriado para as mulheres; e ficamos no meio do fogo cruzado de

queixas ruidosas a respeito do tempo. Na Inglaterra era tão ruim assim? Só no verão, respondi. Por um instante, eles me levaram a sério, até que alguém me salvou da situação constrangedora com uma risada. Com muitas manobras para escolher a posição à mesa – eu não tinha certeza se os esforços eram para se sentar perto de nós ou o mais longe possível – acabamos nos acomodando.

Foi uma refeição da qual jamais nos esqueceremos. Para ser exato, foram algumas refeições das quais jamais nos esqueceremos, porque ela ultrapassou as fronteiras gastronômicas de qualquer coisa que tivéssemos conhecido, tanto na quantidade quanto na extensão.

Começou com pizza feita em casa. Não uma, mas três: de anchovas, de cogumelos e de queijo. E era obrigatório se servir de uma fatia de cada sabor. Os pratos foram então limpos com pedaços arrancados dos dois pães de meio metro que estavam no centro da mesa, e chegou o prato seguinte. Eram patês de coelho, de javali e de tordo. Uma terrine com pedaços de carne de porco e *marc. Saucissons* com pimenta em grãos. Cebolas diminutas marinadas num molho de tomates frescos. Os pratos foram limpos mais uma vez, e trouxeram o pato. As fatias de *magret* que aparecem arrumadas em forma de leque, parcialmente encobertas por uma elegante porção de molho nas mesas requintadas da *nouvelle cuisine* – não havia nada disso à vista. Ali havia peitos inteiros, coxas inteiras, cobertos de um molho escuro, bem-temperado, e cercados de cogumelos silvestres.

Recostamo-nos nas cadeiras, felizes por termos conseguido terminar, e sentimos algo semelhante a pânico quando vimos os pratos serem limpos ainda mais uma vez e uma enorme e fumegante assadeira ser colocada sobre a mesa. Essa era a especialidade de Madame, nossa anfitriã: um ensopado de coelho, do tom de marrom mais rico e mais profundo. Nossos débeis pedidos para que fossem servidas porções pequenas foram ignorados com um sorriso. Comemos o coelho. Comemos a salada verde com nacos de pão fritos ao alho e óleo. Comemos os *crottins* rechonchudos de queijo de cabra. Comemos a torta de amêndoas e

creme preparada pela filha. Naquela noite comemos por toda a Inglaterra.

Com o café, foi apresentada uma série de garrafas de estranhos formatos com uma seleção de *digestifs* de produção local. Meu coração teria afundado se houvesse espaço para isso, mas não tive meios de recusar diante da insistência do anfitrião. Eu precisava experimentar um preparado em especial, feito segundo uma receita do século XI, criada por uma ordem de monges bebedores dos Baixos Alpes. Pediram-me que fechasse os olhos enquanto ele era servido e, quando os abri, tinha à minha frente um pequeno copo com um fluido amarelo viscoso. Olhei em desespero ao redor da mesa. Todos me observavam. Não havia a menor chance de dar o que quer que aquilo fosse ao cachorro ou de deixá-lo escorrer discretamente para dentro do sapato. Agarrando-me à mesa com uma das mãos, apanhei o copo com a outra, fechei os olhos, orei para o santo padroeiro da indigestão e o entornei de uma vez só.

Nada saiu do copo. Eu tinha esperado, na melhor das hipóteses, queimar a língua e, na pior, ter minhas papilas gustativas cauterizadas para sempre, mas só engoli ar. Era um copo de brinquedo, e pela primeira vez na minha vida adulta senti um alívio profundo por não ter tomado uma bebida. À medida que as gargalhadas dos outros convidados foram esmorecendo, houve uma ameaça de oferta de bebidas de verdade, mas fomos salvos pela gata. Do seu quartel-general no alto de um *armoire*, ela voou de um salto em perseguição a uma mariposa e fez uma aterrissagem forçada em meio às xícaras de café e às garrafas que estavam sobre a mesa. Aquele pareceu ser um momento apropriado para nos despedirmos. Voltamos para casa andando, como que empurrando a barriga para conseguir avançar, indiferentes ao frio, incapazes de falar, e dormimos como os justos.

Mesmo pelos padrões provençais, aquela não tinha sido uma refeição rotineira. A gente que trabalha a terra costuma comer bem ao meio-dia e fazer uma refeição leve à noite, hábito saudável e sensato; mas, para nós, totalmente impossível. Chegamos à conclusão de que não há nada melhor do que um bom almoço para nos abrir o apetite para o jantar. É assustador. Pode ser que isso

esteja relacionado à novidade de viver em meio a tamanha abundância de alimentos deliciosos e entre homens e mulheres cujo interesse pela comida chega às raias da obsessão. Os açougueiros, por exemplo, não se contentam em simplesmente vender carne. Enquanto a fila vai crescendo atrás do freguês, eles lhe ensinarão demoradamente como a carne deve ser preparada, como deve ser servida e o que comer e beber para acompanhá-la.

A primeira vez que isso aconteceu, tínhamos ido a Apt comprar vitela para um ensopado provençal chamado *pebronata*. Indicaram-nos um açougueiro na parte velha da cidade cuja reputação era a de ter um toque de mestre e de ser *très sérieux*. Seu açougue era pequeno; ele e a mulher, de porte avantajado; nós quatro ali formávamos uma multidão. Ele escutou atento enquanto explicávamos que queríamos preparar esse prato específico. Talvez tivesse ouvido falar nele.

O açougueiro bufou de indignação e começou a afiar uma faca enorme com tanta energia que demos um passo para trás. Ele perguntou se tínhamos consciência de estarmos olhando para um expert, possivelmente a maior autoridade em *pebronata* no Vaucluse. Sua mulher fazia que sim com a cabeça, com admiração. Ora, exclamou ele brandindo 30 centímetros de aço afiado perto do nosso rosto, ele escrevera um livro a respeito desse prato – um livro *definitivo* – contendo vinte variações da receita básica. Sua mulher concordou mais uma vez. Ela estava fazendo o papel da enfermeira-chefe para o eminente cirurgião, passando-lhe mais facas a serem afiadas antes da operação.

Nossa expressão devia dizer que estávamos adequadamente impressionados, porque ele então apresentou um belo pedaço de vitela e sua voz se tornou professoral. O homem limpou a carne, cortou-a em cubos, encheu um saquinho com ervas picadas, disse aonde devíamos ir para comprar os melhores pimentões (quatro verdes e um vermelho, sendo o contraste de cores por motivos estéticos), repassou a receita duas vezes para se certificar de que não iríamos cometer alguma *bêtise* e sugeriu um Côtes du Rhône condizente. Foi uma bela performance.

O que não falta na Provence são gourmets, e pérolas de sabedoria às vezes brotam das fontes mais improváveis. Já estávamos nos acostumando ao fato de que os franceses nutrem pela comida uma paixão semelhante à que outros povos nutrem pelo esporte e pela política; mas, mesmo assim, foi uma surpresa ouvir Monsieur Bagnols, o lixador, criticar restaurantes de três estrelas. Ele tinha vindo de Nîmes para lixar um piso de pedra, e logo de cara ficou claro que ele não era homem de brincar com o próprio estômago. Todos os dias ao meio-dia em ponto ele trocava seu macacão por outra roupa e ia a um dos restaurantes das redondezas, voltando duas horas depois.

Ele o considerava razoável, mas nada que se pudesse comparar com o Beaumanière em Les Baux. O Beaumanière tem três estrelas no Guia Michelin e uma classificação de 17 em 20 no Gault-Millau. Lá ele afirmava ter comido uma perca do mar *en croûte* realmente extraordinária. Mas, veja bem, o Troisgros em Roanne também era um estabelecimento esplêndido, apesar de sua localização em frente à estação não ser tão favorável quanto a do restaurante de Les Baux. O Troisgros tem três estrelas no Michelin e 19,5 pontos de um total de 20 no Gault-Millau. E assim ele prosseguia enquanto ajustava as joelheiras e continuava a esfregar o chão: um guia particular dos cinco ou seis restaurantes mais caros da França, que Monsieur Bagnols prestigiava uma vez por ano como uma ocasião especial.

Ele tinha ido uma vez à Inglaterra e comera cordeiro assado num hotel em Liverpool. Um prato cinzento, morno e insosso. Mas é claro que todo mundo sabe que os ingleses matam seus cordeiros duas vezes: a primeira no abate, a segunda ao prepará-lo. Diante de um desdém tão contundente pela culinária do meu país, retirei-me e o deixei continuar o trabalho no piso e sonhar com sua próxima visita a Bocuse.

O TEMPO CONTINUOU inclemente, com noites geladas porém extravagantemente estreladas e alvoradas espetaculares. Um dia

bem cedo, o sol parecia estar mais baixo e maior do que o normal, e, enquanto eu caminhava na sua direção, tudo era brilho ofuscante ou sombra profunda. As cadelas corriam bem à frente, e eu as ouvi latindo muito antes de ver o que tinham encontrado.

Havíamos chegado a uma parte da floresta onde o terreno caía numa depressão, formando uma espécie de bacia funda na qual, cerca de cem anos antes, algum agricultor desavisado tinha construído uma casa que ficava na penumbra quase permanente lançada pelas árvores ao redor. Eu passara por ali muitas vezes. As janelas estavam sempre fechadas, e o único sinal de vida humana era a fumaça que subia da chaminé. No quintal, dois grandes pastores-alemães de pelo emaranhado e um vira-lata preto estavam sempre à espreita, uivando e forçando as correntes no esforço de atacar algum transeunte. Esses cães eram reconhecidamente perigosos. Um dia um deles conseguiu se soltar e rasgou a parte posterior da perna do vovô André. Minhas cadelas, cheias de valentia quando se deparam com gatos tímidos, tinham a prudência de evitar chegar perto demais daquelas três bocarras hostis e se habituaram a fazer um desvio, passando ao largo da casa, por cima de um pequeno monte. Agora estavam ali no alto, latindo daquele jeito nervoso e especulativo que os cães adotam para se sentirem seguros quando encontram algo inesperado num território bem conhecido.

Cheguei ao alto do morro com o sol batendo direto nos olhos, mas consegui distinguir entre as árvores um vulto com a silhueta recortada em contraluz, com uma nuvem de fumaça em volta da cabeça e as cadelas ruidosas inspecionando-o a uma distância segura. Quando me aproximei, ele estendeu uma mão fria, calejada.

– *Bon jour.* – Ele retirou um toco de cigarro do canto da boca e se apresentou. – Massot, Antoine.

Estava vestido para a guerra. Uma jaqueta manchada com estampa de camuflagem, um boné do exército para uso na selva, uma cartucheira e uma espingarda. Seu rosto tinha a cor e a textura de um bife feito às pressas, com um naco de nariz se projetando acima de um bigode mal-aparado, com manchas de nicotina. Olhos

azul-claros espiavam em meio a sobrancelhas desgrenhadas de um louro-avermelhado, e seu sorriso cariado teria levado ao desespero o dentista mais otimista. No entanto, havia nele um ar de louca cordialidade.

Perguntei-lhe se a caça tinha sido bem-sucedida.

– Uma raposa – respondeu –, mas velha demais para se comer. – Ele deu de ombros e acendeu mais um dos seus gordos cigarros Boyard, enrolado em papel pardo e que, no ar da manhã, tinha o cheiro de uma fogueira recém-acesa. – Seja como for, ela vai parar de manter meus cães acordados a noite toda – disse ele, indicando com a cabeça a casa situada no grotão.

Comentei que seus cães pareciam ferozes, e ele sorriu. São só brincalhões, alegou. Mas e aquela vez em que um deles escapou e atacou o velhote? Ah, essa vez... Ele sacudiu a cabeça com a dor da recordação. O problema é que nunca se deve dar as costas a um cachorro brincalhão, e esse havia sido o erro do velho. *Une vraie catastrophe*. Por um instante, achei que ele estivesse lamentando o ferimento sofrido por vovô André, que teve uma veia atingida na perna e precisou ir ao hospital para tomar injeções e levar pontos, mas eu estava enganado. O verdadeiro motivo para sua tristeza estava no fato de Massot ter sido obrigado a comprar uma corrente nova – e aqueles ladrões em Cavillon lhe cobraram 250 francos por ela. Essa mordida foi pior que a dos cães.

Para poupá-lo de mais recordações dolorosas, mudei de assunto e lhe perguntei se ele realmente comia raposa. Ele demonstrou surpresa diante de uma pergunta tão idiota e ficou me olhando por um segundo ou dois sem responder, como se suspeitasse que eu estava zombando dele.

– Não se come raposa na Inglaterra? – indagou.

Ocorreram-me visões de membros do grupo de caça Belvoir Hunt escrevendo ao jornal *The Times* e tendo um infarto coletivo diante dessa ideia tão pouco esportiva e tipicamente estrangeira.

– Não, não se come raposa na Inglaterra. As pessoas vestem um casaco vermelho e perseguem a raposa a cavalo, com diversos cães. Depois decepam o rabo da raposa.

Ele inclinou a cabeça, estupefato.

– *Ils sont bizarres, les Anglais* – declarou.

Em seguida, com enorme prazer e alguns gestos horrendamente explícitos, descreveu o que as pessoas civilizadas fazem com uma raposa.

Civet de renard à la façon Massot

Procure uma raposa jovem e tenha o cuidado de atingi-la com precisão na cabeça, que não tem nenhum interesse culinário. Chumbo grosso nas partes comestíveis do animal pode quebrar dentes – Massot me mostrou dois exemplos disso – e provocar indigestão.

Esfole a raposa e corte fora suas *parties*. Nesse momento, Massot fez um movimento de corte com a mão de um lado para outro da própria virilha, seguido de alguns puxões e repuxões complicados para ilustrar o processo de retirada das vísceras.

Mantenha a carcaça limpa em água fria corrente durante 24 horas para eliminar o *goût sauvage*. Deixe-a escorrer, enrole-a num saco e, de preferência quando houver geada, pendure-a ao ar livre durante uma noite inteira.

Na manhã seguinte, ponha a raposa numa caçarola de ferro fundido, cobrindo-a com uma mistura de sangue e vinho tinto. Acrescente ervas, cebolas, cabeças de alho e deixe cozinhar em fogo brando por um dia ou dois. (Massot pediu desculpas pela falta de precisão, mas alegou que o tempo de cozimento variava conforme o tamanho e a idade da raposa.)

Nos velhos tempos, comia-se a carne com pão e batatas cozidas, mas agora, graças ao progresso e à invenção da fritadeira elétrica, podia-se degustá-la com *pommes frites*.

A essa altura, Massot já estava animado para bater papo. Contou-me que morava sozinho, e era raro encontrar companhia no inverno. Passara toda a vida nas montanhas, mas talvez agora houvesse chegado a hora de se mudar para o povoado, onde poderia estar mais perto dos outros. É claro que seria uma tragédia deixar uma casa tão bonita, tão tranquila, tão protegida do mistral, tão bem situada para evitar o calor do sol do meio-dia, local onde tinha vivido tantos anos felizes. Seria de cortar o coração, a não ser que... – ele olhou para mim detidamente, com os olhos claros

úmidos de sinceridade – a não ser que ele pudesse me fazer uma gentileza permitindo que um dos meus amigos comprasse sua casa.

Desci o olhar até a construção em ruínas, enfurnada na sombra, com os três cães a passear eternamente de um lado para outro, presos às correntes enferrujadas, e pensei que em toda a Provence seria difícil encontrar um lugar menos atraente. Não havia sol nem vista, nenhuma sensação de espaço, e com toda a certeza seu interior seria excessivamente úmido e horroroso. Prometi a Massot que não me esqueceria da sua oferta, e ele deu uma piscadela.

– Um milhão de francos – disse ele. – Um sacrifício da minha parte.

Nesse meio-tempo, enquanto ele não deixasse o seu cantinho do paraíso, se houvesse qualquer coisa que eu precisasse saber sobre a vida rural, ele me ajudaria. O homem conhecia cada centímetro da floresta: onde cresciam os cogumelos, aonde os javalis iam matar a sede, qual espingarda escolher, como treinar um cão de caça. Não havia nada que ele não soubesse, e seu conhecimento estava à minha disposição. Agradei.

– *C'est normal* – disse ele, descendo pesadamente o morro na direção da sua residência de um milhão de francos.

QUANDO CONTEI a um amigo no povoado que eu tinha conhecido Massot, ele sorriu.

– Ele o ensinou a preparar raposa?

Fiz que sim.

– Ele tentou vender a casa?

Fiz que sim mais uma vez.

– O velho *blagueur*. Ele é um fanfarrão.

Não me importei. Gostei do homem e tive a sensação de que ele seria uma fonte inestimável de informações fascinantes e altamente suspeitas. Com ele para me iniciar nos prazeres da vida rústica e com Monsieur Menicucci encarregado de questões mais científicas, tudo de que eu precisava agora era um navegador que me orientasse em meio às águas turvas da burocracia francesa que, com

suas complexas sutilezas e inconveniências, é capaz de transformar um copo d'água de atividade numa tempestade de frustração.

Deveríamos ter encarado como aviso as complicações que envolveram a compra da casa. Nós queríamos comprar; o proprietário queria vender; um preço foi combinado; tudo certo e direto. Só que a partir daí nós nos transformamos em relutantes participantes do esporte nacional de reunir documentos. Certidões de nascimento eram necessárias para provar que nós existíamos; passaportes para provar que éramos britânicos; certidão de casamento para permitir a compra em conjunto; certidão negativa de divórcio para provar que nossa certidão de casamento era válida; comprovação de nosso endereço na Inglaterra (nossas carteiras de motorista, com o registro explícito do nosso endereço, não foram consideradas adequadas; será que não tínhamos uma comprovação mais formal de residência, como uma velha conta de luz?). A papelada ia de um lado para outro, entre a França e a Inglaterra – toda e qualquer informação, só faltando o tipo sanguíneo e as impressões digitais –, até o advogado da região estar com toda a nossa vida contida num dossiê. A transação pôde, então, prosseguir.

Demos um desconto ao sistema pelo fato de sermos estrangeiros querendo comprar um minúsculo pedaço da França, e era natural que a segurança nacional tivesse que ser protegida. Negócios de menor importância sem dúvida seriam mais rápidos e exigiriam menos papelada. Fomos comprar um carro.

Era o Citroën comum, *deux chevaux*, modelo que mudou pouquíssimo nos últimos 25 anos. Por esse motivo, encontram-se peças de reposição em qualquer povoado. Sua mecânica não é muito mais complicada do que a de uma máquina de costura, e qualquer ferreiro razoavelmente competente tem condições de consertá-lo. É um automóvel barato, cuja velocidade máxima é agradavelmente baixa. Se não se levar em conta o fato de a suspensão ser feita de pudim, o que o torna o único carro no mundo capaz de deixar o passageiro mareado, é um veículo prático e encantador. E na oficina havia um à venda.

O vendedor examinou nossas carteiras de motorista, válidas em todos os países do Mercado Comum até muito depois do ano 2000.

Com uma expressão de tristeza infinita, ele balançou a cabeça e ergueu os olhos.

– *Non.*

– *Non?*

– *Non.*

Apresentamos nossas armas secretas: os dois passaportes.

– *Non.*

Remexemos nossos documentos. O que ele poderia querer? Nossa certidão de casamento? Uma velha conta de luz da Inglaterra? Desistimos de procurar e perguntamos o que mais, além do dinheiro, era necessário para comprar um carro.

– Vocês têm um endereço na França?

Nós lhe passamos o endereço, e o vendedor o registrou no formulário de venda com enorme cuidado, verificando de vez em quando para se certificar de que a terceira via estava legível.

– Vocês têm como comprovar esse endereço? Uma conta de telefone? Uma conta de luz?

Explicamos que ainda não tínhamos nenhuma conta porque havíamos acabado de nos mudar. Ele declarou que era necessário um endereço para a emissão da *carte grise* – o documento de propriedade do veículo. Sem endereço, nada de *carte grise*. Sem *carte grise*, nada de automóvel.

Felizmente, seu instinto de vendedor superou o prazer proporcionado pelo impasse burocrático, e ele se inclinou para nós com uma solução. Se pudéssemos lhe fornecer a escritura da compra da casa, o negócio poderia ser concluído com agilidade; e nós poderíamos levar o carro. A escritura estava no escritório do advogado a mais de 20 quilômetros. Fomos buscá-la e a pusemos triunfantes na mesa do vendedor, junto com um cheque. E agora, podíamos levar o carro?

– *Malheureusement, non.*

Precisávamos esperar até o cheque ser compensado, o que levaria quatro ou cinco dias, apesar de ser de um banco local. Não podíamos ir juntos ao banco e sacar o dinheiro imediatamente? Não, não podíamos. Estava na hora do almoço. Os dois setores de

atividade em que a França lidera o mundo – a burocracia e a gastronomia – tinham se aliado para nos mostrar nosso devido lugar.

Isso nos deixou ligeiramente paranoicos, e por semanas a fio nunca saíamos de casa sem fotocópias dos arquivos da família, brandindo nossos passaportes e certidões de nascimento para qualquer um, desde a caixa do supermercado até o velho que carregava nosso carro com vinho na cooperativa. Os documentos eram sempre encarados com interesse, pois neste país são sagrados e dignos de respeito, mas muitas vezes nos perguntaram por que os levávamos a toda parte. Era assim que se era obrigado a agir no nosso país? Que lugar estranho e cansativo não devia ser a Inglaterra! A única resposta curta que podíamos dar era um encolher de ombros. Começamos a treinar esse gesto.

O frio continuou até os últimos dias de janeiro, e então deu para perceber que a temperatura estava subindo. Começamos a pensar na chegada da primavera, e eu estava ansioso para ouvir uma previsão de alguém que entendesse do assunto. Resolvi consultar o sábio da floresta.

Massot puxou e repuxou o bigode, refletindo. Havia certos sinais, disse ele. Os ratos pressentem a chegada do tempo quente muito antes de qualquer um daqueles satélites complexos; e os que viviam no forro da sua casa estavam em extraordinária atividade naqueles últimos dias. Aliás, teve uma noite em que eles não o deixaram dormir, e Massot deu uns dois ou três tiros no teto para acalmá-los. *Eh, oui.* Além disso, a lua nova estava chegando, e ela costumava trazer uma mudança no tempo nessa época do ano. Com base nesses dois indícios significativos, ele antevia uma primavera precoce e amena. Voltei apressado para casa querendo ver se já havia alguma promessa de botões na amendoeira e comecei a pensar em limpar a piscina.

FEVEREIRO



GERALMENTE, A PRIMEIRA página do jornal que lemos, *Le Provençal*, é dedicada ao desempenho dos times de futebol da região, a pronunciamentos pretensiosos de políticos sem importância, a reportagens ansiosas sobre assaltos a supermercados em Cavailon – “*le Chicago de Provence*” – e ao eventual relato macabro da morte repentina nas estradas, provocada por motoristas de pequenos Renaults tentando imitar Alain Prost.

Essa composição tradicional foi deixada de lado numa manhã no início de fevereiro para abrir espaço para uma notícia de destaque, que não tinha nada a ver com esporte, crime ou política: PROVENCE DEBAIXO DE NEVE!, alardeava a manchete com certo tom de alegria diante da promessa de uma série de reportagens subsequentes, que sem dúvida resultariam do comportamento inoportuno da natureza. Haveria matérias com mães e bebês encontrados por milagre com vida depois de uma noite passada num carro preso na neve; velhinhos salvos da hipotermia por um triz graças à intervenção de vizinhos solidários e atentos; alpinistas recolhidos de uma encosta do monte Ventoux por helicóptero; carteiros superando todos os obstáculos para entregar contas de luz; anciãos dos povoados lembrando catástrofes anteriores – enfim: assunto ainda para muitos dias. Quase dava para se ver o redator daquela primeira reportagem esfregando as mãos cheio de expectativa e felicidade, enquanto parava entre as frases procurando onde colocar mais pontos de exclamação.

Duas fotografias acompanhavam o texto festivo. Uma era de uma fila de palmeiras cobertas de neve ao longo da promenade des

Anglais em Nice. A outra mostrava uma criatura toda agasalhada em Marselha arrastando pela neve, por uma corda, um aquecedor móvel sobre rodas, como alguém tentando levar para passear um cachorro teimoso e desajeitado. Não havia fotos da neve no interior porque o meio rural estava isolado. O caminhão limpa-neve mais próximo estava ao norte de Lyon, a 300 quilômetros de distância; e, para um motorista provençal – mesmo um intrépido jornalista – criado na certeza da aderência do asfalto quente, a melhor forma de evitar o pavor de perder o controle do carro no gelo era ficar em casa ou se enfiar no bar mais próximo. Afinal de contas, aquilo não iria durar muito. Tratava-se de uma aberração, um transtorno climático de curta duração, um pretexto para mais um *café crème* e talvez uma bebidinha um pouco mais forte para aquecer o coração antes de encarar o tempo lá fora.

Durante os dias frios de janeiro, nosso vale permaneceu quieto, mas agora a neve vinha acrescentar mais uma camada de silêncio, como se toda a região houvesse recebido isolamento acústico. Tínhamos o Lubéron só para nós, lindo e misterioso, quilômetro após quilômetro de glacê branco, marcado apenas por eventuais pegadas de esquilo ou de coelho que cruzavam os caminhos em linhas retas e decididas. Não havia pegadas humanas, a não ser as nossas. Os caçadores, tão frequentes no tempo mais ameno, com suas armas e seus arsenais de salame, baguetes, cerveja, Gauloises e todos os outros artigos indispensáveis para um dia de desafio à natureza nua e crua, não saíam das suas tocas. Os ruídos que confundíamos com tiros eram galhos que se quebravam sob o peso da neve. Fora isso, o silêncio era tamanho que, como Massot comentou mais tarde, dava para se ouvir o peido de um rato.

Mais perto de casa, a entrada de automóveis tinha sido transformada numa miniatura de paisagem montanhosa. O vento amontoara a neve numa cadeia de montes que chegavam à altura do joelho, e o único jeito de sair de casa era a pé. A tarefa de comprar pão passou a ser uma expedição que durava quase duas horas – a ida até Ménerbes e a volta, sem que se visse um único veículo em movimento, apenas as corcovas brancas dos carros estacionados, parados pacientemente como carneiros ao lado da

ladeira que leva ao povoado. O clima de cartão de Natal contagiou os moradores do local, que achavam a maior graça dos próprios esforços para transpor as ruas íngremes e traiçoeiras, fosse curvando-se para a frente a partir da cintura, num equilíbrio precário, fosse inclinando-se para trás, de modo ainda mais arriscado, posicionando os pés com a determinação desajeitada de patinadores embriagados.

A equipe da limpeza municipal, dois homens com vassouras, tinha desimpedido os acessos aos serviços essenciais – açougue, padaria, mercearia e café – e pequenos grupos de moradores ficavam parados ao sol, parabenizando-se mutuamente pela coragem com que enfrentavam a calamidade. Um homem de esquís apareceu vindo dos lados da Prefeitura e, com uma inevitabilidade impressionante, bateu no único outro proprietário de meio de transporte funcional: um sujeito num trenó antiquíssimo. Uma pena que o jornalista do *Le Provençal* não estivesse ali para ver: NEVE FAZ VÁTIMAS EM COLISÃO FRONTAL, ele poderia ter escrito. E também poderia ter acompanhado toda a cena a partir do conforto enfumaçado do café.

As cadelas adaptaram-se ao terreno congelado como pequenos ursos, mergulhando na neve amontoada para sair do outro lado com bigodes brancos e abrindo caminho pelos campos afora com enormes saltos. Também aprenderam a patinar. A piscina, que apenas alguns dias antes eu planejava limpar e deixar pronta para um mergulho no início da primavera, era agora um bloco de gelo verde-azulado que parecia deixá-las fascinadas. As duas patas dianteiras pisavam no gelo; em seguida uma terceira pata hesitante e, finalmente, a última se reuniria ao restante do corpo. Haveria um momento de reflexão quanto ao lado curioso de uma vida na qual num dia pode-se beber uma coisa e no outro ficar em pé em cima dela, até que o rabo começasse a balançar com empolgação e alguma espécie de avanço fosse possível. Eu sempre tinha imaginado que os cães eram projetados de acordo com o princípio dos veículos de tração nas quatro rodas, com uma força de propulsão idêntica em cada pata, no entanto parece que a potência está concentrada nas patas traseiras. A parte dianteira do cão

patinador pode ter a intenção de seguir em linha reta, mas a parte traseira está totalmente fora de controle, derrapando de um lado para outro e às vezes ameaçando ultrapassar a parte da frente.

A novidade de estarmos isolados no meio de um mar de neve pitoresco era, durante o dia, um grande prazer. Caminhávamos quilômetros, cortávamos lenha, preparávamos almoços fartos e nos mantínhamos aquecidos. À noite, porém, mesmo com lareiras, casacos e ainda mais comida, o frio gelado se infiltrava pelo piso e pelas paredes de pedra, deixando os dedos dos pés dormentes e toda a musculatura retesada. Muitas vezes já estávamos na cama antes das nove, e com frequência, no início da manhã, nossa respiração era visível em pequenas nuvens acima da mesa do café. Se a teoria de Menicucci estivesse certa e nós estivéssemos mesmo vivendo numa terra mais plana, todos os invernos futuros seriam desse jeito. Era hora de parar de fingir que estávamos num clima subtropical e ceder às tentações do aquecimento central.

Liguei para Monsieur Menicucci, que me perguntou ansioso pelo encanamento da casa. Assegurei-lhe que tudo estava resistindo bem.

– É uma boa notícia – disse ele –, porque está fazendo 5 graus negativos, as estradas estão perigosas e eu tenho 58 anos. Ficarei dentro de casa. – Ele fez uma pausa e acrescentou: – Vou tocar clarineta.

Isso ele fazia todos os dias para manter os dedos ágeis e distrair a mente da confusão das instalações hidráulicas; e foi com alguma dificuldade que consegui mudar o rumo da prosa: do que ele pensava sobre os compositores barrocos para o assunto mais mundano do frio na nossa casa. Por fim, combinamos que eu lhe faria uma visita assim que as estradas estivessem desimpedidas. Ele me disse que tinha em casa todos os tipos de equipamento – a gás, a óleo, a energia elétrica e, sua mais recente aquisição, um painel giratório para aquecimento solar. Ia me mostrar todos eles, e eu também poderia conhecer Madame, sua mulher, que era uma talentosa soprano. Era óbvio que a música ia dar o tom em meio aos aquecedores e válvulas de regulagem.

A perspectiva de não sentir frio nos levou a pensar no verão, e começamos a fazer planos para transformar o pátio murado nos fundos da casa numa sala de estar ao ar livre. Já havia ali uma churrasqueira e um bar numa extremidade, mas o que estava faltando era uma mesa grande, sólida, permanente. Parados em 15 centímetros de neve, tentamos imaginar a hora do almoço em meados de agosto e riscamos no chão um quadrado de 1,5 metro de lado, tamanho suficiente para acomodar oito pessoas bronzeadas e descalças, e com bastante espaço central para gigantescas tigelas de salada, patês e queijo, pimentões assados, pão de azeitona e garrafas de vinho resfriado. O mistral soprou uma rajada de um lado ao outro do pátio e apagou o esboço na neve, mas a essa altura já estávamos decididos. A mesa seria quadrada; e o tampo, uma única placa de pedra.

Como a maioria dos que chegam ao Lubéron, tínhamos ficado impressionados com a variedade e a versatilidade da pedra local. Pode ser a *Pierre Froide* da pedreira de Tavel, uma pedra lisa, de granulação fina, num tom de bege-claro; pode ser também a *Pierre Chaude* de Lacoste, de um tom mais alvo, quase branco, e textura mais áspera; ou pode ainda ser qualquer uma das vinte nuances e texturas intermediárias. Existe uma pedra certa para cada uma destas aplicações: lareiras, piscinas, escadas, paredes e pisos, bancos de jardim e pias de cozinha. Pode ser bruta ou polida, de arestas pontudas ou suavizadas, em cortes geométricos ou em curvas voluptuosas. Na Provence ela é usada onde um construtor na Grã-Bretanha ou nos Estados Unidos teria preferido madeira, ferro ou plástico. Sua única desvantagem, como estávamos descobrindo agora, é que no inverno ela é fria.

Uma verdadeira surpresa foi o preço. Em comparação, o metro quadrado da pedra era mais barato que o do linóleo, e ficamos tão encantados com essa descoberta bastante enganosa – por termos convenientemente nos esquecido de calcular os custos da sua colocação – que resolvemos desafiar as intempéries e ir à pedreira sem esperar pela primavera. Alguns amigos tinham indicado um homem chamado Pierrot, em Lacoste, que trabalhava bem e cujos preços eram razoáveis. Descreveram-no como *un original*, uma

figura, e marcamos um encontro com ele às 8h30 da manhã, enquanto a pedreira ainda estaria em silêncio.

Seguimos uma placa à beira de uma estrada secundária na saída de Lacoste e enveredamos por uma trilha através de um bosque de carvalhos na direção da zona rural. O lugar não parecia uma zona industrial, e nós estávamos a ponto de voltar quando quase caímos dentro da pedreira – um enorme buraco escavado no chão, coalhado de blocos de pedra. Alguns estavam em estado bruto; outros, já esculpidos como lápides, monumentos, gigantescas urnas para jardim, anjos alados com olhares cegos e intimidadores, pequenos arcos do triunfo ou colunas roliças. Escondida num canto, havia uma cabana com as janelas opacas de anos de exposição ao pó de pedra.

Batemos, entramos e lá estava Pierrot. Era um homem desganhado, com uma barba escura, revolta, e sobrancelhas assustadoras. Parecia um pirata. Para nos acolher, ele espanou a camada superficial de pó de duas cadeiras com um chapéu muito surrado, de abas estreitas, que em seguida pôs cuidadosamente sobre o telefone em cima da mesa.

– Ingleses, certo?

Fizemos que sim, e ele se inclinou na nossa direção com ar de quem faz uma confidência.

– Meu carro é inglês, um Aston Martin antigo. *Magnifique*.

Ele beijou a ponta dos dedos, deixando a barba salpicada de branco, e começou a remexer os papéis que estavam sobre a mesa, levantando poeira de cada pilha. Em algum lugar, havia uma fotografia dele.

O telefone começou a fazer ruídos roucos. Pierrot tirou-o de debaixo do chapéu e escutou com uma expressão cada vez mais séria, até devolver o fone ao gancho.

– Mais uma lápide – disse ele. – É o tempo. Os velhos não aguentam o frio.

Ele procurou o chapéu ao redor, retirou-o da cabeça e cobriu o telefone novamente, escondendo as más notícias. Voltou ao que interessava:

– Soube que vocês querem uma mesa.

Eu tinha feito um desenho detalhado da nossa mesa, com todas as medidas indicadas cuidadosamente em metros e centímetros. Para alguém com a habilidade artística de uma criança de 5 anos, era uma obra-prima. Pierrot examinou o desenho por um instante, espremendo os olhos diante dos números, e balançou a cabeça.

– *Non*. Para uma pedra desse tamanho, ela vai precisar ter o dobro da espessura. Além do mais, essa sua base não aguentaria cinco minutos, *pouf!*, porque o tampo vai pesar... – ele fez uns cálculos sobre o meu desenho – ... entre 300 e 400 quilos. – Virou o papel e fez um esboço no verso. – Pronto. É disso aqui que vocês precisam. – E empurrou o esboço na nossa direção. Era muito melhor que o meu e mostrava um monólito gracioso: simples, quadrado e de belas proporções. – Mil francos, frete incluído.

Fechamos o negócio com um aperto de mão, e eu prometi voltar durante a semana com um cheque. Quando voltei, foi ao final de um dia de trabalho, e descobri que Pierrot tinha mudado de cor. Do alto do chapéu de abas estreitas até as botas, ele estava totalmente branco, coberto de pó como se houvesse rolado em açúcar de confeitiro, o único homem que conheci que envelhecia 25 anos no transcorrer de um dia útil. Segundo o que nos disseram nossos amigos, uma informação na qual não pude acreditar piamente, a mulher de Pierrot passava o aspirador de pó no marido todas as noites quando ele chegava do trabalho; e toda a mobília da sua casa, desde as poltronas até o bidê, era de pedra.

Naquela ocasião, até que foi fácil acreditar nisso. O auge do inverno na Provence tem um ar estranhamente irreal, com o silêncio e o vazio se associando para gerar a sensação de que se está separado do resto do mundo, isolado da vida normal. Dava para imaginar que nos depararíamos com *trolls* na floresta ou que veríamos cabras de duas cabeças numa noite de lua cheia. Para nós, era estranhamente agradável esse contraste com a Provence de que nos lembrávamos das férias de verão. Para outras pessoas, o inverno representava tédio, depressão ou algo pior. A taxa de suicídios no Vaucluse, ao que nos disseram, era a mais alta da França, e ela se transformou em algo mais do que uma estatística quando soubemos

que um homem que morava a menos de 4 quilômetros de nós tinha se enforcado numa noite.

A morte de um morador faz surgir pequenos avisos pesarosos, que são expostos nas janelas de lojas e de casas. O sino da igreja dobra, e uma procissão trajada com formalidade incomum segue vagarosa na direção do cemitério, que costuma se situar num dos pontos mais altos do povoado. Um velho explicou o motivo para essa localização.

– Os mortos têm direito à melhor vista porque vão ficar por lá muito tempo – disse ele, rindo tanto da própria piada que teve um acesso de tosse e fez com que eu me preocupasse com a possibilidade de haver chegado a sua vez de ir se juntar a eles.

Quando lhe falei do cemitério na Califórnia em que se paga mais por um túmulo com vista do que por acomodações mais modestas, ele não se surpreendeu nem um pouco.

– Sempre haverá tolos, mortos ou vivos – concluiu.

Os dias passavam sem nenhum sinal de degelo, mas as estradas agora apresentavam sulcos escuros onde os agricultores e seus tratores haviam afastado a maior parte da neve, abrindo uma passagem de mão única entre os montes gelados de cada lado. Essas circunstâncias faziam surgir no motorista francês uma faceta que eu nunca tinha esperado ver: ele demonstrava paciência, ou no mínimo agia com a teimosia de uma mula, o que nem de longe se assemelhava ao seu comportamento habitual ao volante, digno de um piloto de Fórmula 1. Vi essa atitude nas estradas ao redor do povoado. Um automóvel vinha cauteloso, seguindo pela faixa central desimpedida, quando topava com outro no sentido oposto. Os dois paravam, frente a frente. Nenhum dos dois se dispunha a dar passagem, voltando de ré. Nenhum dos dois abria espaço para o outro, indo para o lado, para não correr o risco de ficar preso na neve amontoada. Encarando-se furiosos através dos para-brisas, os dois motoristas aguardavam, na esperança de que mais um carro viesse do seu próprio sentido, o que constituiria um nítido caso de *force majeure*, obrigando o veículo que estivesse só a recuar, para que os que estavam em superioridade numérica prosseguissem.

Por isso, foi pisando com leveza no acelerador que saí para fazer uma visita a Monsieur Menicucci e sua valiosa coleção de equipamentos de aquecimento. Ele me recebeu à entrada do seu depósito, com um gorro de lã puxado para lhe cobrir as orelhas, um cachecol enrolado no queixo, luvas, botas, a perfeita imagem de um homem que considerava o desafio de se manter aquecido um exercício científico de isolamento térmico. Trocamos gentilezas a respeito dos encanamentos lá de casa e da sua clarineta, e ele me fez entrar no depósito para examinar uma seleção meticulosamente organizada de canos, válvulas e misteriosas máquinas encolhidas nos cantos. Menicucci era um catálogo falante, desfiando calorias e coeficientes de aquecimento tão fora do alcance do meu conhecimento que tudo o que eu conseguia fazer era assentir, feito um palerma, a cada nova revelação.

– *Et puis, voilà* – disse Menicucci, encerrando enfim a ladainha e olhando para mim com ar de expectativa, como se agora eu tivesse o universo do aquecimento central à minha disposição e pudesse fazer uma escolha inteligente e bem-embasada. Não consegui pensar em nada para dizer, a não ser perguntar como era a calefação da sua própria casa.

– Ah – disse ele, batendo na testa para fingir admiração –, essa é uma pergunta inteligente. Qual é o tipo de carne que o açougueiro come?

E com essa questão mística pairando no ar, sem resposta, fomos à sua casa, que ficava ao lado. Era inegável que ela estava aquecida, quase abafada demais, e Monsieur Menicucci foi bastante teatral ao tirar duas ou três camadas de roupas, secando a testa com exagero e ajeitando o gorro para expor as orelhas ao ar.

Ele caminhou até um radiador e lhe deu um tapinha no alto.

– Ponha a mão aqui – disse –, ferro fundido, não essa *merde* que eles usam para fazer radiadores hoje em dia. E a caldeira, precisa ver a caldeira. Mas, *attention* – ele parou de repente e me cutucou com seu dedo de professor –, ela não é francesa. Só os alemães e os belgas sabem fabricar caldeiras. – Entramos na sala da caldeira, e eu admirei respeitosamente a máquina idosa, incrustada de mostradores, que bufava e resfolegava junto à parede. – Ela

mantém a casa inteira em 21 graus, mesmo que a temperatura lá fora esteja a seis negativos.

E, nesse exato momento, ele abriu a porta dos fundos para deixar entrar um pouco de ar a menos seis. Menicucci tinha o dom do bom instrutor e ilustrava seus comentários com demonstrações práticas sempre que possível, como alguém que estivesse falando com uma criança de inteligência bastante limitada. (No meu caso, no que estava relacionado a instalações hidráulicas e calefação, essa atitude estava plenamente justificada.)

Depois de eu ser apresentado à caldeira, voltamos à casa, onde conheci Madame, uma mulher pequenina, de voz ressoante. Eu não aceitava uma *tisane*, uns biscoitos de amêndoas, um cálice de Marsala? O que eu realmente queria era ver Monsieur Menicucci de gorro tocando clarineta, mas isso teria que ficar para outro dia. Nesse meio-tempo, eu já tinha muito em que pensar. Quando saí na direção do carro, observei o aparelho giratório para aquecimento solar, imobilizado pelo gelo, em cima do telhado. De repente, senti um desejo enorme de ter uma casa cheia de radiadores de ferro fundido.

Quando cheguei em casa, descobri que uma miniatura de Stonehenge tinha sido posta atrás da garagem. Era a mesa – um quadrado de 1,5 metro de lado, com 12,5 centímetros de espessura e uma sólida base em forma de cruz. A distância entre o lugar onde havia sido deixada e o local onde queríamos que ela ficasse não era de mais de 15 metros, mas tanto fazia se tivessem sido 15 quilômetros. A entrada para o pátio era tão estreita que não permitiria a passagem de nenhum meio de transporte mecânico, e o muro alto e o telheiro que formavam um alpendre tornavam impossível o uso de um guindaste. Pierrot nos dissera que a mesa pesaria de 300 a 400 quilos. Parecia pesar mais que isso.

Ele nos ligou naquela noite.

– Gostaram da mesa?

Claro, a mesa é maravilhosa, mas tem um problema.

– Já a instalaram no lugar?

Não, o problema é esse. Ele não teria alguma sugestão que nos fosse útil?

– Alguns pares de braços. Pensem nas pirâmides.

É claro. Só precisávamos de 15 mil escravos egípcios, e tudo estaria resolvido num piscar de olhos.

– Bem, se vocês perderem toda a esperança, eu conheço a equipe de rúgbi de Carcassone.

Com essa, ele deu uma risada e desligou.

Fomos dar mais uma olhada no monstro, tentando calcular quantas pessoas seriam necessárias para movê-la até o pátio. Seis? Oito? Ela teria que entrar de lado pela porta. Tivemos visões de dedos esmagados e hérnias múltiplas; e, com um pouco de atraso, entendemos o motivo pelo qual o ex-proprietário da casa instalara uma mesa leve, dobrável, no local que havíamos escolhido para nosso monumento. Adotamos a única atitude razoável nessa situação e fomos procurar inspiração diante da lareira com uma taça de vinho. Era improvável que alguém roubasse a mesa durante a noite.

O que acabou acontecendo foi que uma possível fonte de ajuda não demorou a aparecer. Semanas antes, tínhamos decidido reformar a cozinha e por isso passáramos muitas horas esclarecedoras com nosso arquiteto, enquanto ele nos apresentava a terminologia da construção francesa: *coffres*, *rehaussees*, *faux-plafonds*, *vide-ordures*, *plâtreage*, *dallage*, *poutrelles* e *coins perdus*. Nosso entusiasmo inicial se transformava numa sensação de anticlímax à medida que as plantas iam ficando cada vez mais manuseadas e, por uma razão ou outra, nossa cozinha continuava intacta. Os atrasos haviam sido provocados pelo tempo, pelo gesseiro que foi esquiar, pelo fato de o mestre *maçon* ter quebrado o braço jogando futebol de motocicleta, pelo torpor hibernar dos fornecedores da região. Nosso arquiteto, um parisiense exilado, já tinha nos avisado que fazer uma obra na Provence era muito parecido com a guerra de trincheiras: com longos períodos de tédio sendo interrompidos por acessos de atividade violenta e ruidosa. Até aquele momento, tínhamos vivido a primeira fase havia tanto tempo que esperávamos ansiosos pela segunda.

Afinal, chegaram as tropas de assalto, com um barulho ensurdecedor, enquanto o dia ainda estava hesitando entre a

alvorada e a luz da manhã. Saímos de casa com os olhos grudados de sono para ver o que tinha caído, e só pudemos discernir a forma de uma caminhonete, cheia de madeiras para andaimes. Um grito animado veio do lado do motorista.

– Monsieur Mayle?

Respondi que estava na casa certa.

– *Ah bon. On va attaquer la cuisine. Allez!*

Ele abriu a porta, e uma *cocker spaniel* saltou para fora, seguida de três homens. Senti um inesperado perfume de loção pós-barba quando o mestre *maçon* esmagou a minha mão, apresentando-se a si mesmo e à sua equipe: Didier, seu imediato Eric e o aprendiz, um rapaz musculoso chamado Claude. A cadela, Pénélope, inaugurou a obra aliviando-se com abundância bem na frente da casa, e a guerra começou.

Nunca tínhamos visto pedreiros trabalhando daquele jeito. Tudo era feito a uma velocidade incrível. Os andaimes estavam instalados e uma rampa de tábuas foi construída antes que o sol houvesse subido no horizonte. A janela e a pia da cozinha desapareceram minutos depois. E, antes das dez da manhã, estávamos parados numa fina camada de entulho preliminar enquanto Didier delineava seus planos para a demolição. Ele era enérgico e robusto, com o cabelo cortado rente e as costas empertigadas de um militar. Eu podia imaginá-lo como um sargento instrutor na Legião Estrangeira, pondo jovens preguiçosos à prova até eles choramingarem, implorando por misericórdia. Sua fala era como um instrumento de percussão, cheia das onomatopeias que os franceses gostam de usar quando descrevem qualquer forma de colisão ou de destruição – e haveria uma boa quantidade das duas. O teto ia descer, o piso ia subir e todas as instalações existentes iam sair. Era como eviscerar uma ave. A cozinha inteira deveria ser esvaziada – *chut!* – pelo buraco que antes tinha sido uma janela. Uma parede feita com lona plástica foi pregada para isolar aquela área do restante da casa, e as atividades culinárias foram transferidas para a churrasqueira no pátio.

Era espantoso ver e ouvir a ferocidade jovial com que os três pedreiros pulverizavam tudo o que estivesse ao alcance da marreta.

Eles golpeavam, assobiavam, cantavam e xingavam em meio ao entulho que caía e às vigas que cediam, parando (com certa relutância, ao que me pareceu) somente ao meio-dia para o almoço. Este foi devorado com o mesmo vigor empregado contra uma parede divisória: nada de simples sanduíches embrulhados, mas grandes cestas plásticas repletas de frango, salsicha, chucrute, saladas e pães inteiros, com a louça e os talheres necessários. Nenhum deles bebeu álcool, para nosso alívio. Um pedreiro meio tonto no comando de uma marreta de 20 quilos era uma ideia apavorante. Sóbrios, eles já eram bastante perigosos.

O pandemônio recomeçou depois do almoço e prosseguiu quase até as sete da noite, sem interrupção. Perguntei a Didier se ele normalmente cumpria jornadas de dez a onze horas. Só no inverno, respondeu ele. No verão, trabalhava de doze a treze horas por dia, seis dias na semana. Ele achou graça quando soube do expediente inglês, que tem início tarde, termina cedo e oferece múltiplos intervalos para tomar chá. Classificou-o de "*une petite journée*" e me perguntou se eu não conhecia algum pedreiro inglês que quisesse trabalhar com ele, só para experimentar. Imaginei que não apareceriam muitos voluntários.

Quando os pedreiros foram embora, nós nos vestimos para um piquenique no Ártico e começamos a preparar nosso primeiro jantar na cozinha improvisada. Havia uma churrasqueira e uma geladeira. Uma pia e duas bocas de gás estavam embutidas nos fundos do bar. A cozinha dispunha de todos os requisitos básicos, menos as paredes; e, com a temperatura ainda abaixo de zero, elas teriam sido bem-vindas. No entanto, os gravetos da poda da vinha produziam um fogo forte; no ar havia o aroma de costeletas de cordeiro e alecrim; o vinho tinto cumpria sua nobre tarefa como substituto da calefação; e nós nos sentíamos vigorosos e aventureiros. A ilusão durou todo o jantar até chegar a hora de sair para lavar a louça.

OS PRIMEIROS SINAIS verdadeiros da chegada da primavera não vieram de flores precoces nem do comportamento agitado dos ratos no forro da casa de Massot, mas da Inglaterra. Tendo deixado para trás a melancolia de janeiro, as pessoas em Londres já estavam fazendo planos para as férias, e era espantosa a quantidade desses planos que incluía a Provence. Com regularidade cada vez maior, o telefone começava a tocar exatamente na hora em que estávamos nos sentando para jantar (quem nos telefonava revelava uma arrogante desconsideração pela diferença entre os fusos horários da França e da Inglaterra) e a voz animada, já meio esquecida, de um conhecido distante nos perguntava se já estávamos nadando. Sempre procuramos ser evasivos. Parecia pouco delicado desfazer as ilusões dessas pessoas, dizendo-lhes que estávamos sentados numa zona de gelo polar, com o mistral entrando aos zumbidos pelo buraco na parede da cozinha, ameaçando despedaçar a lona plástica que era nossa única proteção contra as intempéries.

O telefonema seguiria um curso que logo se tornou previsível. Para começar, a pessoa nos perguntava se estaríamos em casa na Páscoa ou em maio, ou em qualquer outro período que fosse conveniente a quem estivesse nos ligando. Confirmado esse ponto, viria a frase que logo aprendemos a temer: "Estávamos pensando em passar por aí nessa época..." Ela ficaria suspensa no ar, cheia de esperança e inacabada, aguardando uma reação com um mínimo de hospitalidade.

Era difícil nos deixarmos enganar por esse súbito entusiasmo por nos ver, sentimento que nunca se manifestou durante os anos em que moramos na Inglaterra; mas não sabíamos como lidar com a situação. Ninguém consegue ser tão cara de pau quanto quem procura sol e acomodação gratuita. Evasivas normais nas relações sociais não funcionavam. Você não tem vaga para essa semana? Não se preocupe; iremos na semana seguinte. Está com a casa cheia de pedreiros? Não faz diferença; vamos ficar na piscina, mesmo. Você encheu a piscina de barracudas e instalou uma armadilha antitanque na entrada de automóveis? Tornou-se um vegetariano fanático? Acha que os cães pegaram raiva? Não importava o que disséssemos,

havia sempre uma recusa a nos levar a sério, uma suave determinação de superar qualquer frágil obstáculo que pudéssemos inventar.

Conversamos sobre essas ameaças de invasão com outras pessoas que tinham se mudado para a Provence, e todas haviam passado pela mesma experiência. O primeiro verão, ao que nos disseram, é invariavelmente infernal. Daí em diante, aprende-se a dizer não. Quem não aprende, acaba se descobrindo, da Páscoa até o final de setembro, à frente de um pequeno hotel nada lucrativo.

Conselhos sábios porém deprimentes. Aguardávamos nervosos o telefonema seguinte.

A VIDA TINHA mudado, e os pedreiros eram os responsáveis por isso. Se nos levantássemos às 6h30, podíamos tomar o café da manhã em paz. Bastava um minuto de atraso para os efeitos sonoros provenientes da cozinha tornarem impossível qualquer conversa. Um dia, quando brocas e marretas estavam em plena atividade, eu vi minha mulher movimentar os lábios, mas nenhuma palavra chegava aos meus ouvidos. Ela acabou me passando um bilhete: beba seu café antes que ele fique sujo.

Mas a obra estava avançando. Tendo reduzido a cozinha a uma estrutura oca, os pedreiros começaram a reconstruí-la, de modo igualmente ruidoso, trazendo todo o material necessário pela rampa de tábuas para passar pelo buraco da janela, três metros acima do chão lá fora. Sua energia era extraordinária, e Didier – misto de homem e de empilhadeira – era de algum modo capaz de subir correndo pela rampa instável, empurrando um carrinho de mão cheio de cimento fresco, com um cigarro num canto da boca e fôlego suficiente para assobiar pelo outro canto. Nunca vou conseguir saber como aqueles três conseguiam trabalhar num espaço restrito, em condições difíceis e enfrentando o frio, e ainda manter tamanho bom humor.

Aos poucos, a estrutura da cozinha ganhou forma, e a brigada do acabamento veio inspecioná-la para coordenar suas diversas

contribuições. Havia Ramon, o gesseiro, com seu rádio sujo de reboco e seus tênis de basquete; Mastorino, o pintor; Trufelli, o azulejista; Zanchi, o carpinteiro; e Monsieur Menicucci, o *chef-plombier* em pessoa, com *jeune* dois passos atrás como se preso a uma guia invisível. Era frequente que seis ou sete deles estivessem ali, todos falando ao mesmo tempo em meio ao entulho, discutindo datas e disponibilidades, enquanto Christian, o arquiteto, fazia o papel de juiz.

Ocorreu-nos que, se toda essa energia pudesse ser direcionada por cerca de uma hora, nós teríamos corpos e força suficientes para levar a mesa de pedra para dentro do pátio. Quando dei essa sugestão, a cooperação foi imediata. Por que não agora?, disseram eles. Por que não? Saímos da cozinha pela janela e fomos nos reunir em torno da mesa, que estava coberta com uma camada enrugada de gelo branco. Doze mãos agarraram a laje e doze braços se retesaram para levantá-la. Não houve o menor movimento. Todos pensavam, estalando a língua, e davam a volta pela mesa para examiná-la, até que Menicucci descobriu qual era o problema. A pedra é porosa, disse ele. Ela se encheu de água como uma esponja, a água congelou, a pedra congelou, o chão congelou. *Voilà!* Ela é irremovível. É preciso esperar que descongele. Houve algumas sugestões soltas mencionando o uso de maçaricos e pés de cabra, mas Menicucci encerrou o assunto, descartando-as como "*et patati et patata*", que imaginei significar "bobagem". O grupo se dispersou.

Com a casa barulhenta e empoeirada seis dias na semana, o oásis do domingo era ainda mais bem-vindo do que de costume. Podíamos nos dar ao luxo de ficar na cama até as 7h30, antes que as cadelas começassem a se agitar pedindo um passeio. Podíamos conversar sem ter que ir lá fora e podíamos nos consolar com a ideia de que estávamos uma semana mais perto do fim do caos e da desordem. O que não podíamos fazer, por conta das limitações da cozinha improvisada, era comemorar o domingo como ele sempre deveria ser comemorado na França: com um almoço prolongado, fruto de uma avaliação cuidadosa. E assim, tendo como pretexto a cozinha temporária, adquirimos com prazer o hábito de comer fora aos domingos.

Para abrir o apetite, consultávamos os livros que eram nossos oráculos e passamos a depender cada vez mais do guia Gault-Millau. O Michelin é inestimável, e ninguém deveria viajar pela França sem ele, mas se restringe à informação básica de preços, classificações e especialidades. Já o Gault-Millau acrescenta substância a essas informações. Ele pode falar do chef – se for jovem, onde se formou; se já estiver estabelecido, se está acomodado sobre os louros do passado ou se ainda se esforça ao máximo. Também fala sobre a mulher do chef, se ela é simpática ou *glaciale*. Fornece alguma indicação do estilo do restaurante e da existência de alguma vista ou terraço bonito. Tece comentários sobre o serviço, a clientela, os preços e a atmosfera. Muitas vezes, ainda se estende em detalhes sobre a carta de vinhos e o cardápio. Não é infalível e sem dúvida não é totalmente imune ao preconceito, mas é divertido e sempre interessante. Além disso, como é escrito em francês coloquial, ele representa um bom exercício para os aprendizes da língua, como nós.

O guia de 1987 inclui 5.500 restaurantes e hotéis num volume adequadamente pomposo e bem recheado. E, enquanto o folheávamos, topamos com um restaurante da região que nos pareceu irresistível. Ficava em Lambesc, a cerca de meia hora de carro. O chef era uma mulher, descrita como “uma das mais famosas da Provence”, seu restaurante ficava num moinho reformado e sua culinária era “cheia de força e de *soleil*”. Só isso já teria sido recomendação suficiente, mas o que mais nos deixou curiosos foi sua idade: estava com 80 anos.

O dia estava cinzento e ventava muito quando chegamos a Lambesc. Ainda sentíamos fisgadas de culpa quando ficávamos dentro de casa num dia bonito, mas esse domingo estava gelado e desagradável; as ruas, com borrões de neve suja; as pessoas, voltando apressadas da padaria para casa, com o pão agarrado junto ao peito e os ombros encurvados contra o frio. Tempo perfeito para um almoço.

Chegamos cedo, e o enorme salão abobadado estava vazio. Era mobiliado com belas antiguidades da Provence, pesadas, escuras e lustradas. As mesas eram grandes e tão espaçadas que praticamente

ficavam distantes umas das outras, luxo em geral restrito a restaurantes importantes e formais. Da cozinha vinham o som de vozes e o ruído de panelas, e também um aroma delicioso, mas era óbvio que tínhamos chegado alguns minutos antes da hora. Começamos a sair na ponta dos pés para ir beber alguma coisa num café.

– Quem são vocês? – perguntou uma voz.

Um velho tinha saído da cozinha e nos observava, forçando os olhos contra a luz que entrava pela porta. Dissemos que tínhamos reserva para o almoço.

– Sentem-se, então. Não dá para comer em pé.

Ele fez um gesto breve na direção das mesas vazias. Sentamo-nos obedientes e esperamos enquanto o homem se aproximava devagar trazendo dois cardápios. Então se sentou conosco e perguntou:

– Americanos? Alemães?

Ingleses.

– Ótimo. Estive com os ingleses na guerra.

Percebemos que passamos pelo primeiro teste. Mais uma resposta correta e talvez ele nos permitisse ver os cardápios que estava segurando. Perguntei-lhe o que recomendava.

– Tudo – respondeu. – Minha mulher prepara tudo muito bem.

Ele nos entregou os cardápios e nos deixou para receber outro casal. Em nossa feliz indecisão, não sabíamos o que escolher entre cordeiro recheado com ervas, *daube*, vitela com trufas e um prato indefinido intitulado *fantaisie du chef*. O velho voltou, sentou-se, ouviu nosso pedido e concordou com a cabeça.

– É sempre o mesmo – disse ele. – São os homens que gostam da *fantaisie*.

Pedi meia garrafa de vinho branco para acompanhar o primeiro prato e tinto depois.

– Não – discordou ele. – Está errado.

Ele nos disse o que beber: um Côtes du Rhône tinto, de Visan. Os bons vinhos e as boas mulheres vêm de Visan. Ele se levantou e foi apanhar uma garrafa num grande armário escuro.

– Pronto. Vocês vão gostar deste.

(Mais tarde, percebemos que o mesmo vinho estava em todas as mesas.)

Ele, o maître mais velho do mundo, partiu para a cozinha a fim de passar nosso pedido para talvez a chef mais velha em atividade na França. Pensamos ter ouvido uma terceira voz na cozinha, mas não havia outros garçons, e ficamos nos perguntando como duas pessoas com a idade somada de 160 anos conseguiam aguentar as longas horas de trabalho pesado. Mesmo assim, à medida que o movimento foi aumentando, não houve atrasos, não houve mesas esquecidas. A seu modo descansado e altivo, o velho cumpria suas funções, sentando-se de vez em quando para um bate-papo com os fregueses. Quando um pedido estava pronto, Madame tocava um sino na cozinha, e o marido erguia as sobrancelhas fingindo irritação. Se ele continuava a conversa, o sino tocava mais uma vez, com maior insistência, e lá ia ele, resmungando "*j'arrive, j'arrive*"

A comida era tudo que o Gault-Millau tinha prometido, e o velho estava certo quanto ao vinho. Nós realmente gostamos dele. Quando chegou a hora das rodelinhas de queijo de cabra marinadas em azeite de oliva e ervas, já havíamos terminado com o vinho. Pedi mais meia garrafa, e ele me olhou com ar de censura.

– Quem vai dirigir?

– Minha mulher.

Ele voltou ao armário escuro.

– Não temos meias garrafas – disse. – Podem beber até aqui.

Com o dedo, ele traçou uma linha imaginária mais ou menos na metade da altura da garrafa.

O sino da cozinha tinha parado de soar, e Madame saiu, sorridente e rosada do calor dos fornos, para nos perguntar se havíamos comido bem. Ela aparentava uns 60 anos. Os dois ficaram parados juntos, a mão dele pousada sobre o ombro da mulher enquanto ela falava sobre as antiguidades, que tinham sido seu dote, e ele a interrompia. Eram felizes um com o outro e gostavam do trabalho que faziam. Saímos do restaurante com a sensação de que a velhice talvez não fosse tão ruim assim.

RAMON, O GESSEIRO, estava deitado de costas numa plataforma precária, à distância de um braço do teto da cozinha. Passei-lhe uma cerveja, e ele se virou de lado, apoiado num cotovelo para poder beber. Parecia ser uma posição desconfortável, tanto para beber quanto para trabalhar, mas ele disse que estava acostumado.

– Seja como for – disse ele –, não dá para ficar em pé no chão jogando a massa para cima. Aquele cara que fez a Capela Sistina, você sabe, aquele italiano, deve ter trabalhado deitado semanas a fio.

Ramon terminou a cerveja, a quinta do dia, entregou-me a garrafa vazia, deu um pequeno arrotto e voltou ao trabalho. Seu estilo era vagaroso e ritmado: lançava o reboco no teto com sua colher de pedreiro e o alisava numa consistência grossa com um movimento de rotação do pulso. Quando tivesse acabado, disse ele, a aparência seria a de um reboco que estava ali há cem anos. Ele não era partidário de rolos, pulverizadores ou instrumentos de qualquer tipo além da sua colher e do seu olho para distinguir uma reta e uma curva. E afirmava que seu olho era infalível. Uma noite, depois que foi embora, verifiquei as superfícies com um nível de bolha. Todas estavam exatas, e no entanto era inquestionável que se tratava do trabalho da mão de um homem, não de uma máquina. Ele era um artista, e bem valia a cerveja que consumia.

Uma brisa vinha entrando pelo buraco na parede da cozinha, e ela me pareceu quase amena. Ouvi alguma coisa gotejando. Quando saí, descobri a mudança da estação. Estava escorrendo água da mesa de pedra, e a primavera tinha chegado.

MARÇO



A AMENDOEIRA HESITAVA em abrir suas flores. Os dias estavam mais longos, quase sempre terminando em entardeceres magníficos, de céus corrugados em tons de rosa. A estação da caça estava encerrada, com as armas e os cães guardados por seis meses. Os vinhedos voltavam a se movimentar enquanto os viticultores organizados cuidavam das vinhas e os vizinhos mais descansados se apressavam a fazer a poda, que deveria ter sido feita em novembro. O povo da Provence recebia a primavera com uma energia atípica, como se a natureza tivesse aplicado em cada pessoa uma injeção de vitalidade.

Foi repentina a mudança nas feiras. Nas barracas, equipamento de pesca, cartucheiras, botas impermeáveis e longas vassouras com cerdas de aço (para amadores limparem suas chaminés) foram substituídos pela exibição de implementos agrícolas de aparência feroz: facões e ferramentas para arrancar tocos, foices e forcados com dentes curvos e afiados, equipamento para pulverização que garantia levar a chuva da morte a qualquer erva daninha ou inseto tolo o suficiente para ameaçar as uvas. Por toda parte, viam-se flores, plantas e os primeiros minúsculos legumes da estação. Também brotavam nas calçadas as mesas e as cadeiras dos cafés. Havia no ar uma sensação de atividade e propósito; e um ou dois otimistas já estavam comprando alpargatas nas estantes multicoloridas diante das sapatarias.

Em contraste com esse rebuliço, a obra na nossa casa estava parada. Seguindo algum impulso ancestral de primavera, os pedreiros tinham migrado, deixando conosco, só para constar, alguns

sacos de argamassa e pilhas de areia como prova da sua intenção de voltar – um dia – para terminar o que por tão pouco não haviam terminado. O fenômeno do pedreiro que desaparece é bem conhecido nos quatro cantos do mundo, mas na Provence o problema tem suas próprias sutilezas e frustrações, bem como estações nitidamente definidas.

Três vezes por ano, na Páscoa, no mês de agosto e no Natal, os proprietários de casas de veraneio fogem de Paris, Zurique, Düsseldorf e Londres para vir passar, mais ao sul, alguns dias ou semanas na vida simples do campo. Invariavelmente, antes de chegarem, eles pensam em alguma benfeitoria que é essencial para o sucesso da temporada: um conjunto de bidês Courrèges, um holofote na piscina, uma reforma do piso do terraço, um telhado novo para as dependências dos empregados. Como seria possível desfrutarem do período campestre sem esses requisitos básicos? Em pânico, telefonam para os construtores e artífices locais. Que tudo esteja pronto – *tem que estar* pronto – antes da nossa chegada. Na urgência com que são transmitidas essas instruções, está implícito que o pagamento será generoso se a obra for executada de imediato. A rapidez é fundamental; o dinheiro, não.

A tentação é grande demais para ser ignorada. Todo mundo se lembra de quando Mitterrand assumiu o poder pela primeira vez. Os ricos simplesmente entraram numa paralisia financeira, sentando-se sobre o próprio dinheiro. Naquela época, houve falta de trabalho para a construção civil na Provence, e quem sabe quando poderá voltar o tempo das vacas magras? É por isso que as empreitadas são aceitas, e os clientes menos insistentes se descobrem, de uma hora para outra, cercados de betoneiras ociosas e aposentos inacabados, abandonados. Diante de uma situação dessas, há dois tipos de reação. Nenhuma das duas produzirá resultados imediatos, mas uma reduzirá a frustração e a outra só irá agravá-la.

Experimentamos as duas. De início, fizemos um esforço consciente no sentido de nos tornarmos mais filosóficos em nossa atitude para com o tempo, a fim de lidar com atrasos de dias ou de semanas à moda provençal – ou seja, curtir o sol e parar de pensar como gente da cidade. Neste mês, no mês que vem, que diferença

faz? Tome um *pastis* e relaxe. Funcionou bem por uma semana ou duas até percebermos que os materiais da obra nos fundos da casa estavam ficando verdes, com a primeira proliferação do mato da primavera. Resolvemos mudar de tática e tentar arrancar, da nossa pequena equipe de operários arredios, algum compromisso com datas marcadas. Foi uma experiência instrutiva.

Aprendemos que o tempo na Provence é um artigo muito elástico, mesmo quando descrito em termos claros e específicos. *Un petit quart d'heure* [daqui a quinze minutinhos] significa em algum momento no dia de hoje. *Demain* [amanhã] significa em algum dia desta semana. E, o segmento mais elástico de todos, *une quinzaine* [daqui a quinze dias] pode querer dizer três semanas, dois meses ou no ano que vem, mas nunca, jamais, em tempo algum, representa o período de quinze dias. Aprendemos, também, a interpretar a linguagem dos gestos que acompanha qualquer conversa sobre prazos. Quando um provençal o encarar e lhe disser que baterá à sua porta pronto para começar o trabalho na terça-feira que vem sem falta, o comportamento das mãos dele é de importância vital. Se estiverem paradas ou lhe dando tapinhas de confirmação no braço, você pode esperá-lo na terça. Se uma das mãos estiver estendida à altura da cintura, com a palma para baixo, e começar a balançar para lá e para cá, corrija a data para quarta ou quinta-feira. Se esse movimento da mão apresentar um tremor agitado, ele na realidade está falando na semana seguinte ou só Deus sabe quando, dependendo de circunstâncias fora do seu controle. Essas ressalvas não pronunciadas, que parecem ser instintivas e, portanto, mais reveladoras do que a fala, costumam ser reforçadas pela palavra mágica *normalement*, uma cláusula de revogação extremamente versátil, digna de uma apólice de seguros. *Normalement* – desde que não chova, desde que o caminhão não enguice, desde que o cunhado não tenha apanhado emprestada a caixa de ferramentas – equivale, na linguagem da construção civil provençal, à letrinha miúda de um contrato, e nós acabamos por encarar essa palavra com imensa suspeita.

No entanto, apesar do jovial desprezo pela pontualidade e da absoluta recusa a usar o telefone para dizer quando viriam ou

quando não viriam, nós nunca pudemos ficar irritados com eles por muito tempo. É que tinham sempre uma alegria que nos desarmava, davam duro e cumpriam longas jornadas quando estavam conosco, e seu trabalho era excelente. No final das contas, valia a pena esperar por eles. Foi assim que, aos poucos, voltamos à posição filosófica e passamos a aceitar o tempo provençal. Dali por diante, dizíamos a nós mesmos, partiríamos do pressuposto de que nada seria terminado quando esperávamos; de que só o fato de ter sido feito já nos bastaria.

O COMPORTAMENTO DE Faustin estava meio estranho. Havia dois ou três dias que ele ia para lá e para cá com seu trator barulhento, rebocando uma engehoca de tripas metálicas que cuspiam fertilizante para os dois lados das fileiras da vinha. A toda hora ele parava o trator para saltar e caminhar até uma área, agora vazia e coberta de mato, onde haviam sido cultivados melões. Examinava o campo de uma das extremidades, voltava a subir no trator, pulverizava mais um pouco as videiras e repetia o exame na outra extremidade. Andava de um lado para outro, meditava, coçava a cabeça. Quando foi para casa almoçar, caminhei até lá para ver o que ele considerava tão fascinante, mas aos meus olhos aquela era igual a qualquer outra plantação de melões abandonada: um pouco de mato, uns farrapos de plástico restantes das faixas que tinham protegido a colheita do ano anterior, dois mil metros quadrados de nada. Perguntei-me se Faustin suspeitava que o terreno tivesse algum tesouro enterrado, porque nós já tínhamos encontrado dois napoleões de ouro mais perto da casa, e ele nos dissera ser provável que houvesse outros por ali. Só que os camponeses não escondem ouro no meio de terra cultivada quando ele pode ser escondido com mais segurança debaixo de lajes ou no fundo de um poço. Era estranho.

Naquela noite, ele veio com Henriette nos fazer uma visita. Estava extraordinariamente arrumado e com ar profissional, de

sapatos brancos e camisa laranja, trazendo potes de patê caseiro de coelho. Na metade do seu primeiro *pastis*, ele se inclinou para a frente numa atitude de confiança e perguntou se nós sabíamos que o vinho produzido nos nossos vinhedos – o Côtes du Lubéron – estava a ponto de receber a classificação de *Appellation Contrôlée*. Então voltou à posição normal, fazendo que sim, lentamente, e dizendo “*Eh, oui!*” diversas vezes, enquanto nós assimilávamos a notícia. Certamente, prosseguiu Faustin, o vinho ficaria mais caro e os proprietários de vinhedos ganhariam mais dinheiro. E, quanto maior o vinhedo, mais dinheiro entraria.

Não havia como questionar isso, e Faustin passou à segunda taça. Ele bebia de uma forma eficiente, discreta, e sempre chegava ao fundo da taça antes do que eu esperava. Apresentou-me, então, uma proposta. Na sua opinião, nosso campo de plantio de melões poderia ter uma função mais lucrativa. Ele aspirou o perfume do *pastis* enquanto Henriette tirava da bolsa um documento. Era um *droit d’implantation*, que nos dava o direito de plantar vinhas, privilégio a nós concedido pelo próprio governo. Enquanto examinávamos o documento, Faustin rejeitou a ideia ridícula de continuar a plantar melões, desfazendo deles com um leve movimento da taça, por serem frutas excessivamente exigentes em termos de dedicação e irrigação, e sempre vulneráveis aos ataques dos javalis que descem das montanhas no verão. No ano passado, Jacky, irmão de Faustin, tinha perdido um terço da sua produção de melões. Comido pelos javalis! O lucro indo embora na barriga de um porco! Faustin balançou a cabeça com essa lembrança dolorosa e precisou ser reanimado com uma terceira dose de *pastis*.

Por acaso, disse Faustin, ele tinha feito uns cálculos. Aquele nosso terreno poderia receber 1.300 parreiras novas no lugar dos melões trabalhosos. Minha mulher e eu nos entreolhamos. Nós dois gostávamos tanto de vinho quanto de Faustin, e era óbvio que ele estava ansioso pelo progresso e pela expansão. Concordamos que esse acréscimo de parreiras parecia ser uma boa ideia, mas não pensamos mais no assunto depois que ele foi embora. Faustin gosta de ruminar uma ideia, não é dado a agir com precipitação e, fosse

como fosse, na Provence não há pressa para nada. Talvez na primavera do outro ano ele tomasse alguma providência.

Às sete da manhã no dia seguinte, um trator já estava arando a área dos melões, e dois dias depois chegou a turma para o plantio – cinco homens, duas mulheres e quatro cachorros, sob a direção do *chef des vignes* Monsieur Beauchier, homem com quarenta anos de experiência de plantio de vinhedos no Lubéron. Era ele quem pessoalmente empurrava o pequeno arado atrás do trator, certificando-se de que as fileiras estivessem em linha reta e corretamente espaçadas, subindo e descendo com suas pesadas botas de lona, o rosto coriáceo absorto em total concentração. Foram fincadas estacas de bambu em cada extremidade de fileira, sendo cada fileira marcada com barbante. O terreno estava agora limpo e pronto para se transformar num vinhedo.

As mudas de parreiras, mais ou menos do tamanho do meu dedo polegar e com a ponta coberta de cera vermelha, foram descarregadas das caminhonetes enquanto Monsieur Beauchier inspecionava o equipamento de plantio. Eu tinha suposto que o plantio seria por meios mecânicos, mas não vi nada além de um grande triângulo de madeira e alguns canos ocos de aço. A equipe de plantio foi reunida para receber suas tarefas e então, meio atabalhoada, entrou em formação.

Beauchier ia à frente com o triângulo de madeira, que ele usava como uma roda de três lados, fazendo, com suas pontas, marcas equidistantes na terra. Dois homens iam atrás dele com os canos de aço, enfiando-os nas marcas a fim de abrir buracos para as mudas, que eram plantadas e firmadas pela retaguarda. As duas mulheres – a esposa e a filha de Faustin – distribuía as mudas, davam conselhos e teciam comentários sobre a variedade dos chapéus usados pelos homens, especialmente o boné de iatista, novo e um tanto arrojado, de Faustin. Os cachorros se divertiam atrapalhando todo mundo, desviando-se de chutes e ficando presos no barbante.

Com o decorrer do dia, foi aumentando a distância entre os plantadores. Beauchier muitas vezes ficava uns 200 metros adiante dos retardatários, mas a distância não impedia a conversa. Parece fazer parte do ritual o hábito de conversas prolongadas serem

sempre entabuladas entre as duas pessoas que estiverem mais distantes entre si, enquanto os membros intermediários da turma xingam os cachorros e discordam quanto à perfeição das fileiras. Foi assim que a procissão ruidosa percorreu o terreno de um lado para outro até o meio da tarde, quando Henriette apresentou duas grandes cestas e o trabalho parou para a versão provençal de um lanche.

O grupo foi se sentar numa encosta gramada acima do vinhedo, parecendo uma cena do álbum de recortes de Cartier-Bresson, e atacou o conteúdo das cestas. Havia quatro litros de vinho e uma pilha enorme das fatias açucaradas de pão frito chamadas de *tranches dorées*, de um dourado escuro, crocantes e deliciosas. Vovô André chegou para inspecionar o trabalho feito, e nós o vimos espetar a terra com a bengala numa atitude crítica, fazendo depois um gesto de aprovação com a cabeça. Ele se aproximou para tomar uma taça de vinho e ficou sentado ao sol como um velho lagarto inócuo, coçando a barriga de um cachorro com a bengala enlameada e perguntando a Henriette qual ia ser o jantar. Ele queria comer cedo para poder assistir a *Santa Barbara*, sua novela preferida.

O vinho acabou. Os homens se espreguiçaram, limparam as migalhas da boca e voltaram ao trabalho. No final da tarde, tudo havia terminado, e o velho campo de melões maltratado estava agora impecável, com os pontos minúsculos das mudinhas mal aparecendo contra o pôr do sol. A turma veio até nosso pátio para esticar as costas e avançar no nosso *pastis*, e eu puxei Faustin para um lado a fim de lhe perguntar sobre o pagamento. Tínhamos ficado três dias com o trator, e foram dezenas de horas de trabalho. O que lhes devíamos? Faustin ficou tão ansioso para explicar que até largou a taça de lado. Teríamos que pagar o preço das mudas, disse ele, mas o restante fazia parte de um sistema que funcionava no vale, segundo o qual todos contribuía com seu tempo livre quando era época de reformar os vinhedos. No final, saía elas por elas, e o sistema evitava a papelada e a chateação de ter que lidar com *les fiscs* acerca dos impostos. Ele sorriu e deu uma batidinha com um dedo numa das narinas; e, como se fosse uma questão sem importância que quase não valia a pena mencionar, perguntou se

queríamos que fossem plantados 250 pés de aspargos enquanto ainda tínhamos direito ao trator e ao pessoal. Isso foi feito no dia seguinte. E assim foi por terra nossa teoria de que na Provence não há pressa para nada.

NO LUBÉRON OS sons eram diferentes na primavera. Aves que passaram o inverno inteiro evitando aparecer saíam dos esconderijos agora que os caçadores tinham se recolhido, e seu canto tomou o lugar dos tiros. O único som destoante que eu ouvia enquanto seguia pelo caminho na direção da residência de Massot era um martelar furioso, e me perguntei se ele teria resolvido colocar um cartaz de “Vende-se”, preparando-se para o início da estação turística.

Encontrei-o na trilha para além da casa, contemplando uma estaca de 1,5 metro que tinha fincado na borda de uma clareira. Uma placa de lata enferrujada estava pregada no alto, com uma única palavra furiosa em letras brancas, pintadas de qualquer modo: *PRIVÉ!* Viam-se outras três estacas e cartazes no chão da trilha, com uma pilha de pedras grandes. Era óbvio que Massot pretendia fazer uma barricada em volta da clareira. Ele resmungou um bom-dia, apanhou outra estaca e a fincou no solo a marretadas, como se ela tivesse xingado sua mãe.

Perguntei-lhe o que estava fazendo.

– Mantendo os alemães fora daqui – disse ele, começando a rolar as pedras para formar um cordão grosseiro de uma estaca a outra.

O terreno que ele estava isolando ficava a alguma distância da sua casa, e ao lado da trilha que dava para a floresta. Era impossível que lhe pertencesse, e eu disse que, na minha opinião, a área fazia parte do parque nacional.

– É verdade, mas eu sou francês. Portanto, a área é mais minha que dos alemães. – Ele moveu mais uma pedra. – Todo verão eles vêm para cá, armam suas barracas e fazem *merde* pela floresta inteira.

Ele se empertigou, acendeu um cigarro e jogou o maço vazio no mato. Perguntei-lhe se já lhe havia ocorrido a possibilidade de um daqueles alemães comprar a sua casa.

– Alemães com barracas não compram nada a não ser pão – respondeu, fungando com desdém. – Você precisa ver os carros deles, cheios de salsicha alemã, cerveja alemã, latas de chucrute. Eles trazem tudo de lá. Acha que são sovinas? Eles são verdadeiros *pisse-vinaigres*.

Massot, em seu novo papel de protetor do campo e grande conhecedor da economia do turismo, passou a explicar o problema do camponês na Provence. Ele admitia que os turistas – até mesmo os alemães – traziam dinheiro para a região, e que as pessoas que compravam casas ali forneciam trabalho para os pedreiros locais. Mesmo assim, olhe só o que fizeram com os preços das propriedades! Era um escândalo! Nenhum lavrador tinha condição de pagar aqueles valores. Com muito tato, evitamos qualquer menção às tentativas de Massot de especular com imóveis, e ele suspirou com a injustiça disso tudo. Animou-se em seguida e me contou uma história da compra de uma casa que terminou de forma inteiramente satisfatória para ele.

Havia um camponês que ao longo de anos tinha cobiçado a propriedade do vizinho; não pela própria casa, que era quase uma ruína, mas pelas terras. Ele fez uma proposta para comprar a propriedade, mas o vizinho, tirando proveito do súbito aumento dos preços de imóveis, aceitou uma oferta mais alta, de um parisiense.

Durante o inverno, o parisiense gastou milhões de francos reformando a casa e construindo uma piscina. Finalmente a obra termina, e o parisiense vem passar o feriadão do primeiro de maio, acompanhado de seus amigos sofisticados. Todos ficam encantados com a casa e acham graça do velho camponês esquisito que mora ao lado, especialmente do seu hábito de ir dormir às oito da noite.

A morada do parisiense é despertada às quatro da manhã por Charlemagne, o grande e barulhento galo do vizinho, que canta sem parar duas horas a fio. O parisiense vai se queixar ao camponês. O camponês dá de ombros. Eles estão no campo. Os galos têm que cantar. É normal.

Na manhã do dia seguinte e também na do terceiro dia, Charlemagne está de pé e cantando às quatro em ponto. A paciência das pessoas vai se esgotando, e os convidados voltam cedo a Paris, para recuperar o sono. O parisiense vai de novo se queixar ao camponês, que mais uma vez dá de ombros. Eles se despedem com hostilidade.

Em agosto, o parisiense volta, e a casa fica cheia de hóspedes. Charlemagne acorda-os pontualmente às quatro da manhã todos os dias. Tentativas de cochilos durante a tarde são frustradas pelo camponês, que está fazendo alguma obra na casa com o uso de marreta e de uma ruidosa betoneira. O parisiense insiste com o camponês para que ele faça o galo calar. O camponês se recusa. Depois de algumas discussões acaloradas, o parisiense processa o camponês, tentando obter uma ordem para calar Charlemagne. O veredicto favorece o camponês, e o galo continua com suas serenatas matinais.

Com o tempo, as visitas à casa se tornam tão insuportáveis que o parisiense a põe à venda. O camponês, por intermédio de um amigo, consegue comprar a maior parte da terra.

No domingo seguinte à aquisição, o camponês e o amigo a celebram com um enorme almoço, que tem como prato principal Charlemagne, transformado num delicioso *coq au vin*.

Massot achava que essa tinha todos os requisitos para ser uma bela história – a derrota do parisiense, a vitória e mais terras nas mãos do camponês, um bom almoço. Perguntei-lhe se era real, e ele me olhou de esguelha, chupando a ponta desgrenhada do bigode.

– Não vale a pena irritar um camponês – foi tudo o que se dispôs a dizer.

E eu imaginei que, se eu fosse um alemão querendo acampar, ia preferir visitar a Espanha este ano.

TODOS OS DIAS, como o tempo permanecia ameno, surgiam novos sinais de crescimento e germinação, e um dos trechos mais verdejantes de todos era a nossa piscina, que assumira um tom

esmeralda bilioso ao sol. Era a hora de chamar Bernard, o *pisciniste*, com seu equipamento de combate às algas, antes que a vida vegetal começasse a subir pela borda do lado mais fundo e entrasse pela nossa porta da frente.

Um serviço desse tipo nunca é acertado na Provence com um simples telefonema e uma explicação verbal. É preciso que haja uma visita preliminar de inspeção: para dar uns passos em torno do problema, com gestos de cabeça de quem entende do assunto, um drinque ou dois; e então uma data é marcada para outra visita. É uma espécie de aquecimento, que só pode ser omitido em casos de verdadeira emergência.

No fim de tarde em que Bernard chegou para olhar a piscina, eu estava esfregando a guirlanda de pelos verdes que surgira logo acima do nível da água, e ele me observou por alguns instantes antes de se agachar, agitando o dedo diante do meu nariz. Por algum motivo eu sabia qual seria sua primeira palavra.

– *Non* – disse ele. – Não se deve esfregar isso aí. A piscina precisa de tratamento. Vou lhe trazer um produto.

Abandonamos os pelos verdes e entramos em casa para uma bebida. Bernard explicou, então, por que motivo não tinha conseguido vir antes. Estivera com dor de dente, mas não pôde encontrar um dentista da região que se dispusesse a atendê-lo por causa de um estranho problema seu: Bernard morde os dentistas. Não consegue se controlar. É um reflexo incurável. No instante em que sente um dedo explorador dentro da boca – *tak!* –, ele dá uma mordida. Até então, já tinha mordido o único dentista de Bonnieux e quatro dentistas de Cavailon, tendo por isso sido forçado a ir até Avignon, onde não era conhecido nos círculos odontológicos. Por sorte, havia encontrado um dentista que combateu o perigo com anestesia, deixando Bernard totalmente inconsciente enquanto o serviço era executado. O dentista lhe disse que sua boca estava cheia de dentes do século XVIII.

Fossem do século XVIII ou não, eles pareciam muito brancos e saudáveis em contraste com a barba escura de Bernard quando ele falava e ria. Era um homem muito simpático e, apesar de nascido e

criado na Provence, não tinha nada do caipira bronco. Bebia *scotch*, quanto mais velho melhor, em lugar de *pastis*, e era casado com uma moça de Paris que, nós desconfiávamos, devia ter uma participação ativa na escolha do seu guarda-roupa. Para ele, nada das botas de lona, velhas calças azuis e camisas desbotadas e puídas que estávamos acostumados a ver. Bernard era elegante, desde os sapatos de couro macio até sua grande variedade de óculos escuros de grife. Ficamos nos perguntando que tipo de traje ele usaria para a tarefa de clorar a água e arrancar as cracas, necessária antes que a piscina estivesse pronta para o uso humano.

Chegou o dia da limpeza de primavera, e Bernard subiu animado a escada com seus óculos escuros, calça cinza de flanela e blazer, girando um guarda-chuva para a eventualidade de se dirigir para o nosso lado a chuva anunciada pela previsão do tempo. Acompanhando-o com certa dificuldade, vinha o segredo da sua elegância permanente: um homem pequeno, atarracado, sobrecarregado com barris de cloro, escovas e uma bomba de sucção. Esse era Gaston, a pessoa que de fato iria realizar o trabalho, sob a supervisão de Bernard.

Mais tarde, ainda pela manhã, fui ver como os dois estavam se saindo. Caía uma chuva fina, e Gaston, encharcado, lutava com as espirais da mangueira de aspiração enquanto Bernard, abrigado debaixo de seu guarda-chuva, dirigia as operações, com o blazer jogado informalmente sobre os ombros. Eis um homem que sabe delegar tarefas, pensei. Se existia uma pessoa que pudesse nos ajudar a transferir a mesa de pedra para dentro do pátio, certamente era Bernard. Afastei-o das suas obrigações ao lado da piscina, e fomos estudar a situação.

A mesa parecia maior, mais pesada e acomodada de modo mais permanente em sua decoração de ervas daninhas do que antes, mas Bernard não se deixou desanimar.

– *C'est pas méchant* – disse ele. – Conheço um cara que resolve isso em meia hora.

Imaginei um gigante suarento carregando as lajes imensas, para variar um pouco das costumeiras vitórias em disputas de cabo de guerra contra parselhas de cavalos, mas a solução era mais prosaica.

O homem a quem Bernard se referia acabara de comprar um equipamento chamado *bob*, uma versão reduzida de uma empilhadeira, estreita o bastante para passar pela entrada do pátio. *Voilà!* Parecia fácil.

Ligamos para o proprietário do *bob*, e ele chegou dali a meia hora, ansioso para pôr em atividade sua nova máquina. Mediu a largura da passagem e calculou o peso da mesa. Não havia problema; o *bob* tinha condições de realizar o trabalho. Seria necessário apenas um pequeno ajuste aqui e ali, mas um pedreiro poderia se encarregar disso. Era somente questão de remover a verga do portal – só por uns cinco minutos – a fim de permitir altura suficiente para a passagem da carga. Olhei para a verga. Era mais uma pedra, com 1,20 metro de largura, uns 20 centímetros de espessura e firmemente cravada na parede lateral da casa. Mesmo para meus olhos inexperientes, tratava-se de uma demolição de grandes proporções. A mesa ficou onde estava.

A desgraçada tinha se tornado uma frustração diária. Ali estávamos com o calor e a estação de refeições ao ar livre praticamente chegando – dias com aquele clima com o qual tínhamos sonhado lá na Inglaterra e durante todo o inverno – e agora não havia nem onde colocar uma tigela de azeitonas, muito menos um almoço de cinco pratos. Pensamos seriamente em telefonar para Pierrot na pedreira e lhe pedir que nos apresentasse à equipe de rúgbi de Carcassonne quando a divina Providência se manifestou com um guinchar de freios e uma *cocker spaniel* empoeirada.

Didier estava trabalhando numa casa do outro lado de Saint-Rémy quando foi abordado por um gendarme uniformizado. O gendarme queria saber se haveria alguém com interesse numa carga de pedra bastante exposta ao tempo, daquele tipo antigo, coberto de líquens, que podia ser usada para conferir uma antiguidade instantânea a um muro novo. Por acaso, um dos serviços na longa lista de Didier era o de construir um muro diante da nossa casa, e ele se lembrou de nós. O agente da lei queria receber *au noir*, em dinheiro, mas não era fácil encontrar esse tipo de pedra. Será que nos interessava?

Teríamos recebido com prazer meia tonelada de titica de passarinho se isso fosse condição para ter de volta Didier e sua turma. Muitas vezes havíamos pensado neles como carregadores da mesa antes que sumissem, e essa aparição de Didier era para nós um gesto dos deuses. Queríamos a pedra, sim, e será que ele podia nos dar uma mãozinha com a mesa? Ele olhou para ela e abriu um sorriso.

– Sete homens – disse. – Dois virão comigo no sábado quando eu trazer a pedra, se você conseguir os outros.

Estava tudo combinado, e logo tínhamos a mesa no lugar. Minha mulher começou a fazer planos para o primeiro almoço ao ar livre do ano.

Conseguimos atrair três rapazes razoavelmente robustos com a promessa de comida e bebida; e, quando Didier e seus auxiliares chegaram, nós sete assumimos nossas posições em volta da mesa para cumprir o ritual de cuspir nas mãos e decidir qual seria a melhor maneira de transpor a distância de 15 metros. Em circunstâncias semelhantes, todo francês é um especialista no assunto, e diversas teorias foram propostas: a mesa deveria ser rolada sobre toras; não, ela deveria ser puxada sobre um estrado de madeira; bobagem, ela poderia ser empurrada a maior parte do percurso sobre rodas. Didier deixou que todos terminassem e, em seguida, ordenou que a levantássemos, dois de cada lado, enquanto ele próprio aguentaria um lado sozinho.

Com um ruído como o de passos na lama, a laje se soltou relutante do chão; e nós conseguimos com esforço cobrir os primeiros cinco metros, todos com as veias quase estourando, enquanto Didier não parava de dar instruções. Mais cinco metros, e tivemos que parar para virá-la de tal forma que pudesse passar pelo portal. Com o peso brutal, nós já estávamos suando e sentindo dores; e pelo menos um de nós achou que estava ficando um pouco velho demais para esse tipo de trabalho, mas a mesa estava agora de lado, pronta para ser levada, pouco a pouco, pátio adentro.

– Esta – disse Didier – é a parte mais divertida.

Só havia espaço para dois homens de cada lado do tampo, e eles teriam que aguentar o peso enquanto os outros empurravam e

puxavam. Duas correias enormes foram passadas por baixo da mesa; cuspiu-se mais nas mãos; e minha mulher sumiu, sem coragem de ficar olhando enquanto pés eram esmagados e hérnias eram provocadas em quatro homens ao mesmo tempo.

– Façam o que fizerem – recomendou Didier –, não a deixem cair.
Allez!

E em meio a xingamentos, dedos ralados e um coro de grunhidos que teria feito jus a um parto de elefanta, a mesa passou lentamente pelo portal, entrando, por fim, no pátio.

Comparamos ferimentos e distensões antes de instalar a base – uma estrutura relativamente insignificante que não pesava mais de 150 quilos – e de recobrir a parte superior com cimento. Um último esforço arquejante, e o tampo foi colocado, mas Didier não ficou satisfeito. Estava descentralizado por uma diferença mínima. Foi preciso que Eric, o auxiliar principal, ficasse de quatro debaixo da mesa. Ele sustentou a maior parte do peso nas costas, enquanto o tampo era centralizado, e eu me perguntava se minha apólice de seguros cobria a morte por esmagamento em meu domicílio. Para alívio meu, Eric saiu sem nenhum dano visível, muito embora, como afirmou Didier todo animado, sejam os danos internos que prejudiquem um homem na sua profissão. Tive a esperança de que estivesse fazendo uma piada.

Foi servida cerveja para todos, e a mesa foi admirada. Ela era exatamente como tínhamos imaginado naquela tarde de fevereiro quando traçamos o esboço na neve. Tinha um bom tamanho, e era bonito o contraste que fazia com a pedra do muro do pátio. As manchas de suor e os borrões de sangue logo secariam, desaparecendo, e então o almoço poderia ser servido.

Na nossa expectativa dos prazeres das longas refeições ao ar livre, só havia uma leve tristeza: o fato de estarmos nos aproximando do final da estação daquele fungo feio, porém delicioso, que quase vale seu peso em ouro, a trufa fresca do Vaucluse.

O universo da trufa é cheio de segredos, mas os forasteiros podem ter uma ideia dele se forem a um dos povoados próximos de Carpentras. Ali, os cafés têm um grande movimento matinal com a

venda de doses de *marc* e Calvados, e um rosto desconhecido que entre pela porta faz com que o murmúrio de conversas seja interrompido de repente. Lá fora, homens formam grupos compactos, concentrados, que examinam, cheiram e, afinal, pesam bolas cobertas de terra, cheias de protuberâncias, que são manuseadas com cuidado e reverência. O dinheiro troca de mãos: grossos maços engordurados, com notas de 100, 200 e 500 francos, conferidas com muitas lambidas nos polegares. A atenção por parte de desconhecidos não é apreciada.

Esse mercado informal é um estágio inicial do processo que leva a trufa à mesa dos restaurantes de três estrelas e aos balcões de delicatessens parisienses de preços extorsivos, como Fauchon e Hédiard. Mas mesmo neste fim de mundo, comprando-se direto de homens com unhas sujas de terra e com o hálito do alho comido ontem, que andam em carros amassados e barulhentos, segurando cestas velhas ou sacos plásticos em vez de pastas de executivos, mesmo ali os preços são, como eles gostam de dizer, *très sérieux*. As trufas são vendidas a peso, e o padrão é o quilo. A preços de 1987, um quilo de trufas, adquirido numa feira de povoado, custava no mínimo 2 mil francos, em dinheiro vivo. Não se aceitam cheques, nunca são passados recibos, pois o *truffiste* não tem a menor vontade de participar dessa invenção maluca do governo que o restante de nós chama de imposto de renda.

O preço inicial é, portanto, de 2 mil francos o quilo. Com um pouco de manipulação no caminho, por parte de diversos intermediários e atravessadores, no momento em que a trufa chega ao seu lar espiritual nas cozinhas de Bocuse ou de Troisgros, é provável que o preço já tenha dobrado. Na Fauchon, o quilo poderia facilmente ter atingido os 5 mil francos, mas pelo menos eles aceitam cheques.

Há duas razões pelas quais esses preços absurdos continuam a ser pagos e continuam a subir. A primeira, obviamente, é o fato de não existir nada no mundo que tenha o aroma e o sabor de trufas frescas. A segunda é que, apesar de todos os esforços e engenhosidade que os franceses vêm dedicando à questão, eles ainda não conseguiram cultivar a trufa. Não param de tentar; e no

Vaucluse não é raro se passar por áreas plantadas com carvalhos-trufeiros, cheias de placas proibindo a entrada. Só que a propagação da trufa parece ter uma característica aleatória somente compreendida pela natureza – o que faz aumentar sua raridade e seu preço –, e as experiências do cultivo não deram em grande coisa. Enquanto essas tentativas não forem bem-sucedidas, só existe uma forma de comer trufas sem gastar uma pequena fortuna: quando nós mesmos as encontramos.

Tivemos a sorte de receber um curso gratuito sobre as técnicas de “caça” à trufa de nosso especialista, quase residente em nossa casa, Ramon, o gesseiro. Ao longo dos anos, ele havia tentado de tudo e admitia um modesto sucesso. Foi generoso com os conselhos que nos deu e, enquanto alisava o reboco e bebia cerveja, nos disse exatamente o que fazer. (Só não nos disse onde procurar, mas a verdade é que nenhum trufeiro diria.)

Segundo ele, tudo depende da escolha da hora, do conhecimento, da paciência e de se possuir um porco, um cão treinado ou uma vareta. As trufas crescem alguns centímetros abaixo da superfície do solo, nas raízes de certos carvalhos ou avelaneiras. Durante a estação, de novembro a março, elas podem ser detectadas pelo olfato, desde que se disponha de equipamento suficientemente sensível. O detector de trufas por excelência é o porco, que já nasce com uma predileção pelo seu sabor e cujo olfato, nesse caso, é mais apurado que o do cão. Só há um pequeno problema: o porco não se contenta em abanar o rabo e apontar para o local onde descobriu a trufa. Ele quer comê-la. Na verdade, está louco para comê-la. E, como esclareceu Ramon, não se pode argumentar com um porco a um passo do êxtase gastronômico. Ele não se distrai com facilidade nem tem um tamanho que permita que seja afastado com uma das mãos enquanto se apanha a trufa com a outra. Ali está ele, com o porte de um pequeno trator, firme na sua determinação suína, recusando-se a ser deslocado. Considerando-se essa falha básica de projeto, não ficamos surpresos quando Ramon nos disse que o cachorro, mais leve e tratável, se tornava cada vez mais popular.

Ao contrário dos porcos, os cães não procuram trufas por instinto. Eles têm que ser treinados, e o método preferido de Ramon era o do *saucisson*. Corta-se uma fatia e nela esfrega-se uma trufa, ou pode-se mergulhá-la num caldo de trufas para que o cão comece a associar o cheiro delas ao sabor do manjar dos deuses. Aos poucos, ou aos trancos e puxões, se o cão for ao mesmo tempo inteligente e um gourmet, ele virá a compartilhar do entusiasmo do dono pelas trufas e estará pronto para experiências práticas. Se o treinamento tiver sido perfeito, se o seu cão possuir o temperamento adequado à função e se você souber onde procurar, é possível que você seja agora o proprietário de um *chien truffier*, que apontará o caminho para o tesouro enterrado. Então, assim que ele começar a cavar o chão, você o subornará com uma fatia de salsicha temperada e poderá desenterrar o que se espera que seja uma pepita de ouro negro.

O próprio Ramon, com o tempo, havia adotado outro método, a técnica da vareta, que demonstrou para nós andando na ponta dos pés pela cozinha com uma varinha imaginária diante de si. Vale repetir que é preciso saber onde procurar; mas nesse caso você também tem que esperar pelas condições climáticas certas. Quando o sol estiver batendo nas raízes de um carvalho de aparência promissora, aproxime-se cautelosamente e use a varinha, com delicadeza, para espetar a terra em volta da base do tronco. Se uma mosca espantada sair em voo vertical de dentro da vegetação, marque o local e cave. Você pode ter perturbado um membro da família das moscas cuja paixão genética é a de pôr os ovos na trufa (sem dúvida acrescentando um certo *je ne sais quoi* ao seu sabor). Muitos camponeses no Vaucluse tinham adotado essa técnica, porque andar para lá e para cá com uma varinha chama menos atenção do que passear com um porco, e com isso o segredo pode ser guardado com maior facilidade. Os caçadores de trufas gostam de proteger suas fontes.

A descoberta de trufas, por mais que seja imprevisível e fortuita, começou a parecer quase simples em comparação com as falcatruas que ocorrem no setor de vendas e distribuição. Com o prazer de um

repórter investigativo e frequentes piscadelas e cutucadas, Ramon nos falou sobre as práticas sórdidas mais comuns.

No que diz respeito a todos os produtos comestíveis na França, certas regiões têm a reputação de produzir os melhores – as melhores azeitonas são de Nyons; a melhor mostarda, de Dijon; os melhores melões, de Cavailon; o melhor creme de leite, da Normandia. Segundo a opinião geral as melhores trufas vêm do Périgord, e é natural que se pague mais por elas. Mas como saber se a trufa comprada em Cahors não foi desenterrada a centenas de quilômetros dali, no Vaucluse? A menos que você conheça seu fornecedor e confie nele, não poderá ter certeza. E, pelas informações privilegiadas de Ramon, 50% das trufas vendidas no Périgord haviam nascido em outras regiões e sido “naturalizadas”.

Existe também o estranho caso da trufa que engorda entre o instante em que sai do solo e aquele em que chega à balança. Pode ser que ela tenha sido embrulhada em mais uma camada protetora de terra. Ou então que uma substância bem mais pesada tenha conseguido penetrar na própria trufa – algo invisível até que, em pleno ato de fatiá-la, a faca revele uma lasca de metal. *Ils sont villains, ces types!* Ainda que você esteja disposto a renunciar ao sabor das trufas frescas em troca da proteção oferecida pela variedade enlatada, mesmo nesse caso, não se pode ter certeza. Os boatos correm. Já ouvi insinuações de que algumas latas francesas com rótulos franceses na realidade contêm trufas italianas ou espanholas. (Fato que, se comprovado, deve ser um dos atos mais lucrativos e menos divulgados de cooperação entre países do Mercado Comum.)

Entretanto, apesar dos rumores de trapaga e dos preços mais extorsivos a cada ano, os franceses continuam a seguir seu faro e a pôr a mão no bolso. E nós nos descobrimos fazendo o mesmo quando soubemos que as últimas trufas da estação estavam sendo servidas num dos nossos restaurantes preferidos.

Chez Michel é o bar do povoado de Cabrières e sede do clube de *boules*; não tem, porém, a pompa e a decoração adequadas para chamar a atenção dos inspetores do Guia Michelin. Na frente, velhos jogam baralho; nos fundos, fregueses do restaurante comem muito

bem. O proprietário prepara a comida; Madame, sua mulher, anota os pedidos; membros da família ajudam na cozinha e a servir os clientes. É um bistrô local, confortável, sem nenhuma intenção aparente de entrar para o carrossel culinário que transforma cozinheiros talentosos em marcas registradas e restaurantes agradáveis em templos de contas de despesas corporativas.

Madame nos conduziu até a mesa e nos serviu um aperitivo. Nós lhe perguntamos como estavam as trufas. Ela revirou os olhos, e uma expressão semelhante à dor passou pelo seu rosto. Por um instante, achamos que elas tivessem terminado, mas tratava-se apenas da sua reação a uma das muitas injustiças da vida, que ela então nos explicou.

Seu marido, Michel, adora cozinhar com trufas frescas. Ele tem seus fornecedores e paga em dinheiro vivo, como é exigido de todo mundo, sem direito a recibo. Para ele, esse é um custo legítimo e significativo da sua atividade, mas que não pode ser contabilizado como despesa por não haver nenhum documento que comprove o desembolso. Além disso, mesmo quando seus pratos estão repletos de trufas, ele se recusa a aumentar o preço deles a alturas que possam ofender seus fregueses habituais. (No inverno, a clientela é local e preza seu dinheiro; os grandes esbanjadores não costumam aparecer antes da Páscoa.)

Era esse o problema, e Madame estava se esforçando ao máximo para manter a calma enquanto nos mostrava uma panela de cobre que continha o equivalente a milhares de francos de trufas não dedutíveis. Perguntamos por que motivo Michel fazia isso, e ela deu uma clássica encolhida de ombros: os ombros e as sobrancelhas subindo ao mesmo tempo, em harmonia, enquanto os cantos da boca se voltavam para baixo.

– *Pour faire plaisir* – respondeu.

Pedimos omeletes. Eram úmidas, altas e fofas, com uma minúscula pepita negra de trufa em cada garfada, um último e delicioso sabor do inverno. Limpamos nossos pratos com pão e tentamos imaginar quanto custaria uma maravilha dessas em Londres, chegando à conclusão de que a refeição tinha sido uma

pechincha. A comparação com Londres é uma forma segura para se justificar qualquer pequena extravagância na Provence.

Michel saiu da cozinha para vir conversar com os fregueses e percebeu nossos pratos limpíssimos.

– Estavam boas, as trufas?

Ótimas, dissemos. Ele nos contou que o intermediário que as tinha vendido – um macaco velho na atividade – acabara de ser roubado. O ladrão levou uma caixa de papelão abarrotada de dinheiro, mais de 100 mil francos, mas a vítima não teve coragem de dar parte do prejuízo por temer que fossem feitas perguntas a respeito da origem do dinheiro. Agora, ele alegava estar na miséria. No próximo ano, os preços aumentariam. *C'est la vie*.

Quando entramos em casa, o telefone estava tocando. É um som que nós dois detestamos, e sempre damos desculpas para ver quem consegue evitar atendê-lo. Temos um pessimismo inato diante de telefonemas. Eles têm o hábito de ocorrer em horas inconvenientes e de ser por demais repentinos, lançando a pessoa que atende numa conversa que ela não estava esperando. Já as cartas são um verdadeiro prazer, especialmente por permitirem que se reflita sobre a resposta. Só que hoje as pessoas já não escrevem cartas. Ou são muito ocupadas, têm muita pressa ou dizem não confiar nos correios, desdenhando o serviço que consegue entregar as contas com uma precisão infalível. Nós estávamos aprendendo a não confiar no telefone, e foi assim que tirei o fone do gancho como quem segura um peixe estragado.

– Como está o tempo? – perguntou uma voz desconhecida.

Respondi que estava bom. Isso deve ter feito toda a diferença do mundo, porque a pessoa, então, se apresentou como Tony. Ele não era nosso amigo, nem mesmo amigo de algum amigo. Era conhecido de um conhecido.

– Estou procurando uma casa por aí – informou ele, com o jeito de falar rápido, do tipo “tempo é dinheiro”, que os executivos usam quando conversam com a mulher ao celular. – Achei que pudessem me ajudar. Quero chegar antes do movimento da Páscoa, antes que os franceses aumentem os preços.

Ofereci-me para lhe dar o nome de alguns corretores de imóveis.

– Aí tem um problema – disse ele. – Não falo francês. Para pedir comida num restaurante, sim, mas só isso.

Ofereci-me para lhe dar o nome de um corretor bilíngue, mas isso também não serviu.

– Não quero ficar amarrado a uma firma. Não é uma boa jogada. Perde-se o poder de barganha.

Chegamos ao momento da conversa em que se esperava que eu oferecesse meus serviços ou dissesse alguma coisa que cortasse pela raiz aquele possível relacionamento antes que ele pudesse crescer, mas essa oportunidade me foi negada.

– Preciso desligar. Não dá para bater papo a noite inteira. Vamos ter tempo para isso quando eu chegar aí na semana que vem. – E em seguida vieram aquelas palavras apavorantes que acabaram com qualquer esperança que pudéssemos ter de nos escondermos. – Não se preocupe. Tenho o endereço. Pode deixar que eu chego aí.

A linha ficou muda.

ABRIL



ERA UMA DESSAS manhãs em que bem cedo a névoa parece suspensa em véus úmidos ao longo do vale, por baixo de uma faixa de céu azul forte; e, na hora em que chegamos da nossa caminhada, as cadelas já estavam com o pelo liso de tão molhado, os bigodes cintilando ao sol. Elas viram o desconhecido antes de nós e o cercaram com arrogância, fingindo ser ferozes.

Ele estava parado à beira da piscina, defendendo-se das atenções caninas com uma bolsa de modelo masculino e recuando cada vez mais para perto do lado mais fundo. Pareceu sentir alívio ao nos ver.

– Tudo bem com os cachorros, certo? – perguntou. – Não estão com raiva nem coisa parecida?

Dava para reconhecer que a voz era a mesma do telefonema. Era Tony, de Londres, e ele e sua bolsa tomaram o café da manhã conosco. Era um homem avantajado e generosamente acolchoado em volta da cintura. Estava com óculos de lentes coloridas, o cabelo cuidadosamente despenteado e as roupas esporte de cor clara que os turistas ingleses usam na Provence, não importa como esteja o tempo. Ele se sentou e tirou da bolsa uma volumosa agenda Filofax, uma caneta de ouro, um maço de cigarros Cartier comprado no free shop e um isqueiro de ouro. O relógio também era de ouro. Tive certeza de que medalhões de ouro se aninhavam nos pelos do seu peito. Disse-nos que trabalhava com publicidade.

Ele nos ofereceu então um relato sucinto, porém extremamente lisonjeiro, da sua história profissional. Tinha aberto a própria agência de publicidade, consolidado sua posição – “ramo difícil, altamente

competitivo” – e agora acabava de vender a maioria das ações em troca de um valor que ele descreveu como uma quantia substancial e de um contrato de cinco anos. Agora poderia relaxar, disse ele, embora ninguém pudesse ter imaginado, pelo seu comportamento, que ele fosse um homem que havia deixado para trás as preocupações profissionais. Estava num desassossego constante, consultando o relógio, arrumando e desarrumando suas bugigangas na mesa, ajeitando os óculos e fumando em tragadas longas, absortas. De repente, ele se levantou.

– Se importam se eu der um telefonema rápido? Qual é o código para Londres?

Minha mulher e eu já esperávamos que essa seria uma parte inevitável de receber em casa um inglês em viagem ao exterior. Ele entra, toma um drinque ou um café, dá um telefonema para ver se os negócios não entraram em colapso nessas primeiras horas da sua ausência. O quadro não varia nunca, e o teor do telefonema é tão previsível quanto o quadro.

– Oi, sou eu. É, estou ligando da Provence. Tudo bem por aí? Algum recado? Nenhum? David não ligou de volta? Droga. Olhe, hoje vou dar umas voltas por aqui, mas vocês podem entrar em contato comigo pelo (qual é o número daqui?). Deu para pegar? O quê? É, o tempo está muito bom. Ligo mais tarde.

Tony pôs o fone no gancho e nos tranquilizou quanto ao estado da sua empresa, que estava conseguindo com esforço seguir adiante sem ele. Agora, sim, podia dedicar suas energias, e as nossas, à aquisição de imóveis.

Comprar uma casa na Provence é um ato que tem suas complicações, e é fácil entender por que pessoas ocupadas e eficientes, moradoras de grandes cidades, acostumadas a decisões firmes e a negócios de rápida resolução, muitas vezes acabam desistindo depois de meses de negociações labirínticas que não dão em nada. A primeira de muitas surpresas, sempre recebida com espanto e incredulidade, é o fato de todo imóvel custar mais do que o preço pelo qual está anunciado. Grande parte disso decorre dos 8% que o governo francês recolhe sobre todas as transações imobiliárias. Depois, há os honorários dos advogados, que são altos.

E às vezes uma condição para a venda é a de que o comprador pague a comissão de 3% a 5% devida ao corretor. Um comprador sem sorte pode acabar pagando até 15% acima do preço.

Existe, porém, um ritual tradicional de fraude respeitável que tem os dois atrativos tão caros ao coração do francês: economizar e enganar o governo. Trata-se da aquisição com dois preços, e um típico exemplo dela funcionaria da seguinte forma: Monsieur Rivarel, um empresário de Aix, deseja vender uma velha casa de campo que herdou. Quer um milhão de francos por ela. Como a casa não é seu domicílio principal, ele deverá pagar um imposto sobre o valor da venda, ideia que lhe causa profunda aflição. Ele resolve, portanto, que o preço oficial a ser registrado – o *prix déclaré* – será de 600 mil francos, preço sobre o qual ele rangerá os dentes e pagará o imposto. Seu consolo reside no saldo de 400 mil francos, que serão pagos em dinheiro, por baixo do pano. Ele ressaltará que esse acerto é interessante não só para ele mesmo, mas também para o comprador, porque as taxas e despesas oficiais serão baseadas no preço declarado, que é inferior. *Voilà!* Todos ficam satisfeitos.

Os detalhes práticos desse acerto exigem grande tato e sensibilidade por parte do advogado, ou *notaire*, quando chega o momento da assinatura da escritura. Todas as partes envolvidas – o comprador, o vendedor e o corretor – se reúnem no escritório do *notaire*, e a escritura é lida em voz alta, linha a linha, dando a impressão de não terminar nunca. O preço registrado no contrato é o de 600 mil francos. Os 400 mil francos que o comprador trouxe em dinheiro têm que passar para as mãos do vendedor, mas seria extremamente inadequado se isso acontecesse diante dos olhos do *notaire*. Em consequência desse detalhe, o *notaire* sente uma necessidade premente de ir ao banheiro, onde permanece até que o dinheiro tenha sido contado e mude de mãos. Ele pode, então, voltar, aceitar o cheque pelo preço declarado e supervisionar a cerimônia de assinatura sem comprometer sua reputação. Já foi dito, com bastante indelicadeza, que dois requisitos básicos para um *notaire* rural são saber fazer vista grossa e ter uma bexiga diplomática.

Pode haver, porém, muitos obstáculos a superar antes da visita ao *notaire*, e um dos problemas mais comuns é o da multiplicidade de proprietários. A lei na França determina que o imóvel seja normalmente herdado pelos filhos, cabendo a cada filho uma parte igual. Todos os herdeiros precisam estar de acordo para que a propriedade seja vendida; e, quanto mais filhos houver, menor a probabilidade do acordo, como no caso de uma antiga casa rural não muito longe de nós. Ela vem passando de uma geração para a seguinte e agora pertence a catorze primos, três dos quais têm sangue corso, o que, na opinião dos nossos amigos franceses, torna impossível fazer negócios com eles. Os compradores em potencial fazem suas propostas, mas em algum momento nove primos talvez aceitem, dois ficam indecisos e os corsos dizem não. A propriedade continua à venda e deverá passar, sem dúvida, para os 38 filhos dos catorze primos. Com o tempo, ela pode vir a pertencer a 175 parentes distantes que não confiam uns nos outros.

Mesmo que a propriedade pertença apenas a um único camponês, como Massot, não há nenhuma garantia de que a transação seja simples. Ele pode fixar um preço que considera absurdamente alto e que lhe permitirá continuar bebendo e comprando bilhetes de loteria pelo resto da vida. Aparece um comprador que aceita o preço inflacionado. O camponês imediatamente suspeita de alguma falcatrua. Foi fácil demais. O preço é que deve estar muito baixo. Ele então retira a casa do mercado de imóveis por uns seis meses, para depois tentar novamente com um valor mais alto.

E ainda por cima existem os probleminhas sem importância que são mencionados despreocupadamente no último instante: um anexo que foi perdido para um vizinho num jogo de baralho; uma antiga servidão que teoricamente permite a passagem de rebanhos de cabras por dentro da cozinha duas vezes ao ano; uma disputa acirrada referente à água do poço, que está sem solução desde 1958; um inquilino vitalício, idoso, que sem dúvida deve morrer antes da chegada da primavera – há sempre alguma coisa inesperada, e um comprador precisa de paciência e senso de humor para fechar o negócio.

Tentei preparar Tony para essas peculiaridades locais enquanto seguíamos para o escritório de uma corretora de imóveis que nós conhecíamos, mas não devia ter gastado saliva com isso. Como ele mesmo admitiu, com modéstia, era um negociador sagaz e habilidoso. Estava acostumado a jogar pesado com os grandões da Madison Avenue, e seria preciso mais do que a burocracia ou do que um roceiro francês para levar vantagem sobre ele. Comecei a me questionar se seria prudente apresentá-lo a qualquer um que não tivesse um telefone celular e um gerente financeiro particular.

A corretora veio nos receber à porta da agência e nos acomodou com duas gordas pastas com fotografias e detalhes de propriedades. Ela não falava inglês, e o francês de Tony era rudimentar. Como era impossível a comunicação direta, ele agia como se ela não estivesse ali. Era uma falta de educação e grande arrogância, exacerbada pela suposição de que mesmo o linguajar mais desdenhoso poderia ser usado, sem o risco da compreensão. Foi assim que passei uma meia hora embaraçosa enquanto Tony folheava as pastas, resmungando de vez em quando "Putá que pariu!" e "Só podem estar brincando". Durante esse período, esforcei-me como pude para traduzir seus comentários por algum blá-blá-blá sobre ele estar impressionado com os preços.

Tony tinha começado com a firme intenção de encontrar uma casa de povoado, sem terras. Era homem ocupado demais para se preocupar com um jardim. No entanto, à medida que ele examinava as propriedades, percebi que se transformava mentalmente no senhor de terras provençal, com seus hectares de vinhas e olivais. Quando terminou, já estava preocupado com a localização da sua quadra de tênis. Para minha decepção, havia três propriedades que ele considerava dignas da sua atenção.

– Essas nós vamos olhar hoje à tarde – informou ele, fazendo anotações na sua agenda e consultando o relógio. Achei que fosse requisitar o telefone da corretora para fazer uma ligação internacional, mas ele estava apenas reagindo a algum aviso do estômago. – Vamos a um restaurante e voltamos antes das duas.

A corretora sorriu e fez que sim quando Tony mostrou dois dedos para ela. Saímos, deixando que a pobre coitada se recuperasse.

Durante o almoço, eu disse a Tony que não me encontraria com ele e a corretora naquela tarde. Ele ficou surpreso por eu ter algo melhor a fazer, mas pediu mais uma garrafa de vinho e me garantiu que o dinheiro é uma língua universal e que ele não previa nenhuma dificuldade. Infelizmente, quando a conta chegou, ele descobriu que o dono do restaurante não tinha o menor interesse em aceitar seu cartão *gold* da American Express nem o maço de traveler's checks que ele não tinha tido tempo de trocar. Eu paguei e fiz algum comentário sobre a língua universal. Tony não achou graça.

Deixei-o com um misto de alívio e culpa. Grosseirões são sempre desagradáveis; mas, quando estamos num país estrangeiro e o grosseirão é nosso compatriota, sentimos uma espécie de vaga responsabilidade. No dia seguinte, liguei para a corretora a fim de pedir desculpas.

– Não se preocupe. Os parisienses costumam ser exatamente assim. Pelo menos não entendi nada do que ele disse.

UMA CONFIRMAÇÃO DEFINITIVA de que o tempo mais ameno viera para ficar nos foi fornecida pelo guarda-roupa de Monsieur Menicucci. Ele veio realizar os *études* preliminares para seu projeto de verão: a instalação do nosso aquecimento central. Seu gorro de lã tinha sido substituído por um modelo leve de algodão, decorado com um slogan de propaganda de acessórios hidráulicos; e, no lugar dos sapatos térmicos de andar na neve, estava usando botinas de lona marrom. Seu auxiliar, *jeune*, usava um conjunto para guerrilha, de macacão militar e boné para uso na selva, e os dois marcharam pela casa inteira tirando medidas enquanto Menicucci externava uma variedade de *pensées*.

A música foi seu primeiro assunto do dia. Ele e a mulher tinham comparecido a um almoço oficial dos bombeiros hidráulicos e artífices, seguido de dança de salão, que era mais um dos seus muitos talentos.

– É, Monsieur Peter, dançamos até as seis. Eu parecia um rapazinho de 18 anos.

Eu o imaginava, ágil e preciso, conduzindo Madame pelo salão, e me perguntei se ele não teria um gorro especial para esse tipo de ocasião, já que era impossível visualizá-lo com a cabeça descoberta. Devo ter sorrido com essa ideia.

– Eu sei – disse ele. – Deve estar pensando que a valsa não é música séria. Para esse tipo de música é preciso ouvir os grandes compositores.

Ele então expôs uma teoria extraordinária, que lhe ocorrera enquanto tocava clarineta durante um dos cortes de luz que o serviço francês de energia elétrica organiza a intervalos regulares. A eletricidade, disse ele, é uma questão de ciência e lógica. A música clássica é uma questão de arte e lógica. *Vous voyez?* Já estamos vendo um fator em comum. E quando se presta atenção no progresso lógico e disciplinado de alguma obra de Mozart, a conclusão é inevitável: Mozart teria sido um tremendo eletricitista.

Fui salvo da necessidade de responder por *jeune*, que tinha terminado de somar o número de radiadores de que iríamos precisar, tendo chegado ao total de vinte. Menicucci recebeu a informação com espanto, agitando a mão como se tivesse queimado os dedos.

– *Oh là là*. Isso vai custar mais do que alguns *centimes*.

Ele mencionou a cifra de alguns milhões de francos, percebeu a perplexidade na minha expressão e depois dividiu o valor por cem: tinha calculado na moeda antiga. Mesmo assim, era um valor considerável. Havia os preços altos do ferro fundido, além do imposto federal sobre as vendas, ou TVA, de 18,6%. Isso o levou a mencionar uma revoltante irregularidade fiscal que demonstrava a safadeza dos políticos.

– Você compra um bidê – disse ele, cravando o dedo em mim – e paga o TVA total. O mesmo vale para um parafuso ou uma arruela. Mas vou lhe contar algo *scandaleux* e completamente injusto. Você compra um pote de caviar e paga somente 6% de TVA, porque o caviar é classificado como *nourriture*. Agora me diga o seguinte: quem come caviar? – Aleguei inocência. – Pois eu lhe digo. São os políticos, os milionários, os *grosses légumes* em Paris. São eles que comem caviar. É um absurdo.

Cheio de raiva, ele se afastou para verificar a aritmética de *jeune*, condenando em tom fulminante as orgias de caviar no Palácio do Eliseu.

A ideia de ter Menicucci no recinto por cinco ou seis semanas, abrindo caminho nas grossas paredes antigas com uma furadeira que era quase do seu tamanho e deixando o ar cheio de poeira e de comentários ininterruptos, não era um prazer pelo qual iríamos ansiar. Seria um processo monótono e sujo que envolveria praticamente cada cômodo da casa. No entanto, um dos prazeres da Provence, dizíamos a nós mesmos, consistia na possibilidade de se ficar ao ar livre enquanto tudo isso estivesse acontecendo. Mesmo tão cedo no ano, os dias já estavam quase quentes, e resolvemos iniciar a sério a estação da vida ao ar livre num domingo em que o sol, entrando pela janela do quarto, nos despertou às sete da manhã.

Todo bom domingo inclui uma ida à feira, e às oito já estávamos em Coustellet. No espaço por trás da estação sem uso, havia fileiras de caminhões e furgões antigos, cada um apresentando uma mesa instalada sobre um cavalete. Um quadro-negro mostrava os preços do dia para os legumes. Os feirantes, já bronzeados do trabalho na lavoura, comiam croissants e brioques ainda quentes da padaria do outro lado da rua. Ficamos olhando um velho abrir uma baguete ao comprido, com um canivete de cabo de madeira, e espalhar sobre ela uma camada cremosa de queijo de cabra fresco, antes de se servir de um copo de vinho tinto do litro que o sustentaria até a hora do almoço.

A feira de Coustellet é pequena em comparação com as feiras semanais de Cavillon, Apt e Isle-sur-la-Sorgue, e ainda não está na moda. Os fregueses carregam cestas em vez de máquinas fotográficas, e somente em julho e agosto é provável que se veja uma ou outra parisiense altiva, com seu conjunto esportivo Dior e seu cãozinho nervoso. Durante o restante da estação, da primavera até o outono, são só os moradores da região e os camponeses, que trazem o que colheram da terra ou da estufa algumas horas antes.

Caminhamos devagar ao longo das fileiras de bancas, admirando a atitude impiedosa da dona de casa francesa. Diferentemente de

nós, ela não se contenta em só olhar o produto antes de comprar. Ela se atraca com ele – espreme as berinjelas, cheira os tomates, quebra com os dedos as vagens finas como fósforos, pesquisa cheia de suspeitas o centro úmido dos pés de alface, prova queijos e azeitonas – e, se algum produto não estiver à altura dos seus padrões pessoais, ela lançará um olhar furioso ao feirante, como se tivesse sido traída, antes de ir procurar outro fornecedor.

Numa das extremidades da feira, um furgão da cooperativa vinícola estava cercado de homens que, pensativos, enxaguavam a boca com o novo rosé. Ao lado, uma mulher vendia ovos de galinha caipira e coelhos vivos; e mais adiante havia mesas com pilhas altas de legumes, maços pequenos e perfumados de manjericão, potes de mel de lavanda, enormes vidros verdes de azeite de oliva de primeira prensagem, bandejas de pêssegos de estufa, vasilhas de *tapenade* negra, flores e ervas, geleias e queijos. Tudo parecia delicioso ao sol da manhã.

Compramos pimentões vermelhos para assar, manjericão, pêssegos, grandes ovos vermelhos, queijo de cabra, alface e cebolas raiadas de rosa. E, quando não cabia mais nada na cesta, atravessamos a rua para comprar meio metro de pão – o *gros pain* que é uma delícia para limpar do prato qualquer restinho de azeite de oliva ou de molho vinagrete. A padaria estava lotada e barulhenta. Cheirava a pão fresco e às amêndoas que tinham sido usadas nos bolos da manhã. Enquanto esperávamos, lembramo-nos de alguém nos ter dito que os franceses gastam tanto do seu dinheiro com o estômago quanto os ingleses gastam em automóveis e equipamentos de som, e era fácil acreditar nisso.

Todos pareciam estar fazendo compras para um batalhão. Uma mulher gorducha e animada comprou seis pães grandes – três metros de pão –, um brioche de chocolate do tamanho de um chapéu e uma torta inteira de maçãs, com as finas fatias arrumadas em círculos concêntricos, reluzentes sob uma camada de calda de damasco. Percebemos que não tínhamos tomado o café da manhã.

O almoço compensou essa falta: pimentões assados, frios, escorregadios de tanto azeite e salpicados com manjericão fresco, pequenos mexilhões enrolados em bacon e grelhados no espeto,

salada e queijo. O sol estava quente, e o vinho nos deu sono. E então ouvimos o telefone tocar.

É uma lei da natureza que, quando o telefone toca entre o meio-dia e as três da tarde num domingo, quem chama só pode ser um inglês. Jamais passaria pela cabeça de um francês interromper a refeição mais descontraída da semana. Eu deveria tê-lo deixado tocar. Tony, o publicitário, estava de volta e, calculando pela falta de interferência na ligação, terrivelmente perto.

– Achei que devia entrar em contato com vocês – justificou-se.

Eu o ouvi tragar o cigarro e pensei que não podia me esquecer de comprar uma secretária eletrônica que se encarregaria de qualquer um que quisesse entrar em contato comigo num domingo.

– Acho que encontrei o que queria. – Ele não fez uma pausa para ouvir o efeito da notícia e, por isso, não ouviu meu coração se encolher. – Na realidade, é bem longe de vocês, mais perto do litoral. – Respondi que isso me deixava feliz. Quanto mais perto da costa, melhor. – Como está precisando de uma boa reforma, não vou pagar o que ele está pedindo. Pensei em trazer meus operários da Inglaterra para a obra. Eles fizeram meu escritório em seis semanas, do piso ao teto. São irlandeses, mas muito bons. Poderiam deixar o lugar pronto em um mês.

Senti-me tentado a incentivá-lo, porque a ideia de uma turma de operários irlandeses exposta aos prazeres de uma obra na Provence – o sol, o vinho barato, as infinitas possibilidades de atraso e um proprietário longe o bastante para não vir perturbá-los todos os dias – tinha todos os ingredientes para uma pequena comédia, e eu podia ver a turma de irlandeses estendendo o trabalho até outubro, talvez até trazendo a família de Donegal para umas férias em agosto e se divertindo para valer. Eu disse a Tony que talvez fosse mais prudente ele contratar mão de obra local e procurar um arquiteto para se encarregar disso.

– Não preciso de arquiteto. Sei perfeitamente o que quero. – É claro que sabia. – Por que eu vou pagar os olhos da cara por uns desenhos?

Não havia como ajudá-lo. Ele sabia de tudo. Perguntei-lhe quando voltaria para a Inglaterra.

– Hoje à noite – respondeu ele, passando-me então um resumo do movimento das páginas seguintes da sua agenda: reunião com clientes na segunda, três dias em Nova York, uma convenção de vendas em Milton Keynes, na Inglaterra. Ele recitou tudo isso com aquela expressão de tédio do executivo que se acha indispensável. Que fizesse bom proveito. – Seja como for – prosseguiu –, vou continuar me mantendo em contato com vocês. Só fecharei o negócio da casa daqui a uma semana ou duas, mas pode deixar que aviso assim que tiver assinado.

Minha mulher e eu ficamos sentados à beira da piscina, nos perguntando, não pela primeira vez, por que motivo nós dois tínhamos tanta dificuldade para nos livrar de gente desagradável e cara de pau. Outros do mesmo tipo iriam chegar durante o verão em busca de comida, bebida e um quarto; de dias na piscina e caronas até o aeroporto. Não nos considerávamos antissociais nem reclusos, mas nossa breve experiência com o dinamismo e a pressão invasiva de Tony bastou para nos lembrar de que os meses seguintes exigiriam firmeza e criatividade. E uma secretária eletrônica.

Era óbvio que a proximidade do verão também estava na cabeça de Massot porque, quando o vi na floresta alguns dias depois, ele estava ocupado aperfeiçoando sua defesa contra os que gostam de acampar. Abaixo das placas que tinha pregado com o aviso de *PRIVÉ!*, ele agora fixava uma segunda série de mensagens nada simpáticas, curtas porém amedrontadoras: *Attention! Vipères!* Era a dissuasão perfeita – cheia de ameaça, mas sem a necessidade de comprovação visível que é a grande desvantagem de outros avisos como, por exemplo, cães ferozes, cerca eletrificada e patrulhas armadas com submetralhadoras. Mesmo o mais decidido adepto de camping iria pensar duas vezes antes de se enfiar num saco de dormir que pudesse ter uma das habitantes da região enrodilhada no fundo. Perguntei a Massot se de fato havia víboras no Lubéron, e ele balançou a cabeça diante de mais esse exemplo da ignorância dos estrangeiros.

– *Eh oui*, não das grandes – ele mostrou as mãos, afastadas por cerca de 30 centímetros –, mas quem for picado precisa conseguir atendimento médico no prazo de 45 minutos, se não... – Ele fez uma

careta horrível, com a cabeça inclinada para um lado e a língua caída inerte da boca. – Dizem que, quando uma víbora pica um homem, o homem morre. Mas quando ela pica uma mulher – ele se inclinou para a frente, mexendo com as sobrancelhas –, é a víbora que morre. – Ele riu com deboche e me ofereceu um dos seus gordos cigarros amarelos. – Nunca saia para passear sem um bom par de botas.

A víbora do Lubéron, segundo o catedrático Massot, geralmente evita os seres humanos e só ataca se for provocada. Quando isso acontece, a recomendação de Massot é que se corra em ziguezague, de preferência morro acima, porque uma víbora furiosa consegue desenvolver a mesma velocidade de um homem correndo, mas em saltos curtos e retos pela terra plana. Olhei nervoso à minha volta, e Massot deu risada.

– É claro que sempre se pode tentar a solução do camponês. Agarre-a por trás da cabeça e aperte até que ela abra bem a boca. Dê uma cusparada dentro da boca e, *plok!*, a víbora morre. – Ele cuspiu para fazer uma demonstração, atingindo a cabeça de uma das cadelas. – Mas o melhor de tudo é ter uma mulher ao lado. A mulher não consegue correr tão rápido quanto o homem, e a víbora a pegará antes.

Ele foi para casa tomar o café da manhã, deixando-me a escolher, cauteloso, onde pisar na floresta e a treinar cusparadas.

CHEGOU O FIM de semana da Páscoa, e as nossas cerejeiras – mais ou menos trinta – floresceram todas ao mesmo tempo. Da estrada, a casa dava a impressão de flutuar num mar rosa e branco, e os motoristas paravam para tirar fotografias ou vinham caminhando hesitantes pela entrada de carros até os latidos das cadelas fazerem com que voltassem. Um grupo, mais atrevido que os outros, subiu pela entrada num carro com placas da Suíça e estacionou ao lado da casa. Fui ver o que queriam.

- Vamos fazer um piquenique aqui – informou-me o motorista.
- Desculpem, mas esta é uma propriedade particular.

– Não, não – disse ele, mostrando-me um mapa. – Aqui é o Lubéron.

– Não, não – respondi, indicando as montanhas. – Lá é o Lubéron.

– Mas não dá para eu ir de carro até *lá*.

Ele acabou indo embora, bufando com sua indignação suíça e deixando marcas profundas de pneus na grama rala que estávamos tentando transformar em gramado. A estação turística tinha começado.

No povoado, no domingo de Páscoa, o pequeno estacionamento estava lotado, e nenhum dos carros tinha placa da região. Os visitantes exploravam as ruas estreitas, olhando com curiosidade para dentro da casa das pessoas e posando para fotografias diante da igreja. O rapaz que fica o dia inteiro sentado numa soleira ao lado do mercado pedia a todos que passavam 10 francos para dar um telefonema, e depois ia gastar no café.

O Café du Progrès sempre fez um esforço coerente e bem-sucedido para não ser pitoresco. Ele é o pesadelo de qualquer decorador, com cadeiras e mesas bambas que não combinam entre si, uma pintura sombria e um banheiro que costuma respingar e gorgolejar ruidosamente, bem ao lado de um freezer de sorvetes em mau estado. O proprietário não é simpático, e seus cães têm o pelo sujo e emaranhado. Entretanto, a vista da varanda envidraçada ao lado do banheiro é panorâmica e espetacular. Ali é um bom lugar para se tomar uma cerveja e apreciar o jogo de luz e sombra nos montes e povoados, uma vista que se estende na distância na direção dos Baixos Alpes. Um cartaz escrito à mão recomenda que não se joguem pontas de cigarros pela janela, tendo em vista queixas da clientela do restaurante ao ar livre logo abaixo; se você obedecer a essa norma, não será perturbado. Os fregueses habituais ficam no bar; o *terrasse* é para os turistas, e, no domingo de Páscoa, estava lotado.

Havia os holandeses, cheios de saúde com suas botas de trilha e suas mochilas; os alemães, armados com Leicas e bijuteria pesada; os parisienses, elegantes e desdenhosos, examinando os copos com cuidado à procura de germes; um inglês de sandálias e camisa social

listrada desabotoada, somando seus gastos de férias numa calculadora de bolso enquanto a mulher escrevia cartões-postais para vizinhos em Surrey. Os cães farejavam por entre as mesas em busca de torrões de açúcar, fazendo com que os parisienses, preocupados com a higiene, se encolhessem. Uma canção de Yves Montand no rádio perdia a batalha contra os efeitos sonoros do sanitário, e taças vazias de *pastis* eram batidas no balcão à medida que os locais iam voltando para casa e para o almoço.

Do lado de fora do café, três carros se defrontavam, rosnando uns para os outros. Se qualquer um deles tivesse recuado uns 10 metros, todos poderiam ter passado, mas o motorista francês considera uma derrota moral ceder a vez, da mesma forma que encara como sua obrigação estacionar no local mais inconveniente possível e ultrapassar sem visibilidade numa curva. Dizem que os italianos são um perigo ao volante; mas, para uma loucura de consequências realmente letais, contra qualquer outro competidor, aposto num francês seguindo em disparada pela N100, atrasado e com fome.

Voltei do povoado e por pouco perdi o primeiro acidente da estação. Um velho Peugeot branco tinha batido de ré num poste telegráfico de madeira no início da entrada de carros, com força suficiente para partir o poste ao meio. Não havia nenhum outro carro à vista, a estrada estava seca e naquela parte era uma reta perfeita. Era difícil calcular como a traseira do carro e o poste tinham conseguido colidir com tanta força. Um rapaz estava parado no meio da estrada, coçando a cabeça. Ele abriu um sorriso quando parei. Perguntei-lhe se tinha se machucado.

– Estou bem, mas acho que o carro está *foutu*.

Olhei para o poste, que estava suspenso sobre o carro, sustentado pela linha telefônica, esticada com o peso. Ele também estava *foutu*.

– Precisamos correr – disse o rapaz. – Ninguém pode saber. – Ele pôs um dedo sobre os lábios. – Pode me dar uma carona até minha casa? É logo ali adiante. Preciso do trator. – Ele entrou no carro, e o motivo do acidente ficou esclarecido. Pelo cheiro parecia que o rapaz havia sido mergulhado em Ricard. Explicou que o carro devia ser

retirado dali depressa e na calada. Se o departamento dos correios descobrisse que ele destruíra um dos seus postes, ele teria que pagar o prejuízo. – Ninguém pode saber – insistiu, dando um soluço ou dois para maior ênfase.

Deixei-o onde ele queria e fui para casa. Meia hora mais tarde, saí para ver se a retirada discreta do automóvel já tinha se realizado, mas ele ainda estava lá. Também estava lá um grupo de camponeses, em ruidosa discussão. E mais dois carros e um trator, bloqueando a estrada. Enquanto eu observava, mais um carro chegou, e o motorista buzinou para fazer com que o trator se movesse. O homem no trator mostrou o desastre e deu de ombros. A buzina berrou novamente, dessa vez num clamor contínuo que reverberou pelas montanhas e que deve ter sido audível em Ménerbes, a 2 quilômetros dali.

A confusão durou mais meia hora até o Peugeot ser finalmente extraído da vala e a carreata secreta desaparecer na direção da oficina mecânica, deixando o poste a ranger agourento com a brisa. Os homens do departamento de correios, que vieram substituí-lo na semana seguinte, atraíram uma pequena multidão. Perguntaram a um dos camponeses o que tinha acontecido.

– Quem vai saber? – disse ele, encolhendo os ombros com inocência. – Caruncho?

NOSSO AMIGO DE Paris examinou com surpresa sua taça vazia, como se tivesse ocorrido alguma evaporação enquanto ele não estava olhando. Servi um pouco mais de vinho, e ele voltou a se recostar na cadeira, com o rosto voltado para o sol.

– Em Paris, ainda estamos usando a calefação – disse ele, tomando um gole do vinho suave e fresco de Beaumes de Venise. – E não para de chover há semanas. Dá para entender por que vocês gostam daqui. Mas, vejam bem, eu não me adaptaria.

Na verdade, ele parecia estar se adaptando muito bem, aproveitando o sol depois de um belo almoço, mas não o questionei.

– Você iria detestar – falei. – É provável que contraísse câncer de pele de tanto sol e cirrose de tanto vinho. E, se algum dia conseguisse se sentir bem, o teatro faria falta. Além do mais, o que você ia fazer o dia inteiro?

Ele espremeu os olhos, meio sonolento, e pôs os óculos escuros.

– Pois é.

Aquilo fazia parte de uma ladainha que já se tornava bem conhecida:

Vocês não sentem falta dos amigos?

Não. Eles vêm nos ver aqui.

Vocês não sentem falta da televisão inglesa?

Não.

De *alguma coisa* da Inglaterra vocês têm que sentir falta.

Geleia de laranja.

Em seguida, viria a verdadeira pergunta, pronunciada meio de brincadeira, meio a sério: o que vocês *fazem* o dia inteiro? Nosso amigo de Paris usou outras palavras.

– Vocês nunca ficam entediados?

Não, nunca tínhamos tempo para o tédio. Considerávamos divertidas e interessantes as curiosidades diárias da vida rural francesa. Estávamos apreciando o processo gradual de modificar a casa, para que se adequasse ao nosso estilo de vida. Havia o jardim a ser projetado e plantado, uma pista de *boules* a ser construída, uma nova língua a aprender, povoados, vinhedos e feiras a descobrir. Os dias passavam velozes sem nenhuma outra distração, mas havia sempre uma boa quantidade delas. A semana anterior, por sinal, tinha sido especialmente rica em interrupções.

Elas começaram na segunda-feira com uma visita de Marcel, o Postal, nosso carteiro. Ele estava irritado e mal parou para um aperto de mão antes de perguntar onde havíamos escondido nossa caixa de correio. Ele tinha sua programação, já era quase meio-dia, como eu podia esperar que ele entregasse cartas se ele era forçado a brincar de *cache-cache* com a caixa de correio? Mas nós não a tínhamos escondido. Ao que eu soubesse, ela estava lá embaixo bem na entrada, firmemente plantada numa coluna de ferro.

– *Non* – disse ele. – Ela foi retirada.

Não houve outro jeito a não ser descer pela entrada de carros com ele e gastar uns cinco minutos procurando em vão no meio dos arbustos, para ver se não teria sido derrubada. Não se via o menor sinal de que tivesse havido ali uma caixa de correio, a não ser o pequeno buraco da coluna no chão.

– *Voilà* – disse o carteiro –, é o que eu lhe disse. – Achei difícil acreditar que alguém pudesse roubar uma caixa de correios, mas ele não estava de acordo. – É bastante normal. As pessoas por aqui são *mal fini*. – Perguntei-lhe o que isso queria dizer. – Malucas.

Voltamos à casa para restaurar seu bom humor com um drinque e acertar a instalação de uma nova caixa de correio que ele teria o prazer de me vender. Combinamos que seria embutida na lateral de um velho poço, à altura regulamentar de 70 centímetros do chão, para ele poder deixar as cartas sem ter que sair do furgão. Era óbvio que o poço precisava ser examinado e algumas medidas tiradas, mas a essa altura já era a hora do almoço. O serviço do correio seria retomado às duas.

Uns dois dias depois, saí de casa para atender ao chamado da buzina de um carro e encontrei as cadelas cercando uma Mercedes branca nova. O motorista não estava disposto a deixar a segurança do automóvel, mas se arriscou a abrir um pouco a janela. Olhei para dentro e vi um casalzinho moreno sorrindo para mim com ar nervoso. Eles elogiaram a ferocidade dos cães e pediram permissão para descer do carro. Os dois estavam vestidos para andar na cidade: o homem com um terno bem-cortado, a mulher com chapéu, casaco e botas de verniz.

Que alegria me encontrarem em casa, disseram, e que casa bonita! Eu morava ali há muito tempo? Não? Então, sem dúvida, estaria precisando de uns tapetes persas autênticos. Na verdade, aquele era o meu dia de sorte, porque eles estavam voltando de uma importante mostra de tapetes em Avignon e, por acaso, alguns artigos especiais ainda estavam à venda. Antes de levá-los para Paris – onde as pessoas de bom gosto brigariam para comprá-los – o casal tinha resolvido dar uma volta pelo interior, e o destino os trouxera até a minha porta. Para assinalar a feliz ocasião, eles estavam dispostos a deixar que eu escolhesse entre suas raridades

mais preciosas, que tinham preços descritos por eles como *muito interessantes*.

Enquanto o homenzinho elegante me dava essa boa notícia, a mulher descarregava os tapetes do carro e os arrumava artisticamente de um lado da entrada e do outro, tecendo comentários em voz alta a respeito dos encantos de cada um: “Ah, que beleza!” e “Veja as cores ao sol”, ou ainda “Vou ficar triste de me separar deste aqui”. Ela voltou saltitante para perto de nós, com as botas de verniz cintilando, e os dois ficaram me olhando numa atitude de expectativa.

O vendedor de tapetes não tem uma boa reputação na Provence. Descrever um homem como um *marchand de tapis* significa, na melhor das hipóteses, que ele é um espertalhão; e, na pior, que ele seria capaz de roubar o espartilho da sua avó. Também haviam me alertado para o fato de os vendedores ambulantes de tapetes muitas vezes agirem como turmas de reconhecimento de terreno, espionando por todo o interior para passar informações aos arrombadores de moradias, seus comparsas. E sempre existia a possibilidade de os tapetes serem falsos ou roubados.

Só que eles não me pareciam falsos, e havia um tapete pequeno que achei muito bonito. Cometi o erro de dizer isso, e Madame olhou para o marido com um ar de surpresa bem-ensaiada.

– Mas é incrível! – exclamou. – Monsieur realmente tem bom olho para isso! Esse é de longe o nosso preferido. Mas por que não escolhe também outro um pouco maior?

Que pena, lamentei, estava sem um tostão, mas essa desculpa foi descartada como um inconveniente passageiro e sem importância. Eu poderia acertar depois, com um bom desconto para o pagamento em dinheiro. Olhei novamente para o tapete. Uma das cadelas estava deitada nele e roncava baixinho. Madame estava exultante.

– Viu, Monsieur? O *toutou* já o escolheu.

Resolvi ceder. Depois de três minutos em que pechinchei sem nenhuma habilidade, o preço original foi reduzido em 50%, e fui apanhar o talão de cheques. Eles observaram atentamente enquanto eu preenchia o cheque, dizendo-me para deixá-lo ao portador. Com

a promessa de voltar no ano seguinte, foram embora, desviando-se cuidadosos do nosso novo tapete com o cão adormecido, Madame sorrindo e acenando majestosa do meio do seu ninho de tapetes. A visita ocupara uma manhã inteira.

A última interrupção encerrou a semana num tom desagradável. Um caminhão tinha vindo entregar cascalho e, enquanto eu assistia a sua manobra de ré rumo ao local escolhido pelo motorista para descarregar, as rodas traseiras de repente afundaram no chão. Houve um forte estalo, e o caminhão se inclinou para trás. Um cheiro penetrante e inconfundível se espalhou no ar. O motorista saiu para examinar o estrago e, com uma precisão inconsciente, disse a única palavra que se adequava à ocasião.

– *Merde!*

Ele estava estacionado sobre a fossa.

– Como você vê – expliquei ao nosso amigo de Paris –, de um jeito ou de outro, nunca se tem um minuto de monotonia.

Ele não respondeu, e eu estendi a mão para tirar seus óculos escuros. O sol, batendo em seus olhos, o despertou.

– O que foi?

MAIO



LE PREMIER MAI começou bem, com um belo amanhecer. Como era feriado nacional, achamos que devíamos comemorá-lo no autêntico estilo francês, prestando uma homenagem ao esporte do verão com um passeio de bicicleta.

Ciclistas mais sérios e experientes vinham treinando já havia semanas, protegidos dos ventos da primavera por grossas *leggings* pretas e máscaras para o rosto, mas naquele dia estava quente o bastante para que amadores frágeis, como nós, saíssem de short e suéter. Tínhamos comprado duas bicicletas leves e ágeis de um senhor em Cavillon chamado Edouard Cuntty – "*Vélos de Qualité!*" – e estávamos ansiosos para nos reunir aos grupos coloridos dos clubes de ciclismo da região, que, graciosos e sem qualquer esforço aparente, se deslocavam para cima e para baixo nas estradas. Partimos do princípio de que, depois de um inverno inteiro de árduas caminhadas, nossas pernas deveriam estar em boas condições para um agradável passeio de 16 quilômetros até Bonnieux e de lá até Lacoste: uma hora de exercício leve para aquecer os músculos, nada que exigisse demais de nós.

O começo até que foi fácil, apesar da forte impressão inicial causada pelos selins estreitos e duros. Descobrimos, assim, por que alguns ciclistas enfiam meio quilo de alcatra no fundo do short para se protegerem dos solavancos da estrada. Mas nos primeiros 3,5 quilômetros não havia o que fazer, a não ser deixar a bicicleta rodar e apreciar a paisagem. As cerejas estavam amadurecendo; os esqueletos de inverno das parreiras tinham desaparecido sob um manto de folhas de um verde vivo; as montanhas pareciam

exuberantes e amistosas. Os pneus produziam um zumbido constante; e aqui e ali sentia-se um leve perfume de alecrim, lavanda e tomilho silvestre. Era mais estimulante do que caminhar, mais silencioso e saudável do que passear de automóvel; não exigia demais e era puro prazer. Por que não tínhamos feito isso antes? Por que não o fazíamos todos os dias?

A euforia durou até começarmos a subida para Bonnieux. De repente, minha bicicleta ganhou peso. Eu sentia os músculos das coxas se queixando à medida que a subida ficava mais íngreme; e meu traseiro inexperiente doía. Esqueci-me das maravilhas da natureza e desejei ter usado um bifão dentro do short. Quando conseguimos chegar ao povoado, doía só de respirar.

A dona do Café Clerici estava parada do lado de fora, com as mãos nos quadris avantajados. Olhou para as duas figuras resfolegantes, afogueadas, dobradas sobre os guidons.

– *Mon Dieu!* O Tour de France começou cedo este ano.

Ela nos trouxe cerveja; e nós nos sentamos em cadeiras projetadas para traseiros humanos. Lacoste a essa altura parecia bem mais longe.

A ladeira que segue sinuosa até as ruínas do *château* do Marquês de Sade era longa, íngreme e torturante. Estávamos a meio caminho e já desanimando quando ouvimos um chiado de troca de marchas e fomos ultrapassados por outro ciclista: um homem moreno, vigoroso, que devia estar com uns 60 e poucos anos.

– *Bon jour* – disse ele, com entusiasmo. – *Bon vélo.*

E continuou morro acima até sumir de vista. Continuamos nos esforçando, com a cabeça baixa, as coxas queimando, arrependidos de ter bebido a cerveja.

O velhote voltou descendo, deu meia-volta e seguiu ao nosso lado.

– *Courage* – disse ele, sem nem mesmo forçar a respiração. – *C'est pas loin. Allez!*

E nos acompanhou até Lacoste, com as pernas magras e velhas, totalmente raspadas para a eventualidade de quedas e arranhões, movimentando-se com a suavidade de pistões.

Quase desmaiamos no terraço de mais um café, com vista para o vale. Pelo menos a volta para casa seria morro abaixo a maior parte do caminho, e eu desisti da ideia de chamar uma ambulância. O velhote tomou um frappé de menta e nos contou que já tinha percorrido uns 30 quilômetros e que pretendia fazer mais 20 antes do almoço. Nós lhe demos parabéns pela sua forma física.

– Não sou mais como antes. Quando fiz 60 anos, precisei parar de participar da subida do monte Ventoux. Agora só faço essas pequenas *promenades*.

Qualquer mínima satisfação que pudéssemos estar sentindo por termos conseguido subir a ladeira desapareceu.

A volta para casa foi mais fácil, mas ainda estávamos esfogeados e doloridos quando chegamos. Descemos das bicicletas, fomos caminhando com o corpo todo duro até a piscina, tirando a roupa enquanto avançávamos, e mergulhamos. Foi como chegar ao paraíso. Mais tarde, deitados ao sol, com uma taça de vinho, resolvemos que o ciclismo faria sempre parte da nossa vida no verão. No entanto, demorou algum tempo até ganharmos coragem para encarar os selins sem fazermos careta.

OS CAMPOS EM volta da casa eram ocupados todos os dias por vultos que percorriam a paisagem num ritmo vagaroso e metódico, capinando os vinhedos, cuidando das cerejeiras, revirando a terra arenosa. Nada era feito às pressas. O trabalho cessava ao meio-dia para o almoço à sombra de uma árvore, e por duas horas os únicos sons eram trechos de conversas distantes que, com o ar parado, podiam ser ouvidos a centenas de metros.

Faustin passava a maior parte dos dias na nossa propriedade, chegando pouco depois das sete com o cão e o trator e geralmente dando um jeito de organizar o trabalho de modo que terminasse próximo da casa, perto o suficiente para ouvir o ruído de copos e garrafas. Um copo para baixar a poeira e ser simpático era sua razão normal; mas, se a visita se estendia a dois copos, ele estava querendo falar de negócios, algum novo passo adiante na parceria

agrícola sobre o qual vinha ruminando durante as horas passadas entre as parreiras. Ele nunca abordava um assunto de forma direta, mas ia se aproximando, cauteloso, de lado, como um caranguejo.

– Vocês gostam de coelho?

Eu o conhecia o suficiente para compreender que ele não estava falando dos encantos do coelho como animal de estimação; e isso ele confirmou dando um tapinha na barriga e murmurando comentários cheios de reverência a respeito de *civets* e patês. Mas o problema com os coelhos, disse, estava no apetite deles. Os bichos comem quilos e mais quilos. Fiz que sim, mas não conseguia entender como nossos interesses poderiam coincidir com os do coelho faminto.

Faustin se levantou e me chamou até a porta do pátio. Dali indicou duas pequenas áreas escalonadas.

– Alfafa – disse ele. – Os coelhos adoram alfafa. Daria para tirar três cortes daquelas áreas de agora até o outono.

Meus conhecimentos da flora local estavam longe de ser extensos, e até então eu achava que as duas áreas eram cobertas com alguma erva daninha provençal que eu vinha pretendendo eliminar. Que sorte que eu não o havia feito. Os coelhos de Faustin jamais teriam me perdoado. Foi um triunfo inesperado da negligência na jardinagem. Caso eu não estivesse entendendo bem, Faustin indicou as áreas com o copo e repetiu.

– Os coelhos adoram alfafa.

E fez uns barulhinhos de roedor. Eu lhe disse que ele poderia colher tudo que seus coelhos conseguissem comer, e ele parou com os barulhinhos.

– *Bon*. Se tem certeza de que não vai precisar dela...

Missão cumprida; ele foi embora na direção do trator.

Faustin é lento sob muitos aspectos, mas rápido para demonstrar gratidão. Ele voltou no dia seguinte ao entardecer com um enorme buquê de aspargos, perfeitamente amarrados com uma fita vermelha, azul e branca. Sua mulher, Henriette, vinha atrás trazendo uma picareta, um rolo de barbante e um vaso cheio de mudas de lavanda. Elas já deveriam ter sido plantadas há muito tempo, disse

ela, mas sua prima só agora as tinha trazido dos Baixos Alpes. Precisavam ir para a terra imediatamente.

A divisão do trabalho foi bastante injusta, aos nossos olhos. Faustin ficou encarregado de manter o barbante em linha reta e de beber *pastis*; Henriette manejava a picareta, usando o comprimento do cabo para medir a distância de uma cova para outra. Oferecimentos de ajuda foram recusados.

– Ela está acostumada – disse Faustin, com orgulho, enquanto Henriette virava a picareta, media e plantava à luz do crepúsculo.

– Oito horas disso, e você dorme como um anjo – disse ela, rindo.

Em meia hora, o serviço estava pronto: um canteiro com cinquenta plantas que em seis meses estariam do tamanho de um porco-espinho e em dois anos alcançariam nossos joelhos, dispostas em meticulosa simetria para demarcar a fronteira da fábrica de alfafa dos coelhos.

Qualquer coisa que houvéssemos planejado para o jantar foi esquecida, e preparamos os aspargos. O maço era grande demais para uma única refeição, tanto que eu não conseguia envolvê-lo com as duas mãos, e o nome e o endereço de Faustin estavam impressos na patriótica fita tricolor. Ele nos disse que a lei na França exigia que o produtor se identificasse dessa forma, e nós tivemos esperança de um dia ter nossa própria fita quando nossos aspargos crescessem.

As hastes pálidas eram da grossura de um polegar, com desenhos e uma coloração delicada nas pontas. Devoramos os aspargos quentes, com manteiga derretida. Comemos o pão que tinha sido assado naquela mesma tarde na velha *boulangerie* de Lumières. Bebemos o leve vinho tinto dos vinhedos do vale. Apoiamos a indústria local a cada gole e a cada garfada.

Pela porta aberta, ouvíamos o coaxar do nosso sapo residente e o longo e melodioso canto de um rouxinol. Levamos nossa última taça de vinho lá para fora e, ao luar, fomos examinar o novo canteiro de lavandas enquanto as cadelas fuçavam a terra à procura de camundongos na plantação de alfafa. Os coelhos iriam comer bem nesse verão e, como Faustin garantia, teriam um sabor muito melhor no inverno. Percebemos que estávamos nos tornando tão obsessivos

com relação à comida quanto os franceses, e voltamos para dentro a fim de tratar de um assunto pendente com um queijo de cabra.

BERNARD, O *PISCINISTE*, trouxe-nos um presente, que estava montando com grande entusiasmo. Era uma poltrona flutuante para a piscina, com direito até a um descanso para copo. Tinha vindo de Miami, que na opinião de Bernard era a capital mundial dos acessórios para piscinas.

– Os franceses não entendem dessas coisas – disse ele em tom depreciativo. – Temos empresas que fazem colchões infláveis, mas como alguém pode beber num colchão flutuante? – Ele atarraxou a última peça da estrutura e se afastou para admirar a poltrona em todo o seu resplendor de Miami, uma forma colorida feita de alumínio, plástico e isopor. – Pronto. O copo vai aqui, no braço. Dá para descansar com todo o conforto. *C'est une merveille*. – Ele soltou a poltrona na água, com cuidado para não respingar a camisa rosa e a calça branca. – Vocês vão ter que guardá-la à noite. Os ciganos logo estarão aqui para a colheita das cerejas. Eles roubam qualquer coisa.

Isso nos lembrou de que havia algum tempo vínhamos pretendendo fazer um seguro para a casa; mas, com os operários abrindo buracos nas paredes, era pouco provável que alguma seguradora fosse assumir o risco. Bernard tirou os óculos escuros, horrorizado. Nós não sabíamos? O índice de arrombamentos no Vaucluse era o mais alto da França, à exceção de Paris. Ele me olhava como se eu tivesse cometido um ato de loucura terminal.

– Vocês precisam de proteção imediata. Vou lhes mandar um corretor hoje à tarde. Fiquem *en garde* até ele chegar.

Achei que talvez essa recomendação fosse um pouco dramática, mas Bernard parecia convencido de que bandos de gatunos estavam à espreita, aguardando apenas que fôssemos ao açougue no povoado para se lançar sobre a casa num caminhão de mudanças e depená-la. Bem na semana passada ele tinha encontrado o seu

carro diante da própria casa com as quatro rodas roubadas. Eram uns *salauds*.

Fora a preguiça, um motivo pelo qual não tínhamos dado atenção à questão do seguro estava no fato de detestarmos seguradoras, com seus subterfúgios, evasivas, circunstâncias atenuantes e cláusulas condicionais impressas em letras diminutas e ilegíveis. Mas Bernard tinha razão. Era tolice confiar na sorte. Tratamos de nos resignar a passar a tarde com um homem grisalho, de terno, que nos mandaria pôr uma tranca na geladeira.

Foi no final da tarde que o carro estacionou em meio a uma nuvem de poeira. Era óbvio que o motorista tinha errado de endereço. Era jovem, moreno e de bela aparência; estava resplandecente num traje de saxofonista da década de 1950: um paletó grande com ombreiras, salpicado de fios cintilantes, uma camisa verde-limão, uma calça larga que se afunilava na altura dos tornozelos, sapatos azul-escuros de camurça com solas grossas de borracha enrugada, um lampejo de meias cor de turquesa.

– Fructus, Thierry. *Agent d'assurance* – apresentou-se.

Ele entrou na casa com passos curtos e saltitantes. Eu quase esperava que ele começasse a estalar os dedos e a sair dançando pela sala. Ofereci-lhe uma cerveja enquanto me recuperava da surpresa, e ele se sentou, permitindo-me a visão de suas meias vibrantes.

– *Une belle mesong* – disse.

Seu sotaque provençal era carregado, o que fazia um estranho contraste com suas roupas, embora para mim fosse tranquilizador. Era profissional e sério; e perguntou se morávamos na casa o ano inteiro. Afirmou que o alto índice de arrombamentos no Vaucluse decorria em parte da grande quantidade de casas de veraneio. Quando se deixa uma casa abandonada dez meses no ano, bem... o paletó subiu num encolher de ombros acolchoados. As histórias que ele ouvia graças à profissão davam a qualquer pessoa vontade de morar dentro de um cofre.

Isso, porém, não nos dizia respeito. Éramos residentes permanentes. Além do mais, tínhamos cães. Isso era bom e seria levado em consideração quando ele fosse calcular o prêmio. Os cães

eram perigosos? Se não eram, talvez pudessem ser treinados. Ele conhecia um homem que conseguia transformar poodles em armas letais.

Fez algumas anotações com sua caligrafia pequena e elegante, e terminou a cerveja. Fomos percorrer a casa. Ele aprovou as venezianas de madeira pesada e as sólidas portas antigas, mas parou e ficou estalando a língua diante de uma pequena janela – um *fenestron* quadrado que devia ter menos que 30 centímetros de lado. Ele nos informou que o arrombador profissional dos nossos dias muitas vezes opera como os limpadores de chaminé da era vitoriana, mandando uma criança passar por lugares que seriam impossíveis para um adulto. Como estávamos na França, havia um tamanho oficial fixado para arrombadores juvenis. Todos tinham mais de 12 centímetros de largura, e aberturas mais estreitas eram, portanto, consideradas à prova de crianças. Exatamente de que forma isso tinha sido calculado, Monsieur Fructus não sabia, mas seria necessário proteger a janelinha com grades contra a invasão de anoréxicos de 5 anos.

Era a segunda vez naquele dia que os grupos itinerantes de colhedores de cereja eram caracterizados como uma ameaça à segurança doméstica: os espanhóis ou italianos, disse Monsieur Fructus, trabalham pela ninharia de 3 francos o quilo. Hoje estão aqui, amanhã já se foram: um perigo sério. Todo cuidado é pouco. Prometi ficar alerta, bloquear a janelinha assim que fosse possível e instruir as cadelas a serem mais ferozes. Mais tranquilo, ele partiu na direção do pôr do sol, com Bruce Springsteen a todo o volume no som do carro.

Os colhedores de cereja começavam a exercer sobre nós um incrível fascínio. Queríamos ver em carne e osso alguns desses patifes de dedos ágeis. Com certeza qualquer dia desses eles apareceriam por aqui, pois as cerejas estavam prontas para serem colhidas. Nós já as tínhamos provado. Agora tomávamos o café da manhã num pequeno terraço voltado para o sol nascente, a 20 metros de uma velha cerejeira carregada. Enquanto minha mulher preparava o café, eu colhia cerejas. Elas estavam frescas, suculentas, quase negras: nosso primeiro prazer do dia.

Soubemos que a colheita organizada havia começado na manhã em que ouvimos um rádio tocando em algum ponto entre a casa e a estrada. As cadelas foram investigar, fazendo muito barulho, com o pelo eriçado, cheias de arrogância; eu as acompanhei, esperando encontrar uma turma de desconhecidos de pele trigueira, com seus filhos gatunos. As folhas das árvores escondiam seus corpos da cintura para cima. Tudo o que eu conseguia ver eram vários pares de pernas equilibrados em escadas triangulares de madeira, e então um grande rosto moreno e redondo protegido por um chapéu de palha apareceu em meio à folhagem.

– *Sont bonnes, les cerises* – disse.

Ele me ofereceu um par de cerejas. Era Faustin. Ele, Henriette e alguns parentes resolveram colher os frutos sozinhos, tendo em vista os preços cobrados pela mão de obra de fora. Houve quem chegasse a pedir 5 francos por quilo. Imaginem só! Foi o que tentei fazer: pensar em uma incômoda jornada de dez horas, empoleirados numa escada e atormentados por moscas-das-frutas, noites dormidas no desconforto de um celeiro ou da traseira de um furgão. Não me pareceu que o valor fosse excessivo. Faustin, porém, permaneceu inflexível. Era um roubo descarado, *mais enfin*, o que se podia esperar de colhedores de cereja? Ele calculava conseguir vender umas 2 toneladas para a fábrica de geleia em Apt, e o produto da venda ficaria com a família.

Ao longo dos dias seguintes, os pomares estavam bem providos de colhedores de cereja de todos os tipos e tamanhos, e eu parei para dar carona a dois deles até Bonnieux num final de tarde. Eram estudantes australianos, vermelhos de ficar ao sol e manchados do sumo de cereja. Estavam exaustos e se queixavam das longas horas de trabalho, do tédio e da sovinice do camponês francês.

– Bem, pelo menos vocês estão vendo um pouco da França.

– França? – perguntou um deles. – Tudo o que vi foram as entranhas de uma maldita cerejeira.

Estavam decididos a voltar para a Austrália sem nenhuma recordação agradável do tempo passado na Provence. Eles não gostavam da gente do lugar. Tinham suspeitas quanto à comida. A cerveja francesa lhes dava diarreia. Até mesmo a paisagem era

modesta, para os padrões australianos. Não podiam acreditar que eu estivesse morando ali por escolha. Tentei explicar, mas estávamos falando de realidades diferentes. Deixei-os no café, onde passariam algumas horas, com saudade da terra natal. Foram os únicos australianos deprimidos que encontrei na minha vida, e para mim foi uma tristeza ouvir um lugar que eu amava tanto sofrer uma condenação tão radical.

Bernard me animou. Eu estava chegando ao seu escritório em Bonnieux com a tradução de uma carta que o *pisciniste* tinha recebido de um cliente inglês, e ele abriu a porta, rindo.

Seu amigo, Christian, que era também nosso arquiteto, acabava de ser convidado para reformar um bordel em Cavailon. Havia, *naturellement*, muitas exigências incomuns a cumprir. A colocação dos espelhos era, por exemplo, de importância crucial. Seria necessário prever a instalação de certas peças que geralmente não são encontradas em quartos comuns. Os bidês teriam que fazer hora extra e precisariam funcionar com perfeição. Imaginei Monsieur Menicucci e *jeune* tentando instalar torneiras e arruelas enquanto caixeiros-viajantes de Lille perseguiram mocinhas escassamente vestidas pelos corredores. Vi Ramon, o gesseiro, homem que decididamente tinha um olho maroto, solto entre as *filles de joie*. Ele ficaria ali pelo resto da vida. Era uma perspectiva fantástica.

Infelizmente, disse Bernard, apesar de Christian considerar o convite um interessante desafio arquitetônico, ele iria recusá-lo. A Madame que administrava o negócio queria que a obra terminasse num prazo impossivelmente curto e não pretendia suspender as atividades enquanto a obra estivesse em andamento, o que seria exigir demais do poder de concentração dos operários. Além disso, ela não se dispunha a pagar TVA, alegando que, como não cobrava imposto dos seus clientes, por que, então, teria que pagá-lo? No final, ela contrataria uns pedreiros renegados que fariam um serviço rápido e tosco, e estaria perdida a chance de o bordel de Cavailon ser fotografado para as páginas do *Architectural Digest*. Um triste dia para a posteridade.

ESTÁVAMOS DESCOBRINDO COMO era viver quase o tempo todo com hóspedes. A primeira leva havia chegado para a Páscoa, e outras tinham reservas até o final de outubro. Convites meio esquecidos, feitos na distante segurança do inverno, agora manifestavam seu efeito trazendo hóspedes à procura de abrigo, bebida e banhos de sol. A moça da lavanderia supôs, pela quantidade dos nossos lençóis, que estávamos no ramo hoteleiro, e nos lembramos dos avisos de moradores mais experientes.

O que acabou acontecendo foi que os primeiros visitantes deram a impressão de ter feito um curso para serem hóspedes ideais. Alugaram um carro, e não dependiam de nós para transportá-los de um lado para outro. Divertiam-se sozinhos durante o dia, e à noite jantávamos juntos. Foram embora na data combinada. Se todos fossem assim, pensamos, passaríamos um verão muito agradável.

Como logo percebemos, o maior problema residia no fato de nossos hóspedes estarem de férias. Nós, não. Nós nos levantávamos às sete. Eles costumavam ficar na cama até as dez ou as onze, às vezes terminando o café da manhã com tempo só para um mergulho antes do almoço. Nós trabalhávamos enquanto eles tomavam banho de sol. Revigorados por uma sesta, eles ressuscitavam à noite, começando a acelerar as turbinas exatamente quando nós estávamos cabeceando de sono na salada. Minha esposa, que tem um senso de hospitalidade inato e um pavor de ver as pessoas mal alimentadas, passava horas na cozinha, e nós dois lavávamos louça até tarde da noite.

Os domingos eram diferentes. Todo mundo que vinha ficar conosco queria ir a uma das feiras de domingo, e elas começam cedo. Pelo menos um dia na semana, nós e os hóspedes cumpríamos o mesmo horário. Com os olhos turvos de sono e extraordinariamente calados, eles cochilavam no banco traseiro do carro durante a viagem de vinte minutos até o desjejum no café com vista para o rio em Isle-sur-la-Sorgue.

Estacionamos junto da ponte e acordamos nossos amigos. Eles tinham ido dormir, relutantes e ainda cheios de animação, às duas da manhã, e a forte claridade exercia um efeito cruel na sua ressaca.

Escondiam-se por trás de óculos escuros e ficavam acalentando grandes xícaras de *café crème*. Nos fundos do bar, um gendarme tomava escondido um *pastis*. O homem que vendia bilhetes de loteria prometia fortuna instantânea a qualquer um que passasse hesitante pela sua mesa. Dois caminhoneiros, com os queixos parecendo lixas azuladas, atacavam seu café da manhã de bife e *pommes frites*, gritando por mais vinho. Pela porta aberta, chegava o cheiro fresco do rio, e alguns patos ficavam ali sem sair do lugar, à espera de que as migalhas fossem varridas do terraço.

Partimos rumo à praça principal, passando por um corredor polonês formado por grupos de ciganas pálidas, com saias justas, pretas e brilhantes, que vendiam limões e longas tranças de alho, sibilando umas para as outras na concorrência pelo freguês. As barracas estavam aglomeradas ao acaso ao longo da rua – joias de prata ao lado de fatias de bacalhau salgado, barris de madeira cheios de azeitonas lustrosas, cestos trançados à mão, canela, açafão e baunilha, fofos ramalhetes de gipsófilas, uma caixa de papelão cheia de filhotes de vira-lata, camisetas pavorosas de Johnny Hallyday, espartilhos e sutiãs cor de salmão de enormes dimensões, rústicos pães caseiros e patês escuros.

Um senegalês magricela, de cor negro-azulada, passava desenvolto pela confusão da praça, adornado com seu estoque de autêntico artesanato tribal africano de couro, feito na Espanha, e de relógios digitais. Ouviu-se um rufar de tambores. Um homem de quepe, acompanhado por um cão que usava um colete vermelho, pigarreou e ajustou seu sistema de alto-falante portátil, gerando um zumbido insuportável. Mais um rufar de tambores.

– *Prix choc!* Cordeiro do Sisteron! Embutidos! Dobradinha! Agora na Boucherie Crassard, rue Carnot. *Prix choc!*

Ele tentou mais uma vez ajustar o alto-falante e consultou uma prancheta. Era o serviço de radiodifusão móvel da cidade, anunciando de tudo, desde parabéns pelo aniversário à programação do cinema local, incluindo até efeitos musicais. Tive vontade de apresentá-lo a Tony, o publicitário. Os dois poderiam passar momentos interessantes comparando técnicas promocionais.

Três argelinos, de rosto moreno muito enrugado, estavam parados ao sol, batendo papo, com o almoço pendurado de cabeça para baixo nas mãos. As galinhas vivas que seguravam pelas pernas tinham um ar fatídico, como se soubessem que suas horas estavam contadas. Para onde quer que olhássemos, as pessoas comiam. Os feirantes ofereciam amostras grátis: tirinhas de pizza quente, rosadas fatias de presunto, linguiça caseira salpicada com ervas e temperada com pimentas verdes, minúsculos cubinhos de *nougat*. Era a visão do inferno para quem faz dieta. Nossos amigos começaram a perguntar pelo almoço.

Ainda faltavam horas para o almoço, e antes dele teríamos que ver a parte não comestível da feira, os *brocanteurs* com suas coleções desorganizadas de bugigangas domésticas recolhidas nos sótãos de toda a Provence. Isle-sur-la-Sorgue é há anos uma cidadezinha de antiquários. Há um enorme galpão junto à estação, onde trinta ou quarenta comerciantes têm bancas permanentes e onde se pode encontrar de tudo menos uma pechincha. Só que a manhã estava muito ensolarada para ficar dentro de um galpão escuro, e preferimos as barracas ao ar livre à sombra dos plátanos, nas quais os fornecedores do que eles mesmos gostam de chamar de *haut bric-à-brac* espalham suas mercadorias em mesas e cadeiras, no próprio chão ou as penduram em pregos fincados nos troncos das árvores.

Desbotados cartões-postais em tons de sépia e velhas batas de linho estavam amontoados com punhados de talheres, cartazes de esmalte lascado anunciando purgantes e brilhantina para bigodes rebeldes, atiçadores de lareira e penicos, broches art déco e cinzeiros de cafeterias, livros amarelados de poesia e a inevitável poltrona Luís XIV, em perfeito estado a não ser pela falta de uma perna. À medida que o meio-dia se aproximava, os preços iam baixando, e as barganhas começavam para valer. Era esse o momento exato para a investida da minha mulher, que pechincha num nível quase profissional. Ela vinha cercando um pequeno busto de gesso de Delacroix. O vendedor baixou o preço para 75 francos, e ela se lançou ao ataque.

– Qual é o seu melhor preço? – perguntou ela ao vendedor.

– Meu *melhor* preço, Madame, é 100 francos. Só que a esta altura ele me parece improvável, e o almoço já está chegando. Pode ficar com ele por 50.

Pusemos Delacroix no carro, onde ele ficou olhando pensativo pela janela traseira, e nos reunimos ao restante da França nesse momento em que o país em peso se preparava para os prazeres da boa mesa.

Uma das características que nos agradava e que até admirávamos nos franceses é sua disposição de apoiar a boa culinária, não importa a que distância se encontre. A qualidade da comida é mais importante do que o conforto, e os franceses, para comer bem, dirigem felizes durante uma hora ou mais, salivando no caminho. Isso permite que um cozinheiro talentoso prospere mesmo no que poderia parecer a localização geográfica menos promissora. O restaurante que escolhemos era tão isolado que na nossa primeira visita tínhamos levado um mapa.

Buoux quase não tem tamanho suficiente para ser chamado de povoado. Escondido nos montes a cerca de 15 quilômetros de Bonnieux, ele tem uma *Mairie* [prefeitura] antiga, uma cabine telefônica moderna, quinze ou vinte casas dispersas e o Auberge de la Loube, construído na vertente de um morro, com um belo vale deserto abaixo. Nós o havíamos descoberto com certa dificuldade no inverno, duvidando do mapa à medida que nos embrenhávamos cada vez mais no mato. Naquela noite, fomos os únicos fregueses, comendo diante de uma enorme lareira acesa enquanto o vento fazia matraquear as janelas.

Difícilmente poderia haver um contraste maior entre aquela noite fria e um domingo quente de maio. Quando passamos pela última curva na estrada que levava ao restaurante, vimos que o pequeno estacionamento já estava cheio, sendo que metade do espaço era ocupada por três cavalos atrelados ao para-choque de um Citroën decrépito. O gato do restaurante estava espichado no telhado aquecido pelo sol, olhando com ar especulativo para algumas galinhas no terreno ao lado. Mesas e cadeiras estavam dispostas ao longo de um celeiro aberto, e dava para ouvir o ruído dos baldes de gelo sendo enchidos na cozinha.

Maurice, o chef, saiu com quatro taças de champanhe de pêssego e nos levou para ver seu último investimento. Era uma velha carruagem aberta com rodas de madeira e assentos de couro ressecado, com lugar para meia dúzia de passageiros. Maurice planejava organizar excursões de carruagem puxada a cavalo pelo Lubéron, com uma parada para um bom almoço no caminho, *bien sûr*. Nós achávamos a ideia interessante? Viríamos? Claro que sim. Ele nos deu um sorriso tímido, satisfeito, e voltou para os fogões.

Maurice aprendera a cozinhar sozinho, mas não sentia o menor desejo de se tornar o Bocuse de Buoux. Tudo o que queria era ter freguesia suficiente para lhe permitir continuar morando no vale com seus cavalos. O sucesso do restaurante era resultado do preço razoável e da comida boa e simples, sem os voos de fantasia gastronômica que ele chamava de *cuisine snob*.

Havia uma única refeição, a 110 francos. A mocinha que serve aos domingos trouxe uma bandeja de vime, que colocou no centro da mesa. Contamos quatorze *hors-d'oeuvres* diferentes – corações de alcachofras, minúsculas sardinhas empanadas, *tabouleh* perfumado, bacalhau com nata, cogumelos em conserva, pequenas lulas, *tapenade*, cebolinhas em molho de tomate fresco, aipo, grão-de-bico, rabanetes, tomates-cerejas, mexilhões. Equilibrados no alto da bandeja lotada estavam grossas fatias de patê, pepinos em conserva, pires com azeitonas e pimentões frios. O pão tinha uma bela crosta crocante. Havia vinho branco no balde de gelo e uma garrafa de Châteauneuf-du-Pape deixada à sombra para respirar.

Os outros fregueses eram todos franceses, gente dos povoados vizinhos em seus trajes dominicais limpos e de cores escuras, e um ou dois casais mais sofisticados, parecendo deslocados em suas vibrantes cores de boutique. Numa grande mesa a um canto, três gerações de uma família empilhavam comida nos pratos e desejavam *bon appétit* uns aos outros. Um dos meninos, demonstrando notável precocidade para um gourmet de 6 anos, disse que preferia esse patê ao que comia em casa, e pediu à avó uma provinha do seu vinho. O cachorro da família esperava paciente ao lado, sabendo, como sabem todos os cães, que as crianças deixam cair mais comida do que os adultos.

Chegou o prato principal – rosadas fatias de cordeiro temperadas com dentes de alho inteiros, vagens tenras e uma *galette* dourada de batatas e cebolas. O Châteauneuf-du-Pape foi servido, escuro e inebriante, “um vinho com músculos”, como dizia Maurice. Abandonamos quaisquer planos de grande atividade para a tarde e fizemos um sorteio para ver quem ficaria com a poltrona flutuante de Bernard.

O queijo era de Banon, úmido em seu invólucro de folhas de parreira, e em seguida vieram os sabores e texturas tríplices das sobremesas: *sorbet* de limão, torta de chocolate e *crème anglaise*, todos no mesmo prato. Café. Um cálice de *marc* de Gigondas. Um suspiro de prazer. Em que outra parte do mundo, perguntavam-se nossos amigos, podia-se comer tão bem num ambiente tão simples e descontraído? Talvez na Itália, mas em pouquíssimos outros lugares. Eles estavam acostumados a Londres, com seus restaurantes excessivamente decorados, sua comida temática e seus preços absurdos. Eles nos contaram que um prato de massa em Mayfair custava mais do que a refeição inteira que cada um de nós acabava de consumir. Por que era tão difícil comer bem e barato em Londres? Saciados e repletos de sabedoria, chegamos à conclusão de que os ingleses comem fora menos que os franceses e, quando o fazem, querem não só se alimentar, mas ficar impressionados. Querem garrafas de vinho apresentadas em cestas, lavandas para as mãos, cardápios do tamanho de pequenos romances e contas de que possam se gabar.

Maurice se aproximou e perguntou se a comida nos agradava. Sentou-se enquanto fazia uma soma num pedaço de papel.

– *La douloureuse* – disse ele, empurrando a conta sobre a mesa.

Pouco mais de 650 francos, ou aproximadamente o que duas pessoas pagariam por um almoço elegante em Fulham. Um dos nossos amigos lhe perguntou se ele algum dia não tinha pensado em se mudar para algum lugar de acesso mais fácil, como Avignon ou até mesmo Ménerbes. Ele balançou a cabeça.

– Aqui é bom. Tenho tudo o que quero.

Ele conseguia se imaginar cozinhando no mesmo lugar dali a 25 anos, e nós esperávamos ainda estar em condições de chegar até lá

para apreciar sua comida.

No caminho de volta, percebemos que a combinação do domingo com a comida exerce uma influência tranquilizante sobre o motorista francês. Seu estômago está cheio. Ele está na sua folga semanal. Vai passeando, sem se sentir tentado pelas emoções da ultrapassagem sem visibilidade. Faz uma parada para respirar o ar puro e se aliviar nos arbustos à beira da estrada, em harmonia com a natureza, cumprimentando simpático os carros que passam. Amanhã ele reassumirá o manto do piloto camicase, mas hoje é domingo na Provence, e a vida é para ser aproveitada.

JUNHO



O SETOR PUBLICITÁRIO da região estava no auge da atividade. Qualquer automóvel estacionado por mais de cinco minutos perto de uma feira passava a ser alvo dos executivos de mídia da Provence, que investiam velozes contra os para-brisas, enfiando pequenos folhetos tremulantes por baixo dos limpadores. Era frequente encontrar nosso carro apinhado de mensagens: anúncios esbaforidos de atrações prestes a se apresentar, oportunidades imperdíveis, pechinchas no ramo da alimentação e serviços exóticos.

Havia um concurso de acordeão em Cavaillon, com o delicioso complemento de "*Les Lovely Girls Adorablement Deshabillées (12 Tableaux)*" para entreter a plateia entre as apresentações. Um supermercado estava lançando a *Opération Porc*, que prometia todas as partes concebíveis da anatomia suína a preços tão baixos que esfregaríamos os olhos sem poder acreditar. Havia torneios de *boules* e *bals dansants*; corridas de bicicleta e exposições caninas; discotecas ambulantes, completas até com o disc jockey; fogos de artifício e recitais de órgão. Havia, também, Madame Florian, vidente e alquimista, com tanta confiança nos seus poderes sobrenaturais que dava uma garantia de satisfação a cada sessão. Havia as mocinhas trabalhadeiras – desde Eva, que se descrevia como uma criatura deliciosa, disponível para encontros picantes, até Mademoiselle Roz, que podia realizar todas as suas fantasias pelo telefone, serviço que ela informava com orgulho ter sido proibido em Marselha. E um dia encontramos um bilhete desesperado, escrito às pressas, pedindo não nosso dinheiro, mas nosso sangue.

A fotocópia manchada contava a história de um menino que estava esperando a hora de ir aos Estados Unidos para uma cirurgia de grande porte e que precisava de transfusões constantes para se manter vivo até o hospital poder recebê-lo. “*Venez nombreux et vite*”, dizia o bilhete. A coleta do sangue seria no salão comunitário do povoado de Gordes às oito da manhã no dia seguinte.

Quando chegamos, às 8h30, o salão já estava lotado. Uma dúzia de leitos se encontravam dispostos ao longo das paredes, todos ocupados, e, pela aparência dos pés virados para cima, pudemos ver que uma boa amostragem da população local tinha comparecido, sendo fácil identificá-los pelos calçados: sandálias e alpargatas para os comerciantes, saltos altos para as jovens senhoras, botas de lona de cano curto para os camponeses e pantufas para suas mulheres. As senhoras de idade mantinham suas cestas de compras firmes numa das mãos enquanto abriam e fechavam a outra com o objetivo de acelerar o fluxo do sangue para dentro dos sacos plásticos, e havia um debate considerável quanto à contribuição mais escura, mais forte e mais nutritiva.

Entramos na fila para um exame do sangue atrás de um velho atarracado, com o nariz corado, um boné puído e macacão, que ficou achando graça enquanto a enfermeira tentava em vão perfurar a pele grossa do seu polegar.

– Quer que eu vá chamar o açougueiro? – perguntou ele.

Ela espetou de novo, com mais força.

– *Merde.*

Uma gorda gota de sangue começou a se formar, e a enfermeira a transferiu com cuidado para um pequeno tubo, acrescentou algum líquido e agitou a mistura vigorosamente. Ela ergueu os olhos com uma expressão de censura.

– Como chegou até aqui? – perguntou ela ao velho.

– De bicicleta – disse ele, parando de chupar o dedo. – De Les Imberts até aqui.

– É de espantar que não tenha levado um tombo – disse ela, fungando, e examinou o tubo novamente. – Tecnicamente o senhor está bêbado.

– Impossível – retorquiu o velho. – Posso ter tomado um pouco de vinho tinto no café da manhã, *comme d’habitude*, mas não foi nada. Além do mais – prosseguiu ele, balançando o polegar manchado debaixo do nariz da enfermeira –, um pouco de álcool fortalece o sangue.

A enfermeira não se convenceu. Mandou o velho tomar um segundo café da manhã, dessa vez com café mesmo, e voltar no final da manhã. Ele foi embora resmungando, com o polegar ferido à sua frente feito uma bandeira de guerra.

Fomos espetados, declarados sóbrios e encaminhados até as macas. Nossas veias foram conectadas a bolsas plásticas. Abrimos e fechamos os punhos obedientemente. O salão estava barulhento e cheio de bom humor. E pessoas que passariam umas pelas outras na rua sem nem se cumprimentar de repente pareciam amigas, daquele jeito que costuma acontecer quando desconhecidos se unem para realizar uma boa ação. Ou talvez tivesse algo a ver com o bar no fundo do salão.

Na Inglaterra, o prêmio por uma bolsa de sangue é uma xícara de chá e um biscoito. Aqui, porém, depois de serem retirados os tubos, fomos levados a uma mesa comprida servida por garçons voluntários. O que preferíamos? Café, chocolate, croissants, brioches, sanduíches de presunto ou salsichas de alho, canecos de vinho tinto ou rosé? Comam à vontade! Bebam à vontade! Reponham aqueles glóbulos vermelhos! O estômago precisa de alimento!

Um jovem enfermeiro estava ocupado com o manejo de um saca-rolhas, e o médico supervisor, em seu longo jaleco branco, desejou a todos *bon appétit*. Se o crescimento constante da pilha de garrafas vazias atrás do bar representava alguma coisa, o apelo à doação estava sendo sem dúvida um sucesso, tanto do ponto de vista clínico quanto do social.

Algum tempo depois, recebemos pelo correio nosso exemplar de *Le Globule*, a revista oficial dos doadores de sangue. Centenas de litros tinham sido coletados naquela manhã em Gordes, mas a outra estatística que me interessava – a dos litros de vinho consumidos –

não se encontrava em parte alguma, o que demonstra a discrição dos médicos.

UM AMIGO NOSSO, advogado londrino, homem impregnado da atitude reservada dos ingleses, estava observando do café Fin de Siècle, em Cavaillon, o que ele chamava de palhaçadas dos franceses. Era dia de feira, e na calçada havia um congestionamento humano, uma lentidão caótica e cheia de encontrões.

– Olhe só aquilo – disse ele, quando um carro parou no meio da rua e o motorista desceu para dar um abraço num conhecido. – Eles estão sempre se agarrando. Você viu? *Homens se beijando*. Muito pouco saudável, se você quer saber.

O inglês bufou no copo de cerveja, com seu senso de decoro indignado diante de um comportamento tão afastado dos padrões, tão estranho a um respeitável anglo-saxão.

Eu tinha levado alguns meses para me acostumar ao prazer provençal do contato físico. Como qualquer pessoa criada na Inglaterra, eu havia assimilado certos maneirismos sociais. Aprendera a manter a distância correta, a cumprimentar com a cabeça em vez de com um aperto de mão, a limitar meus beijos a parentas e a restringir aos cães qualquer demonstração pública de afeto. A experiência de ser envolvido por um abraço provençal de boas-vindas, tão minucioso e rigoroso quanto uma revista por parte de seguranças de um aeroporto, de início me causou espanto. Agora, eu já a apreciava e me sentia fascinado pelas sutilezas do ritual social, bem como pela linguagem gestual, parte indispensável de qualquer encontro na Provence.

Quando dois homens que não carregam nada se encontram, o mínimo que pode acontecer é um aperto de mão convencional. Se as mãos estiverem ocupadas, o dedo mínimo é oferecido para o aperto. Se as mãos estiverem molhadas ou sujas, apresenta-se um antebraço ou um cotovelo. O fato de estar andando de bicicleta ou dirigindo um carro não o isenta da obrigação de *toucher les cinq sardines*. É por isso que se veem perigosas contorções em ruas

movimentadas, enquanto mãos tentam sair pela janela do carro ou passar por cima do guidom para se encontrarem. E isso apenas para o nível de conhecimento inicial e mais contido. Um relacionamento mais íntimo exige demonstrações mais significativas.

Como nosso amigo advogado tinha percebido, os homens beijam outros homens. Eles apertam ombros, dão tapinhas nas costas, socam de leve os rins, beliscam bochechas. Quando um provençal sente um verdadeiro prazer em vê-lo, é bem possível que você saia das suas garras com contusões superficiais.

O risco de lesões corporais é menor no que diz respeito às mulheres, mas alguém sem experiência pode facilmente cometer uma gafe social se errar no cálculo do número certo de beijinhos. Nos meus primeiros tempos de aprendizado, eu costumava dar um único beijo, só para ver a outra face sendo oferecida no exato instante em que eu me afastava. Disseram-me que só gente esnobe beija uma única vez, ou então aqueles infelizes que sofrem de *froider* congênita. Percebi, então, um procedimento que me pareceu correto: o beijinho tríplice, esquerda-direita-esquerda, e fui testá-lo com uma amiga parisiense. Errei mais uma vez. Ela me disse que o beijinho tríplice era um costume provençal atrasado, e que entre pessoas civilizadas bastavam dois. Na vez seguinte que me encontrei com a mulher do vizinho, dei-lhe dois beijos.

– *Non* – disse ela –, *trois fois*.

Agora presto muita atenção ao movimento da cabeça feminina. Se ela ficar imóvel após dois beijinhos, tenho certeza quase total de ter cumprido minha quota, mas permaneço pronto para mais uma investida caso a cabeça continue a se movimentar.

O problema é diferente, mas de igual dificuldade, para minha mulher, que é quem recebe os beijinhos e precisa calcular a quantidade de vezes que deve girar a cabeça, ou até mesmo se existe a necessidade de girá-la. Um dia de manhã, ela ouviu um grito na rua e se voltou para ver Ramon, o gesseiro, que se aproximava. Ele parou e limpou as mãos nas calças com grande ostentação. Minha mulher supôs que ele fosse lhe dar um aperto de mão e lhe estendeu a mão. Ramon afastou a mão dela e lhe tascou três beijinhos com grande entusiasmo. Nunca se sabe.

Depois de encerrados os cumprimentos iniciais, a conversa pode ter início. Embrulhos e cestas de compras são depositados no chão; cães são amarrados a mesas de bar; bicicletas e ferramentas são encostadas na parede mais próxima. Isso é necessário porque, para qualquer conversa séria e satisfatória, as duas mãos devem estar livres a fim de proporcionar a pontuação visual, terminar frases capengas, dar ênfase ou simplesmente enfeitar a fala, que, por ser mera questão de movimentação da boca, não é por si só suficientemente física para o provençal. É assim que as mãos e os ombros, com sua eterna eloquência, têm importância vital para uma tranquila troca de opiniões. De fato, muitas vezes é possível acompanhar a essência de uma conversa provençal de longe, sem ouvir uma palavra, só pela observação das expressões e dos movimentos do corpo e das mãos.

Existe todo um vocabulário silencioso bem-definido, que começa com o meneio da mão, ao qual fomos apresentados pelos operários da nossa obra. Eles o usavam como uma espécie de desmentido sempre que falavam de questões de custo ou de prazo, mas trata-se de um gesto de uma flexibilidade quase infinita. Pode descrever o estado da sua saúde, do seu relacionamento com a sogra, o andamento dos negócios, sua avaliação de um restaurante ou suas previsões para a colheita de melão deste ano. Quando o assunto é de menor importância, esse gesto é só para constar e vem acompanhado de um desdenhoso erguer de sobrancelhas. Questões mais sérias, como a política, a fragilidade do nosso fígado, a perspectiva da inclusão de um ciclista da região no Tour de France, são tratadas com maior intensidade. O meneio da mão é em câmera lenta, com a parte superior do corpo balançando muito de leve ao ritmo da mão; o rosto concentrado, com o cenho franzido.

O instrumento para advertências e discussões é o dedo indicador, numa de suas três posições de funcionamento. Espetado para o alto, rígido e imóvel, abaixo do nariz do interlocutor, ele recomenda precaução: cuidado, *attention*, nem tudo é o que parece ser. Mantido logo abaixo do nível do rosto e agitado rapidamente de um lado para outro como um metrônomo nervoso, ele indica que o interlocutor está tragicamente desinformado e totalmente enganado no que

acabou de dizer. A opinião correta é, então, apresentada, e o dedo deixa o movimento de um lado para outro, passando para uma série de investidas e cutucadas, seja tocando o peito se a pessoa carente de esclarecimentos for homem, seja permanecendo a alguns discretos centímetros do tórax caso se trate de uma mulher.

A descrição de uma partida repentina exige as duas mãos: a esquerda, com os dedos esticados, move-se para cima a partir da altura da cintura até bater de encontro à palma da mão direita, que vem descendo – uma versão abreviada de um gesto popular e extremamente vulgar, a banana. (Observado em sua melhor forma durante os congestionamentos do auge do verão, quando motoristas em disputa saem dos carros para se permitirem a liberdade de movimentos necessária para dar um golpe de esquerda de baixo para cima, interrompido a meio caminho pela mão direita que vem segurar o bíceps.)

Ao final da conversa, vem a promessa de se manter em contato. Os três dedos do meio são dobrados na direção da palma, e a mão é levada a uma das orelhas, com o polegar e o dedo mínimo estendidos para imitar o formato de um telefone. Por fim, um aperto de mãos de despedida. Recolhem-se embrulhos, cães e bicicletas até o processo ser retomado desde o início 50 metros adiante. Não é de surpreender que a ginástica aeróbica nunca tenha se tornado popular na Provence. As pessoas já fazem exercício suficiente a cada bate-papo de dez minutos.

Essas e outras diversões do dia a dia nas cidadezinhas e povoados próximos não contribuíam grande coisa para nos estimular à exploração e à aventura. Com tantas distrações à mão, estávamos negligenciando as partes mais famosas da Provence, ou pelo menos era o que diziam nossos amigos em Londres. Com aquele jeito superior e irritante de experientes turistas de sofá, eles não paravam de nos lembrar como estávamos bem localizados para conhecer Nîmes, Arles e Avignon, os flamingos da Camargue e a bouillabaisse de Marselha. Demonstravam surpresa e ligeira reprovação quando confessávamos que ficávamos mais perto de casa, sem acreditar nas nossas desculpas de que nunca tínhamos tempo para ir a parte alguma nem jamais sentíamos o impulso irresistível de percorrer

igrejas ou descobrir monumentos. Não queríamos ser turistas. Havia uma única exceção a essa vida enraizada: um passeio que sempre nos agradava. Nós dois adorávamos ir a Aix.

A estrada serpenteante que segue pelas montanhas é estreita demais para caminhões e muito sinuosa para quem está com pressa. Além de uma única habitação rural, com suas cabras hirsutas, não havia nada para ver a não ser paisagens íngremes e desertas, compostas de rochas cinzentas e carvalhos, apresentadas em alta definição pela clareza extraordinária. A estrada vai descendo pelos sopés da vertente sul do Lubéron antes de desembocar no Grande Prêmio de amadores que se realiza todos os dias na RN7, a Nationale Sept, que ao longo dos anos já eliminou mais motoristas do que nos agrada imaginar enquanto esperamos que o trânsito permita que entremos nela.

A estrada leva a Aix, deixando-nos no final da mais bela rua principal da França. A Cours Mirabeau é magnífica em qualquer época do ano, mas atinge o máximo de beleza entre a primavera e o outono, quando os plátanos formam um túnel verde pálido de 500 metros de extensão. A luminosidade difusa, os quatro chafarizes distribuídos ao longo da sua extensão, as proporções perfeitas que obedecem à norma de Da Vinci de que a "rua tenha a largura da altura dos prédios" – a disposição das árvores, da arquitetura e do espaço, tudo é tão agradável que mal se percebem os automóveis.

Com o passar dos anos, uma simpática distinção geográfica surgiu entre o trabalho e as atividades mais frívolas. Do lado da sombra, como convém, estão os bancos, as companhias de seguros, os corretores de imóveis e os advogados. Do lado ensolarado, ficam os cafés.

Gostei de praticamente todos os cafés em que estive na França, até mesmo dos desleixados em pequenos povoados, onde as moscas são mais numerosas do que os fregueses, mas tenho um fraco pelos amplos cafés da Cours Mirabeau, e um fraco todo especial pelo Deux Garçons. Sucessivas gerações de proprietários enfiaram os lucros debaixo do colchão, resistindo a toda e qualquer ideia de renovar a decoração – o que na França geralmente termina num excesso de plástico e em iluminação incômoda; e, com isso,

seu interior tem a mesma aparência que devia ter uns cinquenta anos atrás.

O pé-direito é alto, e o teto adquiriu um tom caramelo com a fumaça de um milhão de cigarros. O bar é de cobre polido; as mesas e cadeiras reluzem com a pátina deixada por incontáveis traseiros e cotovelos; e os garçons usam avental e têm pé chato, como todo garçom que se preze. É um lugar fresco e com iluminação fraca, adequado para refletir e tomar um drinque em tranquilidade. Fora isso, há um terraço, que é onde as coisas acontecem.

Aix é uma cidade universitária, e sem dúvida há algo no currículo dos cursos que atrai estudantes bonitas. O terraço do Deux Garçons está sempre cheio delas, e minha teoria é que estão ali à procura de instrução, não para fazer um lanche. Estão fazendo um curso de pós-graduação em comportamento adequado a cafés, com um roteiro dividido em quatro partes.

PRIMEIRA PARTE: A CHEGADA

Deve-se sempre chegar da forma que mais chame a atenção, de preferência na garupa de uma Kawasaki 750, cor de carmim, guiada por um rapaz vestido em couro negro da cabeça aos pés e com a barba por fazer há três dias. Não se fica parada na calçada para acenar quando ele parte ruidosamente Cours abaixo para uma ida ao barbeiro. Esse tipo de atitude é para meninhas gauche da região de Auvergne. A estudante sofisticada está ocupada demais para o sentimentalismo. Ela já está se concentrando no próximo estágio.

SEGUNDA PARTE: A ENTRADA

Os óculos escuros não devem ser retirados enquanto não se identificar alguma conhecida numa das mesas; mas não se deve dar a impressão de estar à procura de companhia. Pelo contrário, a impressão deveria ser a de que se entrou ali para telefonar para um admirador, algum nobre italiano, quando – *quelle surprise!* – se vê

uma amiga. Nesse momento, os óculos podem ser tirados e os cabelos jogados para trás enquanto se é convencida a sentar à mesa.

TERCEIRA PARTE: O RITUAL DOS BEIJINHOS

Todos à mesa devem receber no mínimo dois beijinhos, muitas vezes três e, em casos especiais, quatro. Quem está sendo beijado deve permanecer sentado, permitindo à recém-chegada que se curve e se abaixe dando a volta na mesa toda, balançando os cabelos, atrapalhando os garçons, em suma, fazendo com que sua presença seja notada.

QUARTA PARTE: AS BOAS MANEIRAS À MESA

Uma vez sentada, a recém-chegada deve voltar a pôr os óculos para poder examinar discretamente o próprio reflexo nas janelas do café – não por narcisismo, mas para verificar importantes detalhes técnicos: o modo de acender o cigarro, de sorver uma Perrier *menthe* pelo canudinho ou de morder com delicadeza um torrão de açúcar. Se esse exame for satisfatório, os óculos podem ser empurrados para baixo de forma a descansar graciosamente na ponta do nariz, dando-se, então, atenção aos outros ocupantes da mesa.

Esse teatro não sofre interrupções desde a metade da manhã até o final da tarde e nunca deixa de me divertir. Imagino que deva haver algum intervalo ocasional para as tarefas acadêmicas em meio a todos esses períodos agitados de estudo social, mas jamais vi um livro didático sombrear as mesas do café nem ouvi um debate sequer sobre cálculo avançado ou ciência política. As estudantes estão completamente absortas no esforço de se exibir, e com isso a Cours Mirabeau fica ainda mais bonita.

Não seria nenhum sacrifício passar a maior parte do dia perambulando de um café para outro. No entanto, como nossas visitas a Aix são pouco frequentes, sentimos uma agradável obrigação de comprimir o máximo possível de atividades na parte da manhã – apanhar uma garrafa de *eau-de-vie* com o homem da rue d'Italie e uns queijos com Monsieur Paul na rue des Marseillais, ver as tolices mais recentes nas vitrines das butiques, que se comprimem, elegantes, entre estabelecimentos mais antigos e menos efêmeros nas ruas estreitas por trás da Cours, nos juntar à multidão no mercado de flores, dar mais uma olhada na linda e minúscula place d'Albertas, com seus seixos e sua fonte, e nos certificarmos de chegar à rue Frédéric Mistral a tempo de obter lugar para o almoço no Chez Gu.

Existem em Aix restaurantes maiores, mais bem-decorados e de maior distinção gastronômica; mas, desde o momento em que nos abrigamos ali num dia de chuva, sempre retornamos a ele. O próprio Gu domina o ambiente: um homem barulhento, simpático, com o bigode mais largo, vistoso, abundante e ambicioso que eu já vi, em luta permanente com a força da gravidade e a navalha em seus esforços para entrar em contato com as sobancelhas. O filho anota os pedidos, e uma mulher invisível de voz intimidadora – talvez Madame Gu – encarrega-se da cozinha. A freguesia é composta de homens de negócios da região, garotas de Agnès B., que fica logo na esquina, mulheres elegantes com suas bolsas de compras e seus cães *dachshund* e eventuais casais furtivos e obviamente ilícitos, sussurrando absortos e ignorando seu *aioli*. O vinho é servido em jarras, uma boa refeição de três pratos custa 80 francos, e todas as mesas estão tomadas antes de 12h30 diariamente.

Como de costume, nossas boas intenções de fazer uma refeição leve e comedida desaparecem com a primeira jarra de vinho e, como de costume, tentamos justificar essa entrega ao prazer afirmando que, afinal, hoje é um dia de folga. Não temos negócios que exijam nossa volta nem agendas cheias de compromissos, e a satisfação aumenta, de forma indigna e vergonhosa, com o reconhecimento de que as pessoas ao redor estarão de volta ao trabalho enquanto nós ainda estaremos sentados com uma segunda xícara de café,

decidindo o que fazer em seguida. Em Aix há muito mais para ver, mas o almoço diminui o apetite para o turismo, e nossa bolsa de queijos iria lançar sobre nós uma vingança malcheirosa se tivesse que atravessar o calor da tarde aos solavancos. Há um vinhedo na periferia de Aix que venho querendo visitar. Ou então, uma curiosidade que notamos ao entrar na cidade, uma grande espécie de depósito de sucata medieval, abarrotado de volumosas relíquias e estátuas de jardim danificadas. Ali, sem dúvida, encontraremos o velho banco de jardim de pedra que estamos procurando, e é provável que nos paguem para retirá-lo.

Matériaux d'Antan ocupa uma área do tamanho de um grande cemitério, ao lado da RN7. Num país tão determinado a proteger seus pertences de ladrões a ponto de ter a maior população de cadeados da Europa, era estranho que o local fosse completamente aberto para quem vinha pela estrada: sem cercas, sem avisos ameaçadores, sem pastores-alemães ensebados presos a correntes e sem nenhum sinal do proprietário. Enquanto estacionávamos, pensamos que era uma grande demonstração de confiança ter um negócio sem qualquer meio óbvio para a proteção do estoque. Percebemos, então, por que o proprietário podia se dar ao luxo de não se preocupar com a segurança: nada que estivesse em exposição pesava menos de cinco toneladas. Teriam sido necessários dez homens e um guincho hidráulico para levantar qualquer uma das peças, e uma carreta para transportá-la.

Se estivéssemos planejando construir uma réplica de Versalhes, poderíamos ter feito todas as nossas compras ali numa única tarde. Uma banheira de bom tamanho, esculpida a partir de um único bloco de mármore? Ali naquele canto, com espinheiros crescendo pelo dreno. Uma escadaria para o saguão de entrada? Havia três, de comprimentos variáveis, degraus de pedra desgastada dispostos em curvas graciosas, cada degrau com a largura de uma mesa de jantar. Grandes balaustradas de ferro serpenteavam ao lado delas, com ou sem o acabamento no formato de abacaxis gigantes. Havia sacadas inteiras, completas com gárgulas; querubins de mármore do tamanho de adultos fortes, que pareciam padecer de caxumba; ânforas de terracota com mais de 2 metros de altura, caídas de lado

numa confusa embriaguez; pedras de moinho; colunas; arquitraves; e plintos. Tudo que se pudesse imaginar em pedra, menos um banco simples.

– *Bon jour* – disse um rapaz.

Ele apareceu vindo de trás de uma versão em tamanho maior da Vitória de Samotrácia e nos perguntou como poderia nos ajudar. Um banco? Ele dobrou o dedo indicador sobre a ponte do nariz, enquanto pensava, e depois balançou a cabeça com uma expressão de desculpas. Os bancos não eram sua especialidade. No entanto, ele tinha um lindo gazebo do século XVIII em ferro forjado ou, se nosso jardim tivesse tamanho suficiente, havia um belo arco do triunfo em imitação do estilo romano que ele podia nos mostrar, com 10 metros de altura e largura suficiente para a passagem de duas carruagens lado a lado. Essas peças eram raras, afirmou. Por um instante, fomos tentados pela ideia de ver Faustin passando com seu trator por baixo de um arco do triunfo a caminho do vinhedo, com uma coroa de ramos de oliveira em volta do chapéu de palha, mas minha mulher conseguiu ver o lado pouco prático da compra por impulso de uma peça de 250 toneladas. Deixamos o rapaz com a promessa de que voltaríamos se algum dia comprássemos um *château*.

A secretária eletrônica nos deu as boas-vindas, piscando sua luzinha vermelha para mostrar que alguém estivera conversando com ela. Havia três mensagens.

Um francês cuja voz não reconheci teve com ela uma conversa unilateral, desconfiada, recusando-se a aceitar o fato de estar falando com uma máquina. Nossa mensagem, pedindo a quem chamava que deixasse o número para que pudéssemos entrar em contato, foi o que o instigou. Por que vou lhe dar meu número se já estou falando com você? Ele esperou pela resposta, respirando com dificuldade. Quem está falando? Por que não responde? Mais respiração pesada. *Allo? Allo? Merde. Allo?* O tempo reservado para ele na fita expirou enquanto estava resmungando, e nunca mais tivemos notícias suas.

Didier, rápido e eficiente, informou que ele e sua equipe estavam prontos para retomar o trabalho, e atacariam dois quartos no térreo

da casa. *Normalement*, chegariam sem dúvida amanhã, ou talvez depois de amanhã. E quantos filhotinhos queríamos? Pénélope estava prenhe de um desconhecido peludo de Goult.

Depois, uma voz inglesa, um homem que nos lembrávamos de nos ter sido apresentado em Londres. Parecera simpático, mas nós mal o conhecíamos. Isso estava para mudar, porque ele e a mulher iam aparecer por ali. Ele não disse quando e não deixou telefone. Era provável que, no estilo do inglês itinerante, chegassem num dia qualquer bem na hora do almoço. Mas até agora nosso mês havia sido tranquilo, com poucos hóspedes e ainda menos operários, e estávamos prontos para ter alguma companhia.

Ao pôr do sol, quando estávamos nos sentando para jantar no pátio, eles chegaram – Ted e Susan, envoltos em desculpas e eloquentes em seu entusiasmo pela Provence, que até então não conheciam, pela nossa casa, nossas cadelas, por nós, por tudo. Era tudo maravilhoso, como repetiram diversas vezes nos primeiros minutos. Sua alegria ofegante nos desarmou. Os dois falavam em sequência, num diálogo ininterrupto que não exigia nem permitia qualquer contribuição de nossa parte.

– Chegamos fora de hora? Bem típico da gente, infelizmente.

– Típico mesmo. Vocês devem *detestar* que as pessoas apareçam desse jeito. Uma taça de vinho seria ótimo.

– Querido, olhe a piscina. Não é *linda*?

– Vocês sabiam que os correios em Ménerbes têm um mapinha que mostra como achar sua casa? *Les Anglais* é como eles chamam vocês, e tiram esse mapa de debaixo do balcão.

– Nós teríamos chegado antes, só que batemos num velhinho simpático no povoado...

– ...bem, na verdade, foi no carro dele...

– É, no carro dele, mas ele foi um doce, não foi, querido? E não foi bem uma batida, mais um arranhão.

– Por isso o levamos até o café e lhe pagamos um drinque...

– Muitos drinques, não foi, querido?

– E alguns para os amigos engraçados dele.

– Seja como for, agora estamos aqui, e eu preciso dizer que tudo é lindo *demais*.

– E vocês são tão simpáticos de nos aturar chegando assim sem avisar.

Eles pararam para beber o vinho e recuperar o fôlego, olhando para todos os lados e fazendo pequenos ruídos de aprovação. Minha mulher, com sua aguda percepção dos menores sintomas de desnutrição, notou que Ted estava espiando nosso jantar, ainda intacto sobre a mesa. Ela perguntou se eles gostariam de comer conosco.

– Só se realmente não for nenhum trabalho; só um pouco de pão, um tiquinho de queijo e, quem sabe, mais *uma* taça de vinho.

Ted e Susan se acomodaram, ainda tagarelando, e nós servimos salsichas, queijos, salada e algumas fatias da omelete fria de legumes chamada *crespaou* com um molho quente de tomates frescos. A comida foi recebida com tanto arrebatamento que fiquei imaginando quanto tempo tinha se passado desde sua última refeição e quais as providências que eles haviam tomado para a seguinte.

– Onde vocês estão ficando, aqui na região?

Ted encheu a taça. Bem, de fato não tinham feito reservas, “típico da gente, típico mesmo”, mas estavam pensando num pequeno *auberge*, algum lugar limpo, simples e não muito longe daqui, porque adorariam ver a casa à luz do dia, se não fossem incomodar. Devia haver uma meia dúzia de pequenos hotéis que podíamos recomendar.

Havia, sim, mas já passava das dez, hora de dormir na Provence. Não era o melhor momento para bater em janelas fechadas e portas trancadas, tentando evitar chamar a atenção dos cães de guarda dos hotéis. Era mais conveniente que Ted e Susan ficassem em nossa casa aquela noite e procurassem hospedagem no dia seguinte. Um olhou para o outro, e os dois entoaram um dueto de gratidão que só parou quando suas malas já estavam no andar de cima. Eles arrulharam um boa-noite para nós da janela do quarto de hóspedes, e ainda ouvíamos seus gorjeios quando nos recolhemos. Eram como duas crianças entusiasmadas, e achamos que seria divertido tê-los por perto durante alguns dias.

O latido das cadelas veio nos despertar pouco depois das três da manhã. Elas estavam interessadas em barulhos que se originavam no quarto de hóspedes. Tinham a atenção voltada para o som de alguém vomitando, entrecortado por gemidos e o barulho de água corrente.

Tenho dificuldade para saber qual é a melhor forma de reagir ao mal-estar dos outros. Quando estou assim, prefiro ficar só, lembrando-me do que um tio me recomendara muito tempo atrás. “Vomite sozinho, menininho. Ninguém está interessado em ver o que andou comendo.” Existem, porém, outras pessoas que se sentem melhor com a solidariedade de uma plateia.

Os ruídos continuaram, e eu fui lá em cima perguntar se podia fazer alguma coisa para ajudar. O rosto preocupado de Ted apareceu à porta entreaberta. Foi alguma coisa que Susan tinha comido. A pobrezinha tinha um estômago frágil. E toda essa agitação. Não havia nada a ser feito, a não ser deixar a natureza seguir seu curso, o que ela tornou a fazer ruidosamente. Voltamos para a cama.

Os estrondos de alvenaria caindo começaram logo depois das sete. Didier tinha chegado conforme prometido e estava fazendo um aquecimento com uma marreta de cabo curto e uma ponteira de ferro, enquanto seus auxiliares jogavam sacos de cimento de um lado para outro e coagiam a betoneira a funcionar. Nossa enferma desceu a escada lentamente, tateando, protegendo a testa do barulho e da luz forte do sol, mas insistindo que estava bem para tomar o café da manhã. Estava enganada e precisou abandonar a mesa às pressas para voltar ao banheiro. A manhã estava perfeita, sem vento, sem nuvens, com um céu de um azul puríssimo, e foi passada à procura de um médico que pudesse vir a domicílio e em seguida na compra de supositórios na farmácia.

Durante os quatro ou cinco dias seguintes, viemos a conhecer o farmacêutico muito bem. A pobre Susan e seu estômago estavam em guerra. O alho lhe atacava o fígado. O leite da região, que admito ser uma substância bastante estranha, deixava seus intestinos em polvorosa. O azeite, a manteiga, a água, o vinho – nada lhe fazia bem, e vinte minutos de sol a transformavam numa bolha ambulante. Ela era alérgica ao sul da França.

Isso não é raro. A Provence é mesmo um choque para o sistema das pessoas mais do norte. Tudo aqui é exagerado. As temperaturas são extremas, cobrindo uma escala que vai quase dos quarenta positivos aos trinta negativos. A chuva, quando aparece, cai com tanto abandono que varre estradas e fecha rodovias. O mistral é um vento brutal, extenuante, gélido no inverno, cruel e seco no verão. A comida é cheia de sabores fortes, típicos da terra, que podem sobrecarregar uma digestão acostumada a uma dieta mais branda. O vinho é jovem e enganoso, fácil de beber, mas às vezes com teor alcoólico superior ao de vinhos mais maduros que são tratados com maior cautela. Os efeitos combinados da alimentação e do clima, tão diferentes dos da Inglaterra, exigem tempo para que o organismo se acostume. Na Provence não há nada que seja ameno, e ela pode derrubar as pessoas como tinha derrubado Susan. Ela e Ted nos deixaram para convalescer em ambientes mais temperados.

Sua visita nos fez perceber como éramos felizes por termos a constituição física das cabras e uma pele que aceitava bem o sol. A rotina dos nossos dias tinha mudado, e agora vivíamos ao ar livre. Levávamos trinta segundos para nos vestir. No café da manhã comíamos melões e figos frescos, e fazíamos nossas compras bem cedo, antes que o calorzinho agradável do sol se transformasse na fornalha das dez horas da manhã. As lajes ao redor da piscina estavam quentes, mas a água ainda era fria o bastante para fazer com que, ao primeiro mergulho, subíssemos ofegantes à tona. Acabamos adotando o hábito daquele sensato prazer mediterrâneo, o da sesta.

Usar meias pertencia a alguma lembrança remota. Meu relógio ficava numa gaveta, e descobri que sabia aproximadamente a hora do dia pela posição das sombras no pátio, embora raramente soubesse a data. Não me parecia importante. Eu estava me transformando num vegetal satisfeito, que mantinha contatos esporádicos com a vida real por meio de conversas telefônicas com pessoas em escritórios distantes. Elas sempre me perguntavam ansiosas como estava o tempo e não gostavam da minha resposta. Consolavam-se fazendo-me advertências quanto ao câncer de pele e à confusão cerebral provocada pelo sol. Eu não discutia com elas.

Provavelmente tinham razão. Só que, por mais que eu estivesse mentalmente confuso, enrugado e com um câncer em potencial, eu nunca tinha me sentido tão bem em toda a minha vida.

Os pedreiros trabalhavam sem camisa, aproveitando o bom tempo tanto quanto nós. Sua principal concessão ao calor era uma ligeira prorrogação do intervalo do almoço, período este que era monitorado com precisão pelas nossas cadelas. Ao primeiro ruído de cestas sendo abertas e de pratos e talheres sendo retirados, elas atravessavam o pátio em disparada para se posicionar junto da mesa, o que nunca faziam conosco. Pacientes e sem piscar os olhos, observavam cada garfada com uma expressão carente. Invariavelmente funcionava. Ao final do almoço, voltavam sorrateiras e cheias de culpa para seus refúgios à sombra da cerca de alecrim, com as bochechas recheadas de camembert ou de cuscuz marroquino. Didier alegava que era o que caía da mesa.

A obra estava indo de acordo com o planejado, ou seja, cada aposento levaria três meses, contados do dia em que os pedreiros o ocupavam até o dia em que nós poderíamos ocupá-lo. E ainda tínhamos a perspectiva de Menicucci e seus aquecedores para o mês de agosto. Em outro lugar, num clima menos perfeito, isso poderia ser desanimador, mas não aqui. O sol era um tranquilizante formidável, e o tempo passava numa névoa de bem-estar: dias longos, vagarosos, quase letárgicos, em que era tão gostoso estar vivo que nada mais importava. Tinham nos dito que o tempo muitas vezes continuava assim até o final de outubro. Também nos contaram que julho e agosto eram os dois meses em que os moradores sensatos deixavam a Provence, indo para algum lugar mais calmo, menos movimentado, como Paris. Isso não se aplicava a nós.

JULHO



UM AMIGO MEU tinha alugado uma casa em Ramatuelle, a alguns quilômetros de Saint-Tropez. Queríamos nos encontrar, mas tanto ele quanto eu relutávamos em enfrentar o congestionamento mal-humorado do trânsito do alto verão. Perdi no cara ou coroa e disse que estaria lá a tempo para o almoço.

Depois de dirigir uma meia hora, descobri que estava em outro país, habitado principalmente por trailers. Eles iam bamboleando na direção do mar em manadas monstruosas, ornamentados com cortinas marrons ou cor de laranja e adesivos que lembravam migrações passadas. Grupos deles paravam para descansar nas áreas de estacionamento ao largo da autoestrada, tremeluzindo no calor. Sem fazer caso dos campos que se estendiam às suas costas, seus proprietários armavam mesas e cadeiras de piquenique em locais com vista próxima e ininterrupta para os caminhões que passavam, a uma distância que lhes permitisse respirar as emanções de óleo diesel. Ao sair da autoestrada para descer na direção de Sainte-Maxime, vi mais uma enorme quantidade de trailers que se estendia à minha frente num comboio rechonchudo e balouçante e abandonei qualquer esperança de almoçar cedo. Os cinco últimos quilômetros da viagem levaram uma hora e meia. Bem-vindo à Côte d'Azur.

Ela já foi linda, e alguns trechos raros e caríssimos ainda são. No entanto, em comparação com a paz e a relativa solidão do Lubéron, ela parecia uma babel, desfigurada pelo excesso de construções, de gente e de comércio: lançamentos de casas de veraneio, bife com batata frita, barcos infláveis de borracha, autênticos souvenirs

provençais feitos de madeira de oliveira, pizzas, aulas de esqui aquático, boates, pistas de kart – os cartazes estavam por toda parte, oferecendo de tudo.

As pessoas que se dedicam a ganhar o pão com o trabalho na Côte d'Azur têm uma estação limitada, e sua ânsia de lhe arrancar o dinheiro antes que chegue o outono e desapareça a procura por barcos infláveis é palpável e incômoda. Os garçons esperam impacientes pelas gorjetas; os comerciantes não largam do seu pé para que você não se demore demais na decisão de comprar e depois se recusam a aceitar notas de 200 francos porque elas são as mais falsificadas. Paira no ar uma voracidade hostil, tão perceptível quanto o cheiro de alho e de protetor solar. Desconhecidos são automaticamente classificados como turistas e tratados como uma amolação; inspecionados com olhares pouco amistosos e tolerados, desde que paguem em dinheiro vivo. De acordo com o mapa, ali ainda era a Provence. Não a Provence que eu conhecia.

A casa do meu amigo ficava nos bosques de pinheiros na periferia de Ramatuelle, ao final de uma trilha particular, totalmente isolada da loucura à solta a 3 quilômetros dali, na praia. Não foi surpresa para ele saber que uma viagem de duas horas tinha levado mais de quatro. Também me disse que, se uma pessoa quisesse garantir uma vaga de estacionamento para um jantar em Saint-Tropez, o melhor era chegar lá antes das 7h30 da manhã; que ir à praia era um esforço que só podia resultar em frustração; e que o único meio seguro de se chegar ao aeroporto de Nice a tempo para pegar um avião era o helicóptero.

Enquanto voltava para casa ao anoitecer, no sentido oposto ao da maré de trailers, eu me perguntava o que havia na Côte d'Azur que continuava atraindo tamanhas multidões a cada verão. De Marselha até Monte Carlo, as estradas eram um pesadelo, e a praia ficava coberta com um tapete vivo de seres torrando ao sol, quilômetros e mais quilômetros de corpos oleosos dispostos um junto ao outro. Meu lado egoísta ficou feliz de ver que eles preferiam passar suas férias ali, e não nos grandes espaços do Lubéron, em meio a moradores mais simpáticos.

É claro que alguns moradores eram menos simpáticos do que outros, e eu encontrei um desses na manhã do dia seguinte. Massot estava *en colère*, dando chutes no mato baixo da pequena clareira perto da sua casa e mordendo, indignado, o bigode.

– Está vendo só? – começou ele. – Esses *salauds*, imundos. Chegam como ladrões no meio da noite e vão embora cedinho de manhã. Sujeira por toda parte. – Ele me mostrou duas latas de sardinha vazias e uma garrafa de vinho, prova irrefutável de que seus arqui-inimigos, os alemães praticantes do camping, tinham invadido seu lote particular do parque nacional. Só isso já seria intolerável, mas eles tinham também feito pouco-caso do seu sofisticado sistema de defesa, afastando as grandes pedras para abrir um caminho pela barricada e – *sales voleurs!*, ladrões descarados! – roubando os cartazes que advertiam para a presença de víboras.

Massot tirou o boné e coçou o início de careca no alto da cabeça, refletindo sobre a enormidade do crime. Olhou na direção da sua casa, ficando na ponta dos pés primeiro de um lado do caminho, depois do outro. Resmungou:

– Talvez funcionasse, mas eu teria que derrubar as árvores.

Se ele eliminasse a pequena floresta que ficava entre a sua casa e a clareira, teria condição de ver os faróis de qualquer carro que viesse descendo pela trilha e daria uns dois ou três tiros de advertência da janela do seu quarto. Mas a verdade é que aquelas árvores eram extremamente valiosas e contribuía para o aspecto agradável da casa que ele estava tentando vender. Ainda não tinha encontrado nenhum comprador, mas era apenas uma questão de tempo até alguém reconhecer que ela era uma pechincha. Melhor as árvores ficarem no lugar. Massot pensou mais um pouco, e de repente seu rosto se iluminou. Talvez a solução fosse usar *pièges à feu*. É, ele gostava dessa ideia.

Eu já tinha ouvido falar em *pièges à feu*, e elas me pareciam medonhas – armadilhas ocultas que explodiam quando tocadas, como minas em miniatura. A ideia de fragmentos de turistas alemães voando pelos ares era alarmante para mim, mas muito divertida para Massot, que percorria a clareira de um lado para

outro, exclamando *bum!* a cada três ou quatro metros, enquanto planejava a disposição do campo minado.

Ele não podia estar falando sério, falei, e além do mais eu achava que as *pièges à feu* fossem proibidas por lei. Massot interrompeu suas explosões e bateu na lateral do nariz, numa atitude conspiratória.

– Até pode ser verdade, mas não existe nenhuma lei contra a colocação de avisos. – Ele abriu um largo sorriso e ergueu os dois braços acima da cabeça. – *Bum!*

Onde você estava vinte anos atrás, pensei, quando era necessário na Côte d’Azur?

Talvez os instintos antissociais de Massot estivessem se intensificando com o calor. Muitas vezes, no meio da manhã, já fazia mais de 30 graus. E antes do meio-dia o céu passava do azul para um branco calcinado. Sem que tomássemos uma decisão consciente, fomos nos acomodando à temperatura, acordando mais cedo e aproveitando a parte mais fresca do dia para atividades que exigissem energia. Qualquer tarefa súbita ou trabalhosa entre o meio-dia e o início da noite estava fora de cogitação; como os cães, procurávamos a sombra em vez do sol. A terra começou a rachar, e a grama desistiu de tentar crescer. Durante longos períodos do dia, os únicos sons eram os das cigarras em volta da casa, das abelhas na lavanda e de corpos se atirando na piscina.

Todos os dias de manhã eu levava as cadelas para passear entre as seis e as sete, e elas descobriram um novo esporte, mais recompensador do que caçar coelhos e esquilos. Tudo começou quando se depararam com o que imaginaram ser um grande animal feito de náilon azul. Fizeram-lhe o cerco a uma distância segura e latiram até que ele se mexeu e afinal despertou. Um rosto amarrotado surgiu de uma das pontas, seguido, depois de alguns instantes, de uma mão que oferecia um biscoito. Daí em diante, a visão de um saco de dormir entre as árvores significava comida. Para os campistas, devia ser inquietante acordar e ver duas caras peludas a poucos centímetros de distância, mas até que eles eram amistosos depois de se recuperarem do primeiro choque.

Por estranho que pareça, Massot em parte estava com a razão. Eles eram alemães em sua maioria, mas não os irresponsáveis espalhadores de lixo de que ele se queixava. Esses alemães não deixavam nenhuma pista atrás de si; tudo era acondicionado em mochilas gigantescas antes que eles partissem no calor, como lesmas de duas pernas. Na minha curta experiência com o lixo no Lubéron, os transgressores mais prováveis eram os próprios franceses, mas nenhum francês admitiria isso. Em qualquer época do ano, mas especialmente no verão, era de conhecimento geral que os estrangeiros de uma bandeira ou de outra eram os responsáveis pela maioria dos problemas da vida.

Os belgas, segundo se dizia, eram culpados pela maioria dos acidentes, por conta do seu hábito de dirigir no meio da estrada, forçando o motorista francês, de famosa prudência, a cair em valas para evitar ser esmagado. Os suíços e a porção da população alemã que não gosta de acampar eram responsáveis por monopolizarem os hotéis e restaurantes e por inflacionarem os preços dos imóveis. E os ingleses – ah, os ingleses. Eram notáveis pela fragilidade do seu sistema digestivo e sua preocupação com esgotos e encanamentos.

– Eles têm uma predisposição para a diarreia – observou um amigo francês. – Se um inglês não estiver com diarreia, ele está procurando um lugar onde possa contraí-la.

Nesses insultos contra nacionalidades, existe apenas aquela pitada de verdade suficiente para lhes dar sustentação, e eu testemunhei, num dos cafés mais movimentados de Cavillon, uma cena que deve ter confirmado para os franceses sua opinião sobre os pontos fracos dos ingleses.

Um casal tomava café com seu filho pequeno, e o menino manifestou sua necessidade de ir ao banheiro. O pai ergueu os olhos do seu exemplar do *Daily Telegraph*, de dois dias antes.

– É melhor você conferir se o lugar é razoável – disse ele à mãe do menino. – Lembra-se do que aconteceu em Calais?

A mãe suspirou e se encaminhou, obediente, para a região sombria nos fundos do café. Quando voltou a aparecer, foi em alta velocidade e com a expressão de quem acabou de chupar um limão.

– É *nojento*. Roger não pode entrar lá.

Roger ficou imediatamente interessado em explorar um banheiro proibido.

– Mas eu preciso ir – reclamou ele, acrescentando seu maior trunfo. – É o número dois. Eu preciso ir.

– Não tem nem onde se sentar. É só um *buraco*.

– Não me importo. Preciso ir.

– Então você o leva – disse a mãe. – Lá eu não entro de novo.

O pai dobrou o jornal e se levantou; o pequeno Roger puxava-o pela mão.

– É melhor levar o jornal – disse a mãe.

– Termino de ler quando voltar de lá.

– *Lá não tem papel* – sussurrou ela.

– Ah, bem, então vou tentar guardar as palavras cruzadas.

Os minutos se passavam, e eu comecei a imaginar se poderia perguntar à mãe exatamente o que tinha acontecido em Calais quando se ouviu uma exclamação em voz alta proveniente dos fundos do café.

– Cocô!

Era Roger que voltava, seguido do pai de rosto descorado, trazendo nas mãos o que restava do jornal. A conversa no café parou enquanto Roger relatava sua expedição a plenos pulmões. O *patron* olhou para a mulher e encolheu os ombros. Só os ingleses mesmo para transformar em espetáculo uma simples visita ao *wa-wa*.

O motivo de tanta consternação para Roger e os seus pais era uma *toilette à la Turque*, que consiste numa peça rasa de louça, com um buraco no centro e descansos para os pés da cada lado. O equipamento foi projetado, supostamente por um engenheiro sanitarista turco, para proporcionar o máximo de desconforto, mas os franceses lhe acrescentaram uma sofisticação própria: um dispositivo de descarga de alta pressão, de velocidade tão grande que os usuários incautos podem se descobrir encharcados das canelas para baixo. Existem dois métodos para não ensopar os pés: o primeiro consiste em acionar a alavanca da descarga a partir da segurança da terra firme junto à porta; mas, como isso exige braços compridos e o equilíbrio de um acrobata, a segunda opção – a de

não dar a descarga – é a que infelizmente predomina na maior parte dos casos. Para piorar o problema, alguns estabelecimentos instalam um aparelho economizador de energia, que é típico dos franceses. O interruptor de luz, que sempre fica localizado do lado de fora da porta do banheiro, é equipado com um timer automático que mergulha o ocupante na escuridão total após 38 segundos, poupando, dessa forma, a preciosa eletricidade e desestimulando a permanência de quem não tem o que fazer.

Por espantoso que seja, sanitários *à la Turque* ainda estão sendo fabricados, e o café mais moderno pode muito bem ter nos fundos uma câmara de torturas. Entretanto, quando mencionei o fato a Monsieur Menicucci, ele saltou em defesa dos equipamentos sanitários franceses, insistindo que na outra extremidade da escala havia sanitários de tal sofisticação e perfeição ergonômica que *até mesmo um americano* ficaria impressionado. Ele sugeriu uma reunião para conversarmos sobre dois vasos sanitários de que precisávamos para a casa. Disse que tinha algumas maravilhas para nos mostrar e que ficaríamos empolgados com a escolha.

Ele chegou com uma pasta cheia de catálogos, que despejou na mesa do pátio enquanto tecia comentários desnorteantes sobre o sistema de descarga vertical ou horizontal. Como prometido, havia uma grande variedade, mas todos eram agressivos em sua modernidade, tanto no formato quanto na cor – objetos esculturais, atarracados, da cor de vinho escuro ou damasco queimado. Nós estávamos procurando alguma coisa simples em louça branca.

– *C'est pas facile* – disse ele.

As pessoas hoje em dia queriam novos formatos, novas cores. Tudo fazia parte da revolução sanitária francesa. O branco tradicional não era apreciado pelos projetistas. Existia, porém, um modelo que ele tinha visto havia pouco tempo e que poderia ser exatamente o que nós queríamos. Menicucci procurou com atenção entre os catálogos e – ah, tinha certeza – aquele era o que queríamos.

– *Voilà! Le W.C. haute couture!*

O homem empurrou o catálogo na nossa direção, e lá estava, iluminado e fotografado como um vaso etrusco, o vaso sanitário

Pierre Cardin.

– Estão vendo? – disse Menicucci. – Ele é até assinado por Cardin.

E era mesmo, bem no alto e longe do perigo. A não ser pela assinatura, era perfeito, com um belo formato que lhe dava a aparência de um vaso sanitário, não de um aquário gigante. Encomendamos dois.

Foi um Menicucci entristecido que nos telefonou uma semana depois para nos avisar que a Casa Cardin não estava mais fabricando vasos sanitários. *Une catastrophe*, mas ele continuaria com as pesquisas.

Passaram-se uns dez dias até ele reaparecer, dessa vez vitorioso, subindo a escada da entrada enquanto agitava outro catálogo acima da cabeça.

– *Toujours couture! Toujours couture!*

Cardin podia ter abandonado o banheiro, mas seu lugar estava ocupado pelo elegante Courrèges, cujo projeto era muito semelhante e que exercera notável comedimento na questão da assinatura, eliminando-a de vez. Demos parabéns a Menicucci, e ele se permitiu uma Coca-Cola para comemorar. Ergueu o copo para um brinde.

– Hoje os vasos sanitários, amanhã o aquecimento central – disse.

Ficamos ali sentados ao sol no calor de mais de 30 graus enquanto ele nos descrevia como ficaríamos aquecidos no inverno e repassava conosco seu plano de ataque. Paredes seriam quebradas, haveria pó por toda parte, o barulho da britadeira substituiria as abelhas e os grilos. Para Menicucci, existia apenas um ponto positivo naquilo tudo. A obra manteria os hóspedes afastados por algumas semanas. *Eh, oui.*

Antes, porém, desse período de reclusão forçada e ensurdecidora, estávamos esperando um último hóspede, um homem tão desajeitado e propenso ao desastre, tão distraído e pouco civilizado, envolvido tantas vezes em acidentes domésticos que o tínhamos convidado para vir especificamente às vésperas da demolição, de modo que os escombros da sua visita ficassem

enterrados debaixo do entulho gerado em agosto. Era Bennett, grande amigo nosso havia quinze anos, que alegremente admitia ser o Pior Hóspede do Mundo. Nós o adorávamos, mas com apreensão.

Ele ligou do aeroporto algumas horas depois do horário em que deveria chegar. Será que eu podia ir apanhá-lo? Houvera um probleminha com a locadora de automóveis, e ele não tinha como sair de lá.

Encontrei-o no bar do andar superior em Marignane, confortavelmente instalado com uma garrafa de champanhe e um exemplar da edição francesa da *Playboy*. Estava com quase 50 anos, esbelto e de bela aparência, num elegante terno de linho cru, com a calça muito chamuscada.

– Desculpe por tirar você de casa, mas eles não têm mais carros. Tome um pouco de champanhe.

Ele me contou o que havia acontecido e, como de costume no seu caso, era tudo tão improvável que tinha que ser verdade. O avião chegou no horário certo, e o carro que ele reservara, um conversível, estava à sua espera. A capota estava abaixada; a tarde, magnífica; e Bennett, num excelente astral, acendeu um charuto antes de se dirigir para a autoestrada. O charuto terminou rápido, como é comum acontecer quando eles são alimentados por uma brisa forte, e Bennett o jogou fora uns vinte minutos depois. Ele percebeu que os motoristas que passavam por ele acenavam, e ele retribuía os acenos. Os franceses tinham se tornado mais simpáticos, pensava ele. Já tinha percorrido alguns quilômetros da autoestrada quando se deu conta de que a traseira do carro estava queimando, incendiada pela ponta do charuto que, ao ser descartada, tinha se alojado no estofamento. Com o que considerou uma tremenda presença de espírito, ele parou no acostamento, se pôs de pé no banco da frente e urinou sobre as chamas. Foi quando a polícia o encontrou.

– Eles foram muito simpáticos, mas acharam que seria melhor trazer o carro de volta para o aeroporto. Foi aí que o pessoal da locadora teve um ataque e não quis me dar outro carro.

Ele terminou o champanhe e me passou a conta. Com toda a agitação, tinha se esquecido de trocar seus traveler's checks. Era

bom vê-lo novamente, o mesmo Bennet de sempre, encantador, perigosamente desajeitado, bem-vestido, sempre sem dinheiro. Uma vez, minha mulher e eu tínhamos fingido ser seus empregados domésticos num jantar, numa época em que todos estávamos tão duros que depois dividimos as gorjetas. Sempre nos divertíamos com Bennett, e naquela noite o jantar se estendeu até altas horas.

A semana passou tão tranquila quanto seria possível esperar, levando-se em conta que nosso hóspede era capaz de entornar, e muitas vezes entornava, o copo sobre si mesmo ao ver as horas no relógio de pulso e que suas imaculadas calças brancas nunca chegavam limpas ao segundo prato do jantar. Houve um objeto ou dois que ele quebrou, uma ou outra toalha acidentalmente afogada na piscina, um pânico repentino no momento em que ele percebeu que mandara seu passaporte para a lavanderia, alguma preocupação quando ele achou que tinha engolido uma vespa, mas nenhuma verdadeira calamidade. Ficamos tristes ao vê-lo partir e esperamos que voltasse logo para acabar de beber as quatro taças meio vazias de Calvados que encontramos debaixo da sua cama e recolher as cuecas que deixou penduradas decorativamente no porta-chapéus.

FOI BERNARD QUEM nos falou do velho café da estação em Bonnieux. Ele o descreveu como sólido e sério, um restaurante de família do tipo que existia por toda a França antes que a culinária entrasse na moda e os bistrôs começassem a servir fatias de pato em vez de *daube* e dobradinha. Vão logo, disse Bernard, porque *la patronne* anda falando em se aposentar, e cheguem com um bom apetite. Ela gosta de ver os pratos limpos.

A estação em Bonnieux está fechada há mais de quarenta anos, e o caminho que leva a ela está cheio de buracos, denunciando o abandono. Da estrada, não dá para ver nada – nem placas, nem menus. Já tínhamos passado por ali dezenas de vezes, supondo que o prédio estivesse desocupado, sem saber que um estacionamento lotado se escondia por trás das árvores.

Encontramos uma vaga entre a ambulância local e o caminhão muito arranhado de um pedreiro, e ficamos um instante ouvindo o ruído dos pratos e o burburinho da conversa que saía pelas janelas abertas. O restaurante ficava a 50 metros da estação, quadrado e despretensioso, com letras maiúsculas desbotadas, quase invisíveis, pintadas à mão: Café de la Gare.

Um pequeno furgão Renault entrou no estacionamento, e dois homens de macacão saltaram. Eles lavaram as mãos na pia velha na parede do lado de fora, usando a barra de sabão amarelo que estava num suporte acima das torneiras, e abriram a porta com os cotovelos, já que suas mãos ainda estavam molhadas. Eram fregueses habituais, e foram direto para a toalha que estava pendurada num gancho no final do bar. Quando acabaram de secar as mãos, dois copos de *pastis* e uma jarra de água já esperavam por eles.

Era uma sala grande e bem-arejada, escura na entrada e ensolarada nos fundos, onde as janelas davam para campos, vinhedos e mais ao longe para o volume enevoadado do Lubéron. Devia haver por ali umas quarenta pessoas, todos homens, já almoçando. Passavam apenas alguns minutos do meio-dia, mas o provençal tem um relógio no estômago, e o almoço é a única concessão que faz à pontualidade. *On mange à midi*, nem um minuto mais tarde.

Cada mesa tinha sua toalha branca de papel e duas garrafas de vinho sem rótulo, um tinto e um rosé, da cooperativa de Bonnieux, situada a 200 metros dali, do outro lado da estrada. Não havia nenhum cardápio escrito. Madame preparava cinco refeições por semana, o almoço de segunda a sexta, e os fregueses comiam o que ela decidia que eles iriam comer. Sua filha nos trouxe uma cesta de pães frescos e crocantes e nos perguntou se queríamos água. Não? Então, precisávamos avisar quando quiséssemos mais vinho.

A maioria dos outros fregueses parecia se conhecer, e algumas palavras espirituosas e ofensivas foram trocadas entre eles. Um homem enorme foi acusado de estar emagrecendo. Ele ergueu os olhos do prato e parou de comer só o tempo suficiente para dar um rosnado. Avistamos nosso electricista e Bruno, que coloca os pisos de

pedra, comendo juntos num canto; e reconhecemos dois ou três rostos que não víamos desde que a obra na nossa casa fora interrompida. Os homens estavam bronzeados, com ótima aparência e relaxados, como se estivessem de férias. Um deles gritou para nós.

– *C'est tranquille chez vous?* Calmo sem a gente?

Dissemos que esperávamos que voltassem quando o trabalho fosse retomado em agosto.

– *Normalement, oui.*

A mão se agitou. Nós sabíamos o que aquilo significava.

A filha de Madame voltou com o primeiro prato e explicou que a refeição hoje seria leve tendo em vista o calor. Ela pôs sobre a mesa uma travessa oval coberta de fatias de *saucisson* e presunto curado, com pequenos pepinos em conserva, azeitonas pretas e cenouras raladas num molho picante. Uma boa fatia de manteiga branca para passar no *saucisson*. Mais pão.

Dois homens de paletó entraram com um cachorro e ocuparam a última mesa vazia. Dizia-se, como nos informou a filha de Madame, que o mais velho dos dois tinha sido embaixador da França num país do Oriente Médio. *Um homme distingué*. Ele estava ali sentado em meio a pedreiros, encanadores e motoristas de caminhão, dando pedacinhos de linguça ao cão.

A salada chegou em tigelas de vidro, a alface reluzente com o molho, e com ela mais uma travessa oval. Talharim *al sugo* e fatias suculentas de lombo assado de porco, num escuro molho de cebolas. Tentamos imaginar o que Madame serviria no inverno, quando não estivesse se divertindo com essas refeições leves, e esperávamos que ela repensasse a aposentadoria. Agora tinha assumido seu posto atrás do bar: uma mulher baixinha, bem-proporcionada, com o cabelo ainda escuro e abundante. Dava a impressão de que poderia continuar trabalhando para sempre.

A filha tirou a mesa, esvaziou a garrafa de vinho tinto em nossas taças e, sem que pedíssemos, trouxe mais uma garrafa com o queijo. Os primeiros fregueses já estavam começando a ir embora para voltar ao trabalho, limpando os bigodes e perguntando a

Madame o que ela se propunha a lhes oferecer no dia seguinte. Alguma coisa boa, disse ela.

Tive que parar depois do queijo. Minha mulher, que até hoje nunca foi derrotada por um menu, comeu uma fatia de *tarte au citron*. A sala começou a cheirar a café e Gitanes, e o sol entrando pela janela tornava azul a fumaça que pairava sobre a cabeça dos três homens sentados com seus copinhos de *marc*, do tamanho de dedais. Pedimos o café e a conta, mas essa história de conta não fazia parte da rotina. Os fregueses pagavam no bar antes de sair.

Madame nos disse o que devíamos. Cinquenta francos cada um pela refeição e quatro francos pelo café. O vinho estava incluído no preço. Não era de estranhar que o restaurante enchesse todos os dias.

Era verdade mesmo que ia se aposentar? Ela parou de lustrar o bar e disse:

– Quando eu era menina, tive que escolher entre trabalhar na lavoura ou na cozinha. Já naquele tempo, eu detestava a lavoura. É um trabalho pesado, sujo. – Ela olhou na direção das mãos, que eram bem tratadas e tinham uma aparência surpreendentemente jovem. – Por isso, preferi a cozinha; e, quando me casei, viemos morar aqui. Estou cozinhando há 38 anos. Já chega.

Dissemos que achávamos uma pena, e ela deu de ombros.

– Uma hora a gente cansa – desabafou.

Ela ia morar em Orange, num apartamento com varanda, para ficar sentada ao sol.

Eram duas horas, e a sala estava vazia a não ser por um velho, com as bochechas coriáceas cobertas de barba branca por fazer, mergulhando um torrão de açúcar no seu Calvados. Agradecemos o belo almoço a Madame.

– *C'est normal* – disse ela.

O calor lá fora foi como uma bordoadada na cabeça; e a estrada de volta para casa, uma longa miragem, líquida e tremeluzente àquela claridade ofuscante, com as folhas das parreiras murchas, os cachorros das fazendas em silêncio, todo o campo atordoado e deserto. Era uma tarde para a piscina, a rede e um livro leve, uma

rara tarde sem operários e sem hóspedes, e ela pareceu passar em câmera lenta.

Ao entardecer, com a pele ardendo por causa do sol, já estávamos suficientemente recuperados do almoço para nos prepararmos para o acontecimento esportivo da semana. Tínhamos aceitado um desafio de alguns amigos que, como nós, haviam se viciado num dos jogos mais agradáveis que já foram inventados, e íamos defender a honra de Ménerbes na pista de *boules*.

Muito tempo atrás, num período de férias, tínhamos comprado nosso primeiro conjunto de *boules* depois de ver os velhos em Roussillon passando uma tarde em discussões prazerosas na pista do povoado. Levamos nossas *boules* conosco para a Inglaterra, mas não se trata de um jogo que combine com tempo úmido, e elas ficaram juntando teias de aranha num depósito. Foram praticamente os primeiros objetos que desembalamos quando viemos morar na Provence. Lisas e agradáveis ao toque, elas se adaptavam à palma da mão. Eram esferas de aço pesadas, densas e reluzentes, que produziam um *chock* satisfatório quando batidas umas contra as outras.

Estudávamos as técnicas dos profissionais que jogavam todos os dias ao lado da igreja em Bonnieux – homens que conseguiam fazer uma *boule* cair no dedo do pé de uma pessoa a seis metros de distância – e treinávamos em casa o que tínhamos visto. Percebemos que os verdadeiros mestres dobravam os joelhos como se fossem se agachar e seguravam a *boule* com os dedos curvados ao redor dela e a palma da mão voltada para baixo, de tal forma que, quando a *boule* fosse lançada, o atrito nos dedos lhe transmitisse efeito. Havia, ainda, os elementos menos importantes ligados ao estilo – os grunhidos e expressões de estímulo que acompanhavam cada jogada, e o encolher de ombros e os impropérios resmungados quando ela parava muito antes ou muito depois. Logo nos tornamos peritos em todos os aspectos, menos no acerto das jogadas.

Eram dois os tipos básicos de arremesso: um lançamento baixo que quase roçava o chão, ou um lançamento de trajetória alta, destinado a cair tirando da pista a *boule* de algum oponente. A

precisão de alguns dos jogadores que observamos era notável, e mesmo com toda a nossa imitação da posição do corpo e dos ruídos, seriam necessários anos de esforço e dedicação até podermos ser aceitos numa pista séria como a de Bonnieux.

Boules é basicamente um jogo simples, que um iniciante pode apreciar desde o primeiro arremesso. Uma pequena bola de madeira, o *cochonnet*, é jogada a alguma distância na pista. Cada jogador tem três *boules*, identificadas por desenhos diferentes gravados no aço, e ao final de cada rodada ganha quem estiver mais perto do *cochonnet*. Existem sistemas diferentes de contagem de pontos e todos os tipos de variações e regulamentos locais. Estes, se forem meticulosamente planejados, podem resultar em grande vantagem para a equipe local.

Naquele final de tarde, íamos jogar na nossa própria pista, e o jogo estava, portanto, sujeito às Normas do Lubéron.

1. Qualquer um que jogue sem beber será desclassificado.
2. É permitida a trapaça estimulante.
3. São obrigatórias as divergências quanto à distância das *boules* até o *cochonnet*. Ninguém tem a última palavra.
4. O jogo termina quando fica escuro, a não ser que não esteja definido quem está ganhando. Nesse caso, joga-se às cegas até que se produza uma decisão à luz de uma lanterna ou até que o *cochonnet* se perca.

Nós nos demos ao trabalho de construir uma pista com inclinações traiçoeiras e depressões rasas para desnortear nossos adversários e também deixamos a superfície bem áspera para que nossa sorte tivesse alguma chance contra a superioridade técnica. Estávamos confiantes e tranquilos, e eu ainda dispunha do privilégio de estar encarregado do *pastis*. Qualquer sinal de excesso de precisão por parte da equipe visitante seria combatido com doses maiores, e eu sabia, por experiência própria, o que doses generosas faziam à mira de um jogador.

Nossos adversários incluíam uma garota de 16 anos que nunca tinha jogado, mas os outros três tinham, juntos, no mínimo seis semanas de prática e não deviam ser subestimados. Enquanto inspecionávamos a superfície da pista, eles fizeram críticas desdenhosas quanto à sua falta de regularidade, queixaram-se do ângulo do sol que se punha e apresentaram um pedido formal para que a pista fosse interditada a cães. O velho rolo de pedra foi passado de um lado para outro para contentá-los. Dedos umedecidos foram ao ar para avaliar a força da brisa, e a partida começou.

O jogo tem um ritmo nítido, apesar de vagaroso. Faz-se um arremesso, e tudo para enquanto o jogador seguinte vai dar uma olhada mais de perto para tentar resolver se vai atacar a *boule* do adversário ou se vai preferir um arremesso baixo, mais lento, que se desvie das outras *boules* e vá direto beijar o *cochonnet*. Toma-se, pensativo, um golinho de *pastis*; flexionam-se os joelhos, a *boule* descreve uma curva no ar, cai no chão com força e rola com um leve rangido até o ponto onde vai parar. Não há movimentos apressados e praticamente nenhuma lesão física. (Com exceção de Bennett, que atingiu uma telha quebrada e o próprio dedão durante sua primeira e última partida.)

A catimba e a intimidação compensam a falta de exigência atlética, e naquela noite os jogadores tiveram um comportamento abominável. Algumas *boules* foram deslocadas de modo dissimulado, com acidentais toques dos pés. Jogadores posicionados para arremessar eram perturbados por comentários sobre sua postura, oferecimentos de mais *pastis*, acusações de estarem pisando na linha de arremesso, avisos de que cães estariam atravessando a pista, vislumbres de imaginárias cobras-d'água e conselhos péssimos e conflitantes por parte de todos. No meio da partida, quando paramos para apreciar o pôr do sol, não estava definido nenhum vencedor.

A oeste da casa, o sol estava centralizado no V formado por dois picos numa espetacular exibição de simetria natural. Em cinco minutos, tudo terminou, e nós continuamos a jogar no *crépuscule*, a palavra em francês que faz essa hora do dia parecer algum tipo de

doença da pele. Medir as distâncias do *cochonnet* foi se tornando cada vez mais difícil, o que gerava ainda mais discussões, e estávamos a ponto de concordar em encerrar a partida num empate desonroso quando a mocinha que estava jogando pela primeira vez pôs três *boules* na faixa de 20 centímetros. A malandragem e o álcool foram derrotados pela juventude aliada ao suco de frutas.

Comemos no pátio, com as lajes ainda mornas sob os pés descalços e a luz das velas lançando reflexos bruxuleantes no vinho tinto e nos rostos bronzeados. Nossos amigos tinham alugado sua casa para uma família inglesa pelo mês de agosto e, com o dinheiro do aluguel, iam passar o mês em Paris. Segundo eles, todos os parisienses estariam ali na Provence, assim como milhares e milhares de ingleses, alemães, suíços e belgas. As estradas ficariam congestionadas. As feiras e os restaurantes, impossíveis de tão cheios. Povoados tranquilos iam se tornar barulhentos; e todos sem exceção estariam com o pior dos humores. Não podíamos dizer que não nos avisaram.

E realmente nos avisaram. Já tínhamos ouvido tudo aquilo antes. Só que julho foi muito menos apavorante que o previsto, e tínhamos certeza de conseguir lidar com agosto sem problemas. Íamos tirar o telefone do gancho, nos deitar à beira da piscina e, quer quiséssemos, quer não, escutar o concerto para britadeira e maçarico, sob a regência do maestro Menicucci.

AGOSTO



– ESTÃO FALANDO muito sobre Brigitte Bardot ter comprado uma casa em Roussillon – disse Menicucci, deixando sua chave inglesa sobre o muro e chegando mais perto, para *jeune* não ter chance de ouvir mais nada sobre os planos pessoais da senhorita Bardot. – Ela quer sair de Saint-Tropez. – O dedo de Menicucci estava em posição para me cutucar no peito. – E eu não a culpo. Você sabia – o dedo me atingiu três vezes – que a qualquer hora de qualquer dia no mês de agosto há cinco mil pessoas fazendo *pipi* no mar?

Ele sacudiu a cabeça, horrorizado com a falta de higiene daquilo tudo.

– Quem ia querer ser peixe? – comentou.

Ficamos ali ao sol pensando com solidariedade na péssima situação de qualquer ser marinho que tivesse o azar de residir em Saint-Tropez enquanto *jeune* subia a escada com esforço, carregando um radiador de ferro fundido, com uma guirlanda de encanamentos de cobre jogada sobre os ombros e a camiseta da Yale University molhada de suor. Menicucci estava fazendo uma significativa concessão ao calor, tendo abdicado da costumeira calça grossa de veludo cotelê em prol de um short marrom que combinava com suas botas de lona.

Era o dia inaugural da grande obra, e a área na frente da casa parecia um pátio de ferro-velho. Empilhados em volta de uma bancada engordurada, de antiguidade respeitável, estavam alguns dos elementos do nosso sistema de aquecimento central – caixas de juntas de latão, válvulas, ferros de soldar, bujões de gás, serras para metal, radiadores, brocas, arruelas, chaves inglesas e latas do que

parecia ser melação. Esse era apenas o primeiro lote. O reservatório de água e o de combustível, a caldeira e o queimador ainda estavam por vir.

Menicucci fez uma apresentação detalhada dos componentes, realçando sua qualidade.

– *C'est pas de la merde, ça.*

Ele então me indicou quais eram as paredes que perfuraria, e só nesse instante tive plena consciência das semanas de poeira e caos que nos aguardavam. Quase senti vontade de passar o mês de agosto em Saint-Tropez com o meio milhão de turistas incontinentes que já se encontravam lá.

Eles e outros milhões a mais chegaram do norte durante um único fim de semana de engarrafamento total. Foram registrados mais de 30 quilômetros de congestionamento na autoestrada na altura de Beaune, e qualquer um que conseguisse passar pelo túnel em Lyon em menos de uma hora era considerado sortudo. Os carros e os temperamentos sofriam com o excesso de calor. Os guinchos tiveram seu melhor fim de semana do ano. A exaustão e a impaciência resultaram em acidentes e mortes. Era o tradicional e terrível início do mês, e toda essa provação iria se repetir quatro semanas depois no sentido oposto, durante o fim de semana do êxodo.

Em sua maioria, os invasores passaram ao largo de nós, rumo ao litoral, mas houve milhares que resolveram entrar na região do Lubéron, alterando a essência das feiras e povoados e dando aos moradores do local algo novo sobre o que filosofar enquanto bebiam seus *pastis*. Os fregueses habituais dos cafés encontravam seus lugares de sempre ocupados por estrangeiros, e ficavam parados no bar queixando-se das perturbações da época de férias: a padaria que ficava sem pão, o carro estacionado bloqueando a entrada da sua casa, os estranhos horários noturnos dos visitantes. Com grande resignação e muitos suspiros, admitia-se que os turistas traziam dinheiro para a região. Mesmo assim, na opinião geral, eles eram uma turma esquisita, essa gente de agosto.

Era impossível não identificá-los. Seus sapatos eram limpos, e sua pele era da cor de quem nunca pega sol. Suas cestas de

compras eram novinhas em folha, e seus automóveis, impecáveis. Perambulavam pelas ruas de Lacoste, Ménerbes e Bonnieux numa espécie de transe turístico, olhando para os moradores dos povoados como se também fossem monumentos rústicos e originais. A cada entardecer nos parapeitos de Ménerbes, as belezas da natureza eram elogiadas com vigor, e eu gostei em especial dos comentários de um casal de ingleses idosos que apreciavam a vista do vale.

– Que pôr do sol maravilhoso – disse ela.

– É – respondeu o marido. – Impressionante para um povoado tão pequeno.

Até mesmo Faustin estava num excelente humor de férias. Com seu trabalho no vinhedo por enquanto encerrado, não havia nada que ele pudesse fazer a não ser esperar que as uvas amadurecessem e compartilhar conosco seu repertório de piadas sobre ingleses.

– O que é, o que é – perguntou ele um dia de manhã –, que muda da cor de rato morto para a cor de lagosta morta em três horas? – Seus ombros começaram a tremer com o esforço que ele fazia para segurar o riso diante da resposta irresistivelmente engraçada. – Os ingleses de férias. Entenderam? – Para o caso de eu não ter captado toda a profundidade da piada, ele explicou cuidadosamente que os ingleses têm a pele tão clara que a menor exposição a deixa num tom vermelho-vivo. – *Même sous un rayon de lune* – prosseguiu ele, estremecendo com o riso –, até um raio de lua os deixa cor-de-rosa.

O Faustin brincalhão de bem cedo pela manhã se transformou no Faustin sombrio ao final da tarde. Tinha ouvido notícias da Côte d’Azur, que nos relatou com um prazer sinistro. Por causa de um incêndio na floresta perto de Grasse, as aeronaves da Canadair tinham sido chamadas. Elas funcionavam como pelicanos, voando até o mar aberto para recolher água a ser lançada sobre as chamas em terra firme. Segundo Faustin, uma das aeronaves recolheu um banhista com a água e o deixou cair no meio do incêndio, onde ele foi *carbonisé*.

Achamos estranho que não houvesse a menor menção a essa tragédia no *Le Provençal* e perguntamos a um amigo se estava

sabendo de alguma coisa a respeito. Ele olhou para nós e balançou a cabeça.

– É a velha história de agosto. Toda vez que acontece um incêndio, alguém começa um boato desse tipo. No ano passado, disseram que um praticante de esqui aquático foi apanhado. No ano que vem, será um porteiro do Hotel Negresco em Nice. Faustin estava zombando de vocês.

Era difícil saber no que acreditar. Coisas estranhas eram possíveis em agosto; assim não ficamos nem um pouco surpresos quando uns amigos que estavam hospedados num hotel próximo nos disseram ter visto uma águia dentro do quarto à meia-noite. Bem, talvez não fosse a própria águia, mas a *sombra* enorme e inconfundível de uma águia. Chamaram o encarregado do turno da noite, e ele foi até o quarto para investigar.

A águia parecia sair do guarda-roupa no canto do quarto? Sim, responderam nossos amigos. *Ah bon*, disse o homem, o mistério está desvendado. Não se trata de uma águia, mas de um morcego. Ele já foi visto saindo do guarda-roupa em outras ocasiões. Não faz mal a ninguém. Mesmo inofensivo, retrucaram nossos amigos, nós preferimos não dormir com morcego nenhum. Queremos outro quarto. *Non*, disse o homem. O hotel está cheio. Os três ficaram parados no quarto, discutindo técnicas de captura de morcegos. O homem do hotel teve uma ideia. Fiquem aí, disse ele. Volto já com a solução. Alguns minutos depois ele reapareceu, deu-lhes uma grande lata de inseticida em aerossol e lhes desejou boa-noite.

A FESTA IA ser numa casa na periferia de Gordes, e nós fomos convidados, junto com alguns amigos da anfitriã, para um jantar antes da chegada dos outros convidados. Era uma noite que encarávamos com sentimentos conflitantes – felizes com o convite, mas muito inseguros, duvidando da nossa capacidade de nos mantermos a salvo na correnteza acelerada do francês coloquial. Tínhamos a impressão de que seríamos os únicos falantes da língua inglesa no recinto, e torcíamos para que não fôssemos separados

um do outro por um turbilhão de conversas em provençal. Deveríamos chegar às nove, o que para nós era um horário extremamente sofisticado, e subimos a ladeira na direção de Gordes com o estômago roncando por ter que esperar até tão tarde. O estacionamento atrás da casa estava cheio. Do lado de fora, carros estavam parados ao longo de uns 50 metros da estrada; e metade deles parecia ter a placa 75 de Paris. Os outros convidados não seriam amigos do povoado. Começamos a achar que devíamos estar usando roupas menos informais.

Entramos e nos descobrimos num ambiente country de revista, com a decoração da *House and Garden* e os figurinos da *Vogue*. Mesas iluminadas por velas estavam dispostas sobre o gramado e o terraço. Entre cinquenta e sessenta pessoas, lânguidas e elegantes, vestidas de branco, seguravam taças de champanhe entre dedos adornados com joias. A música de Vivaldi saía pela porta aberta de um celeiro iluminado com holofotes. Minha mulher quis voltar para casa e mudar de roupa. Fiquei constrangido com meus sapatos empoeirados. Tínhamos topado com uma *soirée*.

Nossa anfitriã nos viu antes que conseguíssemos escapar. Ela, pelo menos, usava seu traje habitual, calça e camisa, o que era tranquilizador.

– Encontraram lugar para estacionar? – Ela não esperou a resposta. – Na estrada está um pouco difícil por causa da vala.

Dissemos que nem parecia que estávamos na Provence, e ela deu de ombros.

– Estamos em agosto – disse.

Então nos serviu um drinque e deixou que nos entrosássemos com o *crème de la crème*.

Podíamos estar em Paris. Não havia sequer um rosto moreno, maltratado pelo tempo. As mulheres tinham a palidez da moda; os homens eram bem barbeados e elegantes. Ninguém estava bebendo *pastis*. Para os padrões provençais, a conversa era quase aos sussurros. Nossa percepção decididamente estava mudada. Em outra época, aquilo tudo teria sido considerado normal. Agora, a

atmosfera nos parecia contida, artificial e ligeiramente incômoda. Não havia sombra de dúvida: tínhamos nos tornado roceiros.

Fomos gravitando na direção do casal menos requintado, que estava em pé, meio afastado da multidão com seu cachorro. Os três eram simpáticos, e fomos nos sentar juntos no terraço. O marido, um homem baixo com um rosto normando bem-definido, nos disse que vinte anos antes tinha comprado uma casa no povoado por 3 mil francos e que, desde então, passava aqui todos os verões, trocando de casa a cada cinco ou seis anos. Acabava de ouvir dizer que sua primeira casa estava novamente à venda, tendo passado por uma reforma total e sido decorada para arrasar, pelo preço de 1 milhão de francos.

– É uma loucura, mas gente como *le tout Paris* – disse ele, indicando os outros convidados com a cabeça – quer estar com os amigos em agosto. Quando um compra, todos compram. E pagam preços de Paris.

Eles agora começavam a ocupar os lugares às mesas, trazendo garrafas de vinho e pratos de comida do bufê. Os saltos altos das mulheres afundavam no cascalho do terraço, o que causou alguns gritinhos refinados de admiração pelo ambiente deliciosamente primitivo – *un vrai dîner sauvage* –, muito embora ele fosse um quase nada mais primitivo que uma festa num jardim em Beverly Hills ou em Kensington.

O mistral começou de repente e numa hora muito inconveniente, enquanto ainda havia uma boa quantidade de salada de camarão nas mesas. Folhas de alface e migalhas de pão começaram a voar, arrancadas dos pratos e jogadas contra colos alvos e calças de seda, conseguindo encaixar um eventual golpe no peito de uma camisa. As toalhas das mesas panejavam e enfunavam como o velame de barcos, derrubando velas e taças de vinho. Expressões serenas e penteados cuidadosamente arrumados eram desfeitos. Aquilo ali estava um pouco *sauvage* demais. Foi organizada uma retirada às pressas, e o jantar continuou em local abrigado.

Mais gente chegou. O som de Vivaldi que vinha do celeiro foi substituído por alguns segundos de chiados eletrônicos, seguidos

dos guinchos de um homem sendo submetido a uma cirurgia do coração sem anestesia. Little Richard nos convidava a cair na dança.

Ficamos curiosos para ver o efeito que a música exerceria num grupo tão elegante. Eu podia imaginá-los balançando a cabeça ao compasso de uma melodia civilizada ou naquela posição que os franceses adotam quando ouvem Charles Aznavour, mas *aquilo...* aquilo era ensurdecedor e agitado demais. *AWOPBOPALOOWO-PAWOPBAMBOOM!* Subimos a escada até o celeiro para conferir qual seria sua reação.

Luzes estroboscópicas coloridas piscavam e faiscavam, em sincronia com a batida, ricocheteando nos espelhos encostados nas paredes. Um rapaz, com os ombros encurvados e os olhos semicerrados para se protegerem da fumaça do próprio cigarro, estava postado por trás dos dois toca-discos, com os dedos nos comandos, extraindo graves e volumes cada vez mais fortes.

GOOD GOLLY MISS MOLLY!, berrava Little Richard. O rapaz teve um espasmo de prazer e se esforçou para conseguir aumentar o volume em mais um decibel. *YOU SURE LIKE TO BALL!* O celeiro vibrava e *le tout Paris* vibrava junto, com pernas e braços, seios e traseiros, gingando e balançando, dentes expostos, olhos revirados, punhos no ar, joias descontroladas, botões se abrindo com todo aquele esforço, elegantes fachadas sendo arruinadas à medida que todos se torciam e se contorciam, se requebravam e curtiam o som.

A maior parte não se preocupava com os parceiros. Dançavam com os próprios reflexos, mantendo um olho fixo nos espelhos, mesmo em meio ao êxtase. O ar estava impregnado com o cheiro de corpos quentes e perfumados, e o celeiro tinha se transformado num enorme ser latejante, que fervilhava frenético, pelo qual não se podia passar sem receber cotoveladas ou a chicotada de um colar rodopiante.

Será que essas pessoas eram as mesmas que estavam se comportando com tanto decoro pouco antes, dando a impressão de que sua ideia de uma boa farra talvez fosse uma segunda taça de champanhe? Elas não paravam de pular como adolescentes sob o efeito de anfetaminas, e parecia que o resto da noite seria assim. Tentamos nos desviar e sair, deixando a turba entregue àquele

alvorço todo. Precisávamos acordar cedo no dia seguinte. Iríamos a uma corrida de cabras.

Vimos o cartaz pela primeira vez uma semana antes, preso com fita adesiva à vitrine de uma tabacaria. Uma *Grande Course de Chèvres* ia se realizar pelas ruas de Bonnieux, a partir do Café César. Ali estavam relacionadas pelos nomes as dez concorrentes, bem como seus condutores. O cartaz dizia que haveria inúmeros prêmios, apostas poderiam ser feitas e garantia que uma orquestra completa animaria a ocasião. Estava claro que seria um evento esportivo de certa magnitude. Para Bonnieux, o equivalente à Taça de Ouro de Cheltenham ou ao Derby do Kentucky. Chegamos bem antes da hora da corrida para garantir um bom lugar.

Às nove já estava quente demais para se usar relógio, e o terraço diante do Café César transbordava de clientes tomando seu café da manhã de *tartines* e cerveja gelada. Junto ao muro da escadaria que descia até a rue Voltaire, uma mulher gorda tinha se instalado com sua mesa, à sombra de um guarda-sol que anunciava *Véritable Jus de Fruit*. Ela nos cumprimentou com um sorriso radiante, agitando um talonário de bilhetes e chacoalhando uma caixa de dinheiro. Era a bookmaker oficial, embora houvesse também um homem aceitando apostas clandestinas nos fundos do café, e ela nos convidou a tentar a sorte.

– Deem uma olhada antes de apostar – disse ela. – As concorrentes estão logo ali.

Nós sabíamos que elas não estavam longe. Dava para sentir seu cheiro e o dos seus excrementos, assando aromaticamente ao sol. Espiamos por cima do muro, e as competidoras retribuíram nosso olhar com seus olhos pálidos e tolos enquanto ruminavam lentamente alguma guloseima antes da corrida, os queixos adornados de cavanhaques ralos. Elas teriam tido a aparência de dignos mandarins não fossem o boné de jóquei azul e branco que cada uma usava e o colete da corrida com o número correspondente ao da lista de concorrentes. Conseguimos identificar Bichou, Tisane e todas as outras pelo nome, mas isso não era suficiente para justificar uma aposta. Precisávamos de informações de cocheira, ou pelo menos de alguma ajuda para avaliar a velocidade e a

resistência das atletas. Perguntamos ao velho que estava encostado no muro ao nosso lado, confiantes de que ele, como todo francês, seria uma autoridade no assunto.

– É uma questão dos *crottins* que elas fazem – disse ele. – As cabras que produzem mais quantidade de excrementos antes da corrida têm maior probabilidade de se sair bem. Uma cabra vazia é mais veloz que uma cabra cheia. *C'est logique*. – Observamos todas elas durante alguns minutos, e a nº 6, Totoche, retribuiu nossa atenção com uma generosa produção. – *Voilà!* – disse nosso informante. – Agora devem examinar os condutores. Procurem um que seja forte.

A maioria dos condutores estava tomando alguma coisa no café. Como as cabras, eles também estavam numerados e usavam bonés de jóquei. Conseguimos identificar o condutor da nº 6, um homem moreno, promissor, que parecia bastante controlado com a cerveja. Ele e Totoche, a cabra recém-esvaziada, tinham tudo para a vitória. Fomos fazer nossa aposta.

– *Non*. – Madame, a bookmaker, explicou que tínhamos que acertar o primeiro lugar, o segundo e o terceiro para receber o prêmio, o que arruinou nossos cálculos. Como poderíamos saber qual teria sido a taxa de produção das cabras enquanto estávamos examinando os condutores? O que tinha sido uma certeza agora se reduzia a um palpite com pouca chance de sucesso, mas continuamos com a nº 6 em primeiro lugar; em segundo, a única mulher a conduzir uma cabra na corrida; e em terceiro, uma cabra chamada Nénette, cujos boletos esguios indicavam certa velocidade nas patas. Resolvido o assunto, fomos nos reunir aos apreciadores do esporte na pequena *place* em frente ao café.

A orquestra completa anunciada no cartaz – um furgão de Apt com um sistema de som na traseira – tocava “I’ve Got You, Babe”, de Sonny e Cher. Uma parisiense magra e extremamente elegante que reconhecemos da noite anterior começou a bater o ritmo com seu pezinho delicado, calçado de branco, e um homem com a barba por fazer, uma pança enorme e um copo de *pastis* na mão a chamou para dançar, requebrando os quadris volumosos como um tipo de estímulo. A parisiense lhe lançou um olhar capaz de fazer manteiga

ficar rançosa e passou a demonstrar um súbito interesse no conteúdo da sua bolsa Louis Vuitton. Aretha Franklin tomou o lugar de Sonny e Cher, e crianças jogavam amarelinha em meio ao esterco das cabras. A *place* estava apinhada de gente. Nós conseguimos nos enfiar entre um alemão com uma câmera de vídeo e o homem da pança para ver os preparativos da linha de chegada.

Foi passada uma corda de um lado a outro da *place* a quase 2,5 metros do chão. Grandes balões, numerados de um a dez, foram enchidos com água e amarrados a intervalos iguais ao longo da corda. Nosso vizinho da pança explicou as normas. Cada um dos condutores receberia uma vara de ponta afiada que tinha duas funções. A primeira era a de dar um incentivo a qualquer cabra que teimasse em não correr; a segunda era a de estourar o balão com seu número ao final da corrida para provar que realmente completou o percurso. *Evidemment*, disse ele, os condutores ficariam ensopados, o que seria engraçado.

Os condutores tinham agora saído do café e vinham atravessando a multidão, orgulhosos, para apanhar suas cabras. Nosso condutor preferido, o de nº 6, pegou o canivete e começou a apontar as duas extremidades da sua vara, o que me pareceu um bom sinal. Um dos outros condutores imediatamente apresentou queixa aos organizadores, mas a discussão foi interrompida por um carro que, não se sabe como, conseguiu chegar até ali por uma das ruelas estreitas. Uma moça desceu. Segurava um mapa e parecia não estar entendendo nada. Perguntou o caminho para a autoestrada.

Infelizmente, o caminho para a autoestrada estava impedido por dez cabras, duzentos espectadores e um furgão com equipamento de som. Mesmo assim, disse a moça, é para lá que eu vou. Ela voltou para dentro do carro e começou a forçar passagem centímetro a centímetro.

Houve consternação e revolta. Os organizadores e alguns condutores cercaram o carro, batendo na carroceria, ameaçando com varas, salvando cabras e crianças da morte certa debaixo das rodas que mal se moviam. Alguns espectadores avançaram para ver o que estava acontecendo. O carro, cercado de gente por todos os

lados, foi forçado a parar, e a moça ficou sentada olhando para a frente, com os lábios crispados de exasperação. *Reculez!*, gritavam os organizadores, apontando para a direção de onde o carro tinha vindo e gesticulando para que a multidão abrisse caminho. Com um terrível arranhão na marcha, o carro saiu de ré, guinchando em fúria rua acima, acompanhado pelo aplauso geral.

As concorrentes foram chamadas à linha de partida, e os condutores verificaram se as cordas em volta do pescoço dos animais estavam bem amarradas. As próprias cabras pareciam não se deixar afetar pela importância da ocasião. A nº 6 tentava comer o colete da nº 7. A nº 9, nosso azarão, Nénette, insistia em se posicionar de costas. Seu condutor a agarrou pelos chifres e fez com que desse meia-volta, prendendo-a entre os joelhos para mantê-la virada para o lado certo. O boné de jóquei da cabra estava caído sobre um dos olhos, dando-lhe um ar malandro e meio doido. Começamos a duvidar da sensatez da nossa aposta. Estávamos contando com ela para o 3º lugar, mas, com a visão prejudicada e seu total desnorteamento geográfico, isso parecia improvável.

Elas estavam a postos para a partida. Tinham passado semanas, talvez meses, em treinamento preparando-se para este momento. Com chifres e coletes emparelhados, aguardavam o sinal. Um dos condutores arrotou ruidosamente, e a corrida começou.

Em menos de 50 metros, já dava para perceber que as cabras não eram atletas por instinto, ou que não tinham a menor noção do objetivo da prova. Duas delas pisaram firme no freio após alguns metros, precisando ser arrastadas. Outra se lembrou do que deveria ter feito meia hora antes e parou na primeira curva para atender a um chamado da natureza. Nénette, possivelmente por estar semivendada pelo boné caído, abriu demais a curva e puxou seu condutor para o meio dos espectadores. As outras competidoras se esforçavam ladeira acima, estimuladas por diversos meios de persuasão.

– Dê-lhe um chute no traseiro! – gritou nosso amigo da pança. A parisiense, que estava espremida ao nosso lado, se encolheu com horror. Essa reação foi um incentivo para que ele resolvesse compartilhar com ela seus conhecimentos sobre o assunto. – Sabia

que a última colocada vai virar churrasco? Churrasco no espeto.
C'est vrai.

A parisiense desceu os óculos aninhados nos cabelos para seu lugar no nariz. Parecia não estar passando bem.

O circuito percorria a parte alta do povoado, descendo então de volta ao velho chafariz que tinha sido transformado num obstáculo de água, com um plástico esticado entre fardos de feno. Elas deveriam superar o obstáculo, a nado ou vadeando, antes da última investida até a linha de balões em frente ao café – uma prova brutal de coordenação e resistência física.

Os espectadores à altura do meio do percurso gritavam informando a colocação, e soubemos que a nº 1 e a nº 6 estavam disputando a dianteira. Só haviam sido contadas nove cabras. A décima tinha sumido.

– Vai ver que já lhe estão cortando o pescoço – disse o homem da pança à parisiense.

Num esforço cheio de determinação, ela conseguiu abrir caminho na multidão para procurar companhia menos desagradável mais perto da linha de chegada.

Ouviu-se o barulho de algo mergulhando no chafariz, e a voz aguda de uma mulher começando uma bronca. O obstáculo de água tinha feito a primeira vítima: uma menininha tinha calculado mal a profundidade e estava agora com água pela cintura, toda molhada e aos berros com o susto.

– *Ils viennent, les chèvres!* Lá vêm as cabras!

A mãe da criança, desesperada ao imaginar a filha sendo pisoteada pelas concorrentes, levantou a saia e entrou na água.

– Que coxas! – disse o homem da pança, beijando a ponta dos dedos.

Com um forte ruído de cascos, as primeiras colocadas se aproximaram do chafariz e derraparam para cima dos fardos de feno, sem nenhuma vontade de se molhar. Seus condutores resmungaram, xingaram, puxaram e, afinal, forçaram as cabras a entrar na água e a sair do outro lado, rumo à linha de chegada, com as alpargatas ensopadas fazendo barulho no asfalto e as varas preparadas como lanças. As posições da metade do percurso tinham

se mantido e ainda eram a nº 1 e a nº 6, Titine e Totoche, as mais próximas da linha dos balões.

O condutor da nº 1, com uma bela cortada, explodiu seu balão primeiro, dando um banho na parisiense, que teve a esperteza de recuar para o meio de um monte de esterco. O da nº 6, apesar de toda a disposição de apontar a vara antes da corrida, teve mais dificuldade, só conseguindo estourar o seu balão quando as outras concorrentes já estavam se aproximando. Uma a uma, ou em grupos gotejantes, elas foram chegando sem muita vontade, até só restar um único balão cheio pendurado na corda. Nénette, a rebelde, de nº 9, não completou o percurso.

– O açougueiro a pegou – disse o homem da pança.

Nós a vimos quando estávamos voltando para o carro. Tinha arrebatado a corda e fugido do seu condutor. Agora, estava encarapitada no alto do morro acima da rua, num pequeno jardim murado, com o boné ainda pendurado num chifre, comendo gerânios.

– *BONJOUR*, PEDREIRO.

– *Bonjour*, encanador.

A equipe tinha chegado para mais um dia quente e barulhento. Cumprimentavam-se com saudações e apertos de mão com a formalidade de pessoas que não se conhecem, tratando-se pelo *métier*, não pelo nome. Christian, o arquiteto, que trabalhava com todos havia anos, nunca se referia a eles pelos nomes de batismo, mas sempre por meio de uma forma pomposa e complicada que aliava por meio de hífen o sobrenome à profissão. Era assim que Francis, Didier e Bruno passavam a ser *Menicucci-Plombier*, *Andreis-Maçon* e *Trufelli-Carreleur*. Às vezes, essa prática chegava à extensão e à solenidade de algum obscuro título aristocrático, como no caso do colocador de carpetes, Jean-Pierre, que era conhecido oficialmente como *Gaillard-Poseur de Moquette*.

Eles estavam reunidos em torno de um dos inúmeros buracos que Menicucci tinha aberto para acomodar os canos do aquecimento

central, e discutiam datas e programações com a seriedade de homens cuja vida era regida pela pontualidade. A sequência a ser obedecida era rigorosa: Menicucci precisava terminar a instalação dos canos; os pedreiros então entrariam para consertar os estragos, seguidos do eletricista, do gesseiro, do azulejista, do carpinteiro e do pintor. Como todos eram bons provençais, não havia a menor chance de que todas as datas fossem observadas, mas a programação dava oportunidade a especulações interessantes.

Menicucci estava adorando sua posição de importância, como a figura-chave, o homem cujo ritmo de trabalho determinaria o de todos os outros.

– Vocês verão que fui obrigado a fazer um gorgonzola dessas paredes, mas o que é isso para você, pedreiro? Meio dia de trabalho para consertar?

– Talvez um dia inteiro – respondeu Didier. – Mas quando?

– Não tente me pressionar – disse Menicucci. – Quarenta anos de experiência como encanador me ensinaram que não se pode apressar a instalação de um sistema de aquecimento central. Ele é *très, très délicat*.

– Para o Natal? – sugeriu Didier.

– Pode brincar – respondeu Menicucci, olhando para ele, com um gesto de censura. – Mas pense no inverno. – Ele demonstrou o inverno para nós, enrolando nos ombros um sobretudo imaginário. – A temperatura está 10 graus abaixo de zero. – Ele tremeu de frio, cobrindo as orelhas com o gorro. – De repente, os canos começam a vazar! E por quê? Porque foram assentados às pressas e sem a devida atenção. – Ele olhou para a plateia, deixando que os outros assimilassem plenamente o drama de um inverno frio e cheio de vazamentos. – Quem, então, estará rindo? Hein? Quem vai fazer piadas à custa do encanador?

Tenho certeza de que não seria eu. Até o momento, a experiência com o aquecimento central estava sendo um pesadelo para nós, tornado suportável apenas pelo fato de podermos ficar lá fora durante o dia. Pelo menos, as obras anteriores tinham se limitado a uma parte da casa, mas essa se estendia pela casa inteira. Era impossível escapar de Menicucci e dos seus tentáculos de

cobre. A poeira, o entulho e fragmentos de encanamentos torturados assinalavam sua passagem diária, como o rastro deixado por um cupim de mandíbulas de aço. Além disso, talvez o pior de tudo fosse a falta de privacidade. Era tão provável encontrarmos *jeune* no banheiro com um maçarico na mão quanto nos depararmos com o traseiro de Menicucci saindo por um buraco aberto na parede da sala de estar. A piscina era o único refúgio, e mesmo ali o melhor era estar completamente submerso, para que a água amortecesse o ruído implacável das marretas e furadeiras. Às vezes achávamos que nossos amigos tinham razão. Devíamos ter viajado durante o mês de agosto, ou então nos escondido dentro do freezer.

A chegada da noite proporcionava um alívio tão grande que geralmente ficávamos em casa, convalescendo depois do dia ensurdecedor. Por isso perdemos a maioria dos acontecimentos sociais e culturais programados para agradar os veranistas que visitavam o Lubéron. A não ser por uma noite em que ficamos com os traseiros dormentes na Abadia de Senanque, ouvindo canto gregoriano em bancos de um desconforto adequadamente monástico, e por um concerto realizado numa ruína iluminada por holofotes acima de Oppède, não saímos do nosso pátio. O programa de estarmos sozinhos e em silêncio já nos bastava.

A fome acabou nos forçando a sair numa noite, quando descobrimos que o que havíamos planejado para o jantar estava coberto com uma grossa camada de pó de pedra, resultante das perfurações do dia. Resolvemos ir a um restaurante simples em Goult, um pequeno povoado de população invisível e sem qualquer tipo de atração turística. Seria como comer em casa, porém mais limpo. Espanamos a poeira da roupa e deixamos que as cadelas tomassem conta das paredes esburacadas.

O dia tinha sido quente, abafado, com o ar parado. O povoado cheirava a calor, asfalto derretido, alecrim ressecado e cascalho ainda quente. E cheirava a gente. Era a noite da festa anual.

Devíamos ter imaginado, porque todos os povoados celebram o mês de agosto de uma forma ou de outra: com um torneio de *boules*; uma corrida de burros, um churrasco ou uma festa, com lâmpadas coloridas enfeitando os plátanos e pistas de dança feitas

de pranchões de madeira assentados sobre andaimes, com ciganos, sanfoneiros, vendedores de souvenirs e conjuntos de rock vindos até de Avignon. Eram ocasiões barulhentas, divertidas, a não ser que, como nós, você estivesse sofrendo do leve abalo decorrente de passar um dia inteiro dentro de uma obra. Mas já estávamos ali e queríamos o jantar que mentalmente tínhamos pedido. O que representava um pouco de gente a mais em comparação com a delícia de uma salada de mexilhões e bacon, frango temperado no gengibre e o fantástico e substancial bolo de chocolate do chef?

Em qualquer outra época do ano, a visão de mais de uma dúzia de pessoas nas ruas do povoado indicaria algum acontecimento de interesse especial: talvez um enterro, ou quem sabe uma guerra de preços entre os dois açougues vizinhos, que ficavam a alguns metros do café. Essa era, porém, uma noite extraordinária. Goult estava recepcionando o mundo, e era óbvio que o mundo estava com tanta fome quanto nós. O restaurante estava cheio. O terraço ao ar livre estava cheio. Casais esperançosos espreitavam nas sombras por baixos das árvores, aguardando uma mesa vaga. Os garçons pareciam assoberbados. O proprietário, Patrick, estava cansado porém satisfeito, com a aparência de um homem com uma mina de ouro temporária.

– Vocês deviam ter telefonado – disse ele. – Voltem às dez, e vou ver o que posso fazer.

Até mesmo o café, com tamanho suficiente para abrigar toda a população de Goult, só tinha espaço para quem quisesse ficar em pé. Levamos nossos copos para o outro lado da estrada, onde tinham sido instaladas barracas numa praça vazia em torno do monumento em honra dos homens do povoado que lutaram e morreram nas guerras, pela glória da França. Como a maioria dos monumentos em memória de soldados mortos que já tínhamos visto, esse demonstrava o respeito com que era cuidado, com três bandeiras tricolores novas e limpas em contraste com a pedra cinzenta.

As janelas das casas em volta da praça estavam abertas e os moradores, debruçados nelas, assistiam ao lento burburinho ali embaixo, com o bruxuleio dos televisores esquecidos às suas costas.

Era mais parecido com uma feira do que com qualquer outra coisa: artesãos da região com seus entalhes em madeira e sua cerâmica, vinicultores e apicultores, alguns antiquários e artistas. Podia-se perceber como o dia tinha sido quente ao tocar as paredes de pedra e pelo jeito de andar daquela multidão preguiçosa, arrastada, com o peso concentrado nos calcanhares, a barriga para a frente, os ombros relaxados num perambular de quem está de férias.

A maioria das bancas era de mesas sobre cavaletes, com artefatos dispostos sobre toalhas estampadas, muitas vezes com um aviso de que o proprietário podia ser encontrado no café caso houvesse o menor risco de uma venda. Uma banca maior e mais sofisticada do que as outras parecia uma sala de estar ao ar livre, mobiliada com mesas, cadeiras e *chaises longues*, e decorada com palmeiras em vasos. Um homem moreno, atarracado, de short e sandálias, estava sentado a uma das mesas com uma garrafa de vinho e um bloco de pedidos. Era Monsieur Aude, o artista *ferronnier* de Saint-Pantaléon, que já tinha feito algum trabalho na nossa casa. Ele acenou para que fôssemos nos sentar com ele.

O *ferronnier* é um homem que trabalha com ferro e aço e que, no interior da França, está sempre ocupado fazendo trancas, portões, proteções de vidraças e grades, para manter afastados os arrombadores que supostamente estão atrás de todo e qualquer arbusto. Monsieur Aude já havia superado esses simples dispositivos de segurança, tendo descoberto a existência de um mercado para réplicas de mobília clássica de ferro dos séculos XVIII e XIX. Ele tinha um caderno com fotografias e desenhos. Se você quisesse um banco de parque, uma grelha de padeiro ou uma cama de campanha igual à que Napoleão podia ter usado, ele faria a peça e depois, com seu extraordinário conhecimento da ferrugem, a submetaria a um tratamento que a deixaria no estado de antiguidade adequado. Trabalhava com seu cunhado e uma pequena cadela beagle. Podia-se ter certeza de que ele sempre prometeria entregar qualquer peça dentro de um prazo de duas semanas mas só chegaria com ela três meses depois. Perguntamos se os negócios iam bem.

– Eu podia abrir uma fábrica – disse ele, batendo no bloco de pedidos. – Alemães, parisienses, belgas. Este ano todos querem as grandes mesas redondas com essas cadeiras de jardim. – Ele tirou do lugar a cadeira ao seu lado para podermos ver o gracioso arco das pernas. – O problema é que eles acham que eu posso fazer tudo em dois ou três dias, e como vocês sabem...

Ele deixou a frase por terminar e saboreou pensativo um gole de vinho. Um casal que vinha admirando as peças se aproximou e perguntou por uma cama de campanha. Monsieur Aude abriu o bloco, lambeu a ponta do lápis e olhou para eles.

– Devo lhes avisar – disse, com uma expressão impassível – que pode demorar duas semanas.

Eram quase onze horas quando começamos a comer, e já passava da meia-noite quando entramos em casa. O ar estava quente, pesado e parado. Era uma noite para a piscina, e nós logo entramos na água, para ficar boiando e olhando as estrelas – o final perfeito de um dia escaldante. Ao longe, para os lados da Côte d’Azur, ouviam-se roncões abafados de trovões e via-se o breve faiscar de relâmpagos, distantes e decorativos, uma tempestade caindo em algum outro lugar.

Ela alcançou Ménerbes nas primeiras horas da madrugada, ainda no escuro, acordando-nos com um estouro que fez estremecer as janelas e assustou as cadelas, provocando um coro de latidos. Durante uma hora ou mais, pareceu que ela estava parada diretamente acima da nossa casa, ribombando, explodindo e iluminando todo o vinhedo. Depois, veio a chuva, com a força de uma represa rompida, com a água se chocando com estrondo sobre o telhado e o piso do pátio, descendo pela chaminé e entrando por baixo da porta da frente. Ela parou logo depois do amanhecer; e, como se nada tivesse acontecido, o sol apareceu.

Estávamos sem eletricidade. Pouco depois, tentamos telefonar para o escritório da Electricité de France e descobrimos que estávamos sem telefone. Quando fomos dar uma volta ao redor da casa para avaliar a destruição causada pela tempestade, vimos que metade da entrada de carros tinha sido carregada pelas águas para a estrada, deixando sulcos abertos da largura de rodas de trator e

fundos o suficiente para representar perigo para qualquer carro normal. Havia apenas dois pontos positivos: a manhã estava linda e nenhum operário apareceu para trabalhar. Sem dúvida deviam estar muito ocupados com vazamentos nas próprias casas para se preocupar com nosso aquecimento central. Fomos passear na floresta, para ver o que a tempestade tinha feito por lá.

Era impressionante, não por causa de qualquer árvore derrubada, mas pelos efeitos do dilúvio na terra, ressecada havia semanas. Guirlandas de vapor subiam por entre as árvores, acompanhadas de um chiado contínuo à medida que o calor do novo dia começava a secar o mato baixo. Voltamos para tomar um café da manhã tardio, cheios do otimismo que o sol e o céu azul podem inspirar, e fomos recompensados pelo telefone que voltara a funcionar, com Monsieur Fructus na linha. Estava ligando para saber se sua apólice de seguros tinha sofrido algum dano.

Dissemos que a única vítima tinha sido a entrada de carros.

– *C'est bieng* – disse ele. – Um cliente meu está com meio metro de água dentro da cozinha. Às vezes acontece. O mês de agosto é esquisito.

Ele estava certo. O mês tinha sido estranho, e nós estávamos felizes com o seu final, para que a vida pudesse voltar ao jeito de antes, com estradas vazias, restaurantes com poucos fregueses e Menicucci voltando a vestir calça comprida.

SETEMBRO



DA NOITE PARA o dia, a população do Lubéron se reduziu. As *résidences secondaires* – entre elas algumas belas casas antigas – tiveram portas e janelas trancadas, os portões amarrados com correntes enferrujadas. Agora as casas ficariam vazias até o Natal; vazias de forma tão óbvia, tão visível que era fácil entender por que o arrombamento de casas no Vaucluse tinha atingido a importância de um pequeno ramo de negócios. Mesmo o arrombador mais vagaroso e menos bem-equipado podia contar com meses de trabalho, sem ser perturbado; e nos últimos anos ocorreram alguns roubos extremamente originais. Cozinhas inteiras tinham sido desmanchadas e carregadas; antigas telhas romanas; uma porta da frente também antiga; uma oliveira adulta – tinha-se a impressão de que um arrombador de bom gosto estava montando sua casa com as melhores peças que pudesse encontrar, selecionadas por seu olho de especialista entre diversas propriedades. Talvez fosse ele o patife responsável pelo sumiço da nossa caixa de correio.

Começamos a ver de novo nossos amigos da região, à medida que iam surgindo depois do cerco do verão. A maioria estava se recuperando de um excesso de hóspedes, e havia certa semelhança medonha nas histórias que contavam. Os principais tópicos eram os esgotos e o dinheiro, e era espantosa a frequência com que as mesmas frases eram usadas por hóspedes sovinas, confusos ou prontos a pedir desculpas. Sem querer, eles tinham compilado As Frases de Agosto.

“O que você quer dizer com ‘eles não aceitam cartão de crédito’? Todo mundo aceita cartão.”

“Sua vodca acabou.”

“Tem um cheiro muito estranho no banheiro.”

“Dá para você pagar essa conta? Só tenho uma nota de 500 francos.”

“Não se preocupe. Assim que eu chegar a Londres, vou lhe mandar um novo.”

“Eu não sabia que era preciso ter tanto cuidado com uma fossa séptica.”

“Não deixe de me avisar quanto custaram essas chamadas para Los Angeles.”

“É horrível ver você se matar de trabalhar desse jeito.”

“Seu uísque acabou.”

Enquanto ouvíamos as narrativas de esgotos entupidos e conhaque consumido à vontade, de taças de vinho quebradas dentro da piscina, de carteiras lacradas e apetites monstruosos, percebemos que agosto tinha sido muito generoso conosco. Nossa casa sofrera estragos consideráveis, mas, a julgar pelo que nossos amigos diziam, as casas deles também. Pelo menos nós não tínhamos precisado dar cama e comida a Menicucci enquanto ele destruía tudo.

Sob muitos aspectos, o início de setembro parecia uma segunda primavera. Os dias eram quentes e secos; as noites, frescas; o ar, maravilhosamente claro depois da névoa sufocante de agosto. Os moradores do vale tinham se livrado do torpor e agora começavam a se dedicar à principal atividade do ano, inspecionando seus vinhedos a cada manhã para verificar as uvas suspensas por quilômetros e mais quilômetros em fileiras suculentas e metódicas.

Faustin estava lá com todos os outros, segurando os cachos na mão, olhando para o céu, chupando os dentes, pensativo, enquanto tentava adivinhar como o tempo ia se comportar. Perguntei-lhe quando achava que ia começar a colheita.

– Elas precisam de mais sol – disse ele. – Mas não se pode confiar no tempo em setembro.

Em todos os meses do ano até agora, ele tinha feito o mesmo comentário desanimado acerca do tempo, naquele tom queixoso e resignado que os homens do campo do mundo inteiro adotam ao lhe dizer como é duro arrancar o sustento da terra. As condições nunca são perfeitas. A chuva, o vento, o sol, as ervas daninhas, os insetos, o governo – sempre há pelo menos uma pedra no sapato, e eles sentem um estranho prazer com esse pessimismo.

– Você pode fazer tudo certo durante onze meses no ano – disse Faustin – e de repente, *pouf*, vem uma tempestade, e a colheita mal presta para suco de uva.

Ele pronunciava *jus de raiseng* com tanto desprezo que eu podia imaginá-lo deixando a colheita apodrecer nas parreiras para não perder seu tempo colhendo uvas que não podiam aspirar nem mesmo a se tornar *vin ordinaire*.

Como se sua vida já não estivesse repleta de provações, a natureza lhe proporcionava mais uma dificuldade: as uvas na nossa área deveriam ser colhidas em duas épocas, porque cerca de quinhentas das nossas parreiras produziam uvas de mesa, que estariam no ponto antes das *raisins de cuve*. Essa era mais uma droga de complicação, tornada tolerável somente pelo bom preço alcançado pelas uvas de mesa. Mesmo assim, isso queria dizer que havia duas ocasiões em que a decepção e a catástrofe poderiam se abater sobre ele e, se Faustin conhecia alguma coisa da vida, elas sem dúvida se abateriam. Quando o deixei, ele abanava a cabeça e resmungava com Deus.

Para compensar as sombrias previsões de Faustin, recebíamos uma razão diária de boas-novas de Menicucci, que agora, chegando ao final dos seus esforços com o sistema de aquecimento central, estava quase fora de si de tanta expectativa à medida que se aproximava o dia de acender a caldeira. Ele me lembrou três vezes de encomendar o óleo e depois insistiu em supervisionar o abastecimento do reservatório para se certificar de que o produto estava isento de corpos estranhos.

– *Il faut très attention* – explicou ele ao homem que trouxe o óleo. – O menor pedacinho de porcaria no combustível pode afetar

meu queimador e bloquear os eletrodos. Acho que seria bom filtrá-lo enquanto ele é bombeado para o reservatório.

Indignado, o homem do combustível se levantou, enfrentando o dedo ameaçador de Menicucci com o próprio dedo oleoso e com a ponta preta.

– O meu combustível já passou por uma tripla filtragem. *C'est impeccable.*

Ele fez como se fosse beijar a ponta dos dedos, mas parou a tempo.

– Veremos – disse Menicucci. – Veremos.

Ele olhou cheio de suspeita para o bico da mangueira antes que fosse colocado no reservatório, e o homem do combustível fez questão de limpá-lo com um trapo imundo. A cerimônia de abastecimento foi acompanhada de um detalhado discurso técnico sobre o funcionamento interno do queimador e da caldeira, palavras que o homem do combustível ouviu com pouquíssimo interesse, dando um resmungo ou dizendo *Ah bon?* sempre que se esperava sua participação. Menicucci se voltou para mim enquanto eram bombeados os últimos litros e disse:

– O primeiro teste será hoje à tarde. – Ele demonstrou um momento de ansiedade ao lhe ocorrer uma possibilidade apavorante.

– Vocês não vão sair? Você e Madame estarão aqui, certo?

Teria sido um ato de suprema indelicadeza privá-lo da sua plateia. Prometemos estar prontos, esperando por ele, às duas horas.

Nós nos reunimos no que antes tinha sido um dormitório para burros, agora transformado por Menicucci no centro nervoso do seu sistema de aquecimento. A caldeira, o queimador e o reservatório de água estavam dispostos lado a lado, unidos por cordões umbilicais de cobre, e uma impressionante quantidade de canos pintados – vermelho para água quente, azul para água fria, *très logique* – saía em leque da caldeira e desaparecia teto adentro. Válvulas, botões e interruptores, vistosos e destoantes em comparação com a pedra grosseira das paredes, aguardavam o toque do mestre. Tudo parecia extremamente complexo, e cometi o erro de externar essa opinião.

Menicucci recebeu minhas palavras como uma afronta pessoal e passou dez minutos demonstrando a espantosa simplicidade do sistema, ligando e desligando interruptores, abrindo e fechando válvulas, mexendo em botões e medidores e me deixando totalmente atordoado.

– *Voilà!* – exclamou, com um último floreio nos interruptores. – Agora que você compreende o aparelho, começaremos o teste. *Jeune!* Prestem atenção.

A fera despertou com uma série de estalos e fungadas.

– O queimador – disse Menicucci, dançando em volta da caldeira para regular os controles pela quinta vez. Ouviu-se um golpe seco, e depois um ronco abafado. – Entrou em combustão! – Ele fazia com que aquilo parecesse tão emocionante quanto o lançamento de um ônibus espacial. – Dentro de cinco minutos, todos os radiadores da casa estarão quentes. Vamos!

Menicucci saiu às pressas pela casa, insistindo conosco para que tocássemos cada radiador.

– Estão vendo? Poderão passar o inverno inteiro sem casaco.

A essa altura, estávamos todos suando copiosamente. Lá fora fazia mais de 25 graus, e a temperatura interna com o aquecimento a todo vapor estava insuportável. Perguntei se podíamos desligá-lo antes que ficássemos desidratados.

– *Ah non.* Ele precisa ficar ligado durante 24 horas para podermos verificar todas as conexões e ter certeza de que não há nenhum vazamento. Não toquem em nada até eu voltar amanhã. É importantíssimo que continue funcionando na regulagem máxima.

E nos deixou derretendo naquele forno enquanto apreciávamos o cheiro de poeira assada e ferro quente.

NUM FIM DE semana de setembro, o campo dá a impressão de que estão sendo realizados ensaios para a Terceira Guerra Mundial. É o início oficial da estação de caça, e todo francês que se preze leva sua arma, seu cão e suas tendências assassinas para as montanhas à procura de diversão. O primeiro sinal de que esse dia estava por

chegar veio pelo correio: um documento aterrorizante de um armeiro de Vaison-la-Romaine, que oferecia uma coleção completa de artilharia a preços baixos, antes do início da estação. Havia sessenta ou setenta modelos dentre os quais escolher, e meu instinto de caçador, que não tinha se manifestado desde o dia do meu nascimento, foi despertado pela ideia de possuir uma Verney Carron Grand Bécassier ou uma Ruger Magnum 44 com mira eletrônica. Minha mulher, que tem uma justificável desconfiança da minha capacidade de manejar qualquer tipo de equipamento perigoso, salientou que dificilmente eu ia precisar de uma mira eletrônica para dar um tiro em meu próprio pé.

Nós dois tínhamos ficado surpresos com o gosto dos franceses pelas armas. Duas vezes acontecera de visitarmos a casa de homens de aparência pacífica e mansa, e nessas duas ocasiões o arsenal da família nos havia sido exibido. Um deles possuía cinco espingardas de calibres variados; o outro tinha oito armas, lubrificadas, lustradas e expostas numa prateleira na sala de jantar, como uma obra de arte mortífera. Como era possível que alguém precisasse de oito armas? Como ele escolhia a que deveria levar? Ou será que levava todas, como um conjunto de tacos de golfe, optando pela Magnum 44 para o leopardo ou o alce e a Baby Bretton para o coelho?

Algum tempo depois, chegamos à conclusão de que a mania de armas fazia apenas parte de uma fascinação nacional por equipamentos e artigos especializados, uma paixão por dar a impressão de que se é um especialista no assunto. Quando um francês resolve se dedicar ao ciclismo, ao tênis ou ao esqui, a última coisa que ele quer é que o tomem pelo novato que realmente é. Por esse motivo, ele adquire acessórios dignos do nível profissional. É como mágica. Uns milhares de francos e pronto: é impossível distingui-lo de qualquer ás experiente inscrito no Tour de France, em Wimbledon ou nas Olimpíadas de Inverno. No caso da caça, os acessórios são quase ilimitados, e eles ainda têm a atração adicional de parecerem profundamente masculinos e perigosos.

Foi na feira de Cavillon que nos ofereceram uma prévia do que seria a moda para a caça. As bancas estavam bem abastecidas para

a estação e pareciam pequenos depósitos paramilitares. Havia cartucheiras a tiracolo e cinturões de couro trançado; coletes com inúmeros bolsos fechados com zíper e bolsas para transportar a caça que, por serem laváveis, eram *très pratique*, já que as manchas de sangue saíam com facilidade; havia botas de cano alto do tipo usado por mercenários que saltam de paraquedas no Congo; facas assustadoras com lâminas de mais de 20 centímetros e bússolas embutidas no cabo; cantis leves de alumínio para água, que provavelmente veriam mais *pastis* do que outra coisa; cintos reforçados com argolas em forma de D e um com uma bainha especial para uma baioneta, supostamente para o caso de a munição terminar e a caça ter que ser atacada com arma branca; bonés militares e calças cargo; rações de sobrevivência e minúsculos fogões de campanha desmontáveis. Havia de tudo que um homem pudesse precisar para enfrentar os ferozes animais da floresta, menos aquele indispensável acessório com quatro patas e um faro de radar, o cão de caça.

Chiens de chasse são animais muito especializados para serem comprados ou vendidos no comércio. Disseram-nos que nenhum caçador de respeito pensaria em comprar um filhote sem antes conhecer tanto o pai quanto a mãe. Com base em alguns dos cães de caça que tínhamos visto, imaginamos que talvez fosse difícil descobrir o pai, mas, entre todas as curiosidades decorrentes da miscigenação, havia três tipos mais ou menos identificáveis: o que seria quase um *spaniel* grande, da cor de fígado; o beagle alongado; e o cão alto, magro que só ele, com uma cara enrugada e lúgubre.

Todo caçador considera seu cão de um talento inigualável e costuma ter no mínimo uma história implausível sobre sua força e resistência. Pelo que dizem os donos, seria possível supor que esses cães são criaturas de inteligência sobrenatural, treinados com esmero e fiéis até a morte. Esperávamos com interesse a oportunidade de vê-los em ação no fim de semana de abertura da temporada. Talvez seu exemplo inspirasse nossas cadelas a fazer algo mais útil do que perseguir lagartos e atacar velhas bolas de tênis.

A temporada de caça na nossa parte do vale começou pouco depois das sete num domingo pela manhã, com salvas de tiros dos dois lados da casa e nas montanhas por trás dela. Parecia que tudo que se movesse estaria correndo perigo, e, ao sair para um passeio com as cadelas, levei o maior lenço branco que encontrei, para o caso de precisar me render. Com infinita cautela, começamos a caminhada pela trilha que passa por trás da casa rumo ao povoado, supondo que qualquer caçador digno do seu porte de arma estaria bem afastado de qualquer trilha conhecida, já bem embrenhado no mato mais acima na montanha.

Havia uma notável ausência do canto de pássaros. Qualquer ave sensata ou experiente tinha partido ao primeiro tiro para algum lugar mais seguro, como o norte da África ou o centro de Avignon. Nos maus tempos de outrora, os caçadores costumavam pendurar gaiolas com pássaros nas árvores com o objetivo de atrair outros pássaros a uma distância adequada para receber um tiro à queimadoura, mas essa prática tinha sido proibida por lei, e o caçador moderno precisava contar com seu conhecimento da vida na mata e sua capacidade para agir furtivamente.

Eu mesmo não estava vendo muitas provas dessa capacidade; mas garanto que avistei caçadores, cães e armas em quantidade suficiente para erradicar toda a população de tordos e coelhos do sul da França. E eles não tinham se embrenhado na floresta. Na verdade, mal tinham deixado a trilha. Grupos se reuniam nas clareiras: rindo, fumando, tomando pequenos goles dos seus cantis pintados de cáqui e cortando fatias de *saucisson*; mas da caça em si – homem contra tordo num confronto de inteligências – não havia o menor sinal. Deviam ter acabado com toda a munição durante a saraivada do início da manhã.

Seus cães, porém, estavam ansiosos para trabalhar. Depois de meses de confinamento em canis, eles deliravam com a liberdade e os cheiros da floresta, seguindo pistas de um lado para outro, com o focinho junto ao chão, contorcendo-se de empolgação. Cada cachorro usava uma grossa coleira com um sininho de latão pendurado – a *clochette*. Fomos informados de sua dupla finalidade. Ela se destinava a indicar o paradeiro do cão, a fim de que o caçador

se posicionasse para a caça que estava sendo tocada na sua direção, mas representava, também, uma precaução para que o caçador não atirasse em alguma coisa que se movia no mato, parecendo ser um javali ou um coelho, para depois descobrir que tinha atirado no próprio cão. É claro que nenhum caçador responsável jamais atiraria em algo que não estivesse vendo, ou pelo menos foi o que me disseram. Já eu tinha minhas dúvidas. Depois de uma manhã dedicada ao *pastis* ou ao *marc*, um farfalhar no mato podia ser irresistível, e o motivo para o barulho podia ser um ser humano. Na verdade, podia ser eu mesmo. Pensei em usar um sininho, só por medida de segurança.

Uma outra vantagem da *clochette* foi demonstrada no final da manhã: o sininho ajudava o caçador a evitar a humilhante experiência de perder seu cão ao final da caçada. Longe de serem os animais fiéis e disciplinados que eu tinha imaginado, os cães de caça gostam de vagar, levados pelo faro e alheios à passagem do tempo. Eles não captaram a ideia de que a caçada para na hora do almoço. O sino não significa necessariamente que o cão venha quando for chamado, mas pelo menos o caçador pode ter uma vaga noção de onde o animal se encontra.

Pouco antes do meio-dia, figuras em trajes de camuflagem começaram a se dirigir para seus furgões estacionados ao longo da estrada. Alguns estavam com seus cães. O restante deles assobiava e gritava com irritação cada vez maior, dando chiados mal-humorados – “*Vieng ici!*” – na direção da sinfonia de sininhos que se ouvia para os lados da floresta.

A resposta não era grande coisa. Os gritos ficaram mais furiosos, descambando para berros e palavrões. Depois de alguns minutos, os caçadores desistiram e foram para casa, a maioria sem seus cães.

Pouco mais tarde, juntaram-se a nós para o almoço três cães abandonados, que vieram beber água na piscina. Eles foram imensamente admirados por nossas duas cadelas, tanto pela atitude irresponsável quanto pelo perfume exótico. Nós os prendemos no pátio enquanto nos perguntávamos como poderíamos devolvê-los aos donos. Consultamos Faustin.

– Não se preocupem. Soltem os cães. Os caçadores voltarão no final da tarde. Se não encontrarem seus bichos, deixarão uma almofada.

Sempre funcionava, pelo que Faustin nos disse. Se o cachorro estava na floresta, bastava deixar alguma coisa com o cheiro do canil – uma almofada ou, com maior probabilidade, um pedaço de saco de aniagem – perto do lugar onde ele tinha sido visto pela última vez. Mais cedo ou mais tarde, o animal voltaria para o seu próprio cheiro e esperaria que alguém viesse apanhá-lo.

Soltamos os três cães, e eles saíram a galope com latidos nervosos. Era um som extraordinário e melancólico. Não era um latido nem um uivo, mas um lamento, como o de um oboé sofrido. Faustin balançou a cabeça.

– Esses vão ficar perdidos dias a fio – disse.

Ele mesmo não caçava e considerava intrusos os caçadores e seus cães que não tinham nenhum direito de ficar bisbilhotando no seu precioso vinhedo.

Faustin nos comunicou sua decisão de que tinha chegado o momento de colher as uvas de mesa. A colheita começaria assim que Henriette terminasse a revisão do *camion*. Ela era o membro da família com jeito para a mecânica, e todo mês de setembro tinha a incumbência de coagir o caminhão das uvas a percorrer mais alguns quilômetros. Ele devia ter pelo menos uns 30 anos, talvez mais. Faustin não conseguia se lembrar. Tinha a frente rombuda e parecia estar caindo aos pedaços, sem as laterais e com os pneus carecas. Não estava em condições de trafegar em estradas havia muitos anos, mas estava fora de cogitação a ideia de comprar um novo. Além do mais, para que gastar dinheiro com uma revisão na oficina quando se tinha uma mecânica dentro de casa? O caminhão era usado apenas algumas semanas por ano, e Faustin tinha o cuidado de só andar por estradas secundárias para evitar um encontro com algum daqueles guardas intrometidos da delegacia de Les Baumettes, com seus regulamentos ridículos a respeito de freios e seguros vencidos.

As atenções de Henriette surtiram efeito, e o velho caminhão subiu arquejante pela entrada de carros um dia de manhã bem

cedo, carregado com bandejas rasas de madeira para as uvas, com altura suficiente para uma camada única de cachos. Pilhas de bandejas foram dispostas ao longo de cada fileira de parreiras, e os três – Faustin, Henriette e a filha – pegaram suas tesouras e começaram a trabalhar.

Era uma atividade lenta e fisicamente incômoda. Como a aparência das uvas de mesa é quase tão importante quanto seu sabor, cada cacho precisava ser examinado, sendo eliminada qualquer uva machucada ou murcha. Os cachos pendiam baixos, às vezes tocando o solo e escondidos pelas folhas, e o avanço da colheita era em metros por hora: agachavam-se, cortavam, ficavam em pé, inspecionavam, eliminavam, colocavam na bandeja. O calor era brutal, tanto o que subia do solo quanto o que batia nos ombros e na nuca. Nenhuma sombra, nenhuma brisa, nenhuma trégua nessa jornada de dez horas, a não ser pela pausa para o almoço. Eu nunca mais olharia para um cacho de uvas num prato sem pensar em dor nas costas e insolação. Já passava das sete quando eles vieram tomar uma bebida conosco, exaustos e afogueados, mas satisfeitos. As uvas estavam boas, e em três ou quatro dias a colheita estaria terminada. Eu disse a Faustin que ele devia estar feliz com o tempo. Ele empurrou o chapéu para trás, e eu vi a linha nítida que atravessava sua testa, no ponto em que terminava a pele bronzeada e começava a branca.

– Está bom demais – comentou. – Não vai durar.

Ele tomou um bom gole do seu *pastis* enquanto refletia sobre o leque de desgraças que podiam ocorrer. Se não houvesse tempestades, poderia haver uma geada inesperada, uma praga de gafanhotos, um incêndio na floresta, um ataque nuclear. Fatalmente ia acontecer algo errado antes da colheita do segundo lote de uvas. E, se nada acontecesse, ele podia se consolar com o fato de seu médico lhe ter prescrito uma dieta para redução do colesterol. É, esse era sem dúvida um problema grave. Tranquilizado pela lembrança de que o destino lhe havia pregado recentemente essa peça, ele aceitou mais um trago.

LEVEI ALGUM TEMPO para me acostumar com a ideia de ter um aposento separado, construído com a única finalidade de ser dedicado ao vinho – não um armário metido a besta ou um nicho apertado debaixo da escada, mas uma genuína cave. Ela estava enterrada na parte mais baixa da casa, com paredes de pedra permanentemente frias e piso de cascalho, com espaço para algo entre 300 e 400 garrafas. Adorei o local e me senti determinado a preenchê-lo. Nossos amigos estavam igualmente determinados a esvaziá-lo. Esse fato me fornecia um pretexto para fazer visitas regulares – missões de caridade social – a vinicultores para que nossos convidados jamais passassem sede.

Em prol da pesquisa e da hospitalidade, fui a Gigondas, Beaumes-de-Venise e Châteauneuf-du-Pape – nenhum deles maior do que um povoado de bom tamanho, todos dedicados exclusivamente às uvas. Para qualquer lado que eu olhasse, havia cartazes anunciando as caves, que pareciam ficar a intervalos de 50 metros. *Dégustez nos vins!* Nunca um convite foi aceito com tanto entusiasmo. Fiz *dégustations* numa garagem em Gigondas e num *château* acima de Beaumes-de-Venise. Descobri um Châteauneuf-du-Pape vigoroso e aveludado por 30 francos o litro, que era esguichado em vasilhames de plástico com uma incrível falta de cerimônia a partir de um equipamento muito parecido com uma bomba de posto de gasolina. Em outro estabelecimento mais caro e mais pretensioso, pedi para experimentar o *marc*. Apresentaram-me uma garrafinha de vidro lapidado, e uma gota foi depositada no dorso da minha mão, sem que eu soubesse ao certo se era para eu cheirar ou lambar.

Passado algum tempo, eu me desviava dos povoados e começava a seguir as placas, muitas vezes meio escondidas pela vegetação, que apontavam na direção dos campos, onde as uvas maduravam ao sol e onde eu podia comprar diretamente dos homens que faziam o vinho. Sem exceção, eles eram hospitaleiros, tinham orgulho do que faziam e, pelo menos para mim, sua abordagem de vendas era irresistível.

Estávamos no início da tarde quando deixei a estrada principal que saía de Vacqueyras e segui pela trilha estreita e pedregosa entre os vinhedos. Tinham me dito que o caminho me levaria até o produtor do vinho que me agradara na hora do almoço, um Côtes-du-Rhône branco. Um engradado ou dois encheriam o espaço deixado na cave pela última tropa de assalto que havíamos recebido na nossa casa. Uma parada rápida, não mais de dez minutos, e eu estaria pronto para voltar.

A trilha levava a um agrupamento de construções dispostas na forma de um U de cantos quadrados em torno de um terreiro de chão batido, sombreado por um plátano gigantesco e vigiado por um pastor alemão sonolento que me recebeu com um latido desanimado, cumprindo seu dever de substituto de uma campainha. Um homem de macacão, segurando uma coleção de velas de ignição imundas, se aproximou, vindo do trator. Ele me ofereceu o antebraço para o cumprimento.

Eu queria vinho branco? Claro. Ele mesmo estava ocupado cuidando do trator, mas seu tio iria me atender.

– *Edouard! Tu peux servir ce monsieur?*

A cortina de contas de madeira que protegia o portal se abriu, e tio Edouard saiu piscando por causa da luz do sol. Usava uma camiseta sem mangas, calça de trabalho de algodão azul e pantufas. Sua circunferência era impressionante, comparável à do tronco do plátano, mas até mesmo isso era superado pelo nariz. Eu nunca tinha visto um nariz como aquele: largo, carnudo e curtido ao ponto de sua cor se situar entre o rosé e o clarete, com finíssimas linhas violáceas que se estendiam, espalhando-se pelas bochechas. Ali estava um homem que obviamente apreciava cada bocado do seu trabalho.

Ele ficou radiante, com as linhas das bochechas lembrando bigodes de gato de cor roxa.

– *Bon. Une petite dégustation* – anunciou.

Ele me conduziu até o outro lado do terreiro e abriu as portas duplas de uma prédio extenso e sem janelas, dizendo que esperasse ali junto à porta enquanto ele ia acender a luz. Depois da claridade lá fora, eu não via nada, mas havia um perfume reconfortante,

inconfundível, de mosto. O próprio ar parecia ter o sabor de uvas fermentadas.

Tio Edouard acendeu a luz e fechou as portas para proteger o ambiente do calor. Havia uma longa mesa sobre cavaletes e meia dúzia de cadeiras abaixo de uma única lâmpada com sua cúpula rasa de lata. Num canto escuro, consegui discernir uma escadaria e uma rampa de concreto que descia para a adega. Engradados de vinho estavam empilhados em *pallets* de madeira ao longo das paredes, e uma geladeira velha zumbia baixinho ao lado de uma pia rachada.

Tio Edouard estava polindo taças, segurando cada uma contra a luz antes de colocá-la sobre a mesa. Ele formou uma fila reta com sete taças e começou a dispor uma variedade de garrafas atrás delas. A cada garrafa ele fez alguns elogios.

– O branco, monsieur conhece, certo? Um vinho jovem muito agradável. O rosé não tem nada a ver com aqueles rosés aguados que a gente encontra na Côte d’Azur. Treze graus de teor alcoólico, um vinho de verdade. Temos um tinto leve do qual se poderia beber uma garrafa inteira antes de uma partida de tênis. Aquele outro, pelo contrário, é para o inverno e pode durar dez anos ou mais. Depois...

Tentei interrompê-lo. Disse-lhe que tudo o que queria era comprar dois engradados do branco, mas ele se recusou a me ouvir. Monsieur tivera o trabalho de ir até lá pessoalmente. Seria inconcebível que não provasse uma seleção dos melhores. Ora, garantiu tio Edouard, ele mesmo me acompanharia nesse passeio pelos vinhos finos. Bateu com a mão pesada no meu ombro e fez com que me sentasse.

Foi fascinante. Ele me disse exatamente de que parte do vinhedo cada um dos vinhos se originava e por que motivo certas encostas produziam vinhos mais leves ou mais encorpados. Cada vinho que provávamos era acompanhado de um cardápio imaginário, descrito com muito estalar de lábios e com os olhos se elevando na direção do paraíso gastronômico. Consumimos mentalmente lagostins, salmão preparado com azeitona, frango de Bresse temperado no alecrim, cordeiro assado com molho cremoso de alho, um ensopado de carne e azeitonas, um cozido, lombo de porco entremeado com

lascas de trufa. Os vinhos tinham um sabor cada vez melhor e custavam cada vez mais caro. Eu estava sendo enrolado por uma autoridade no assunto, e não havia nada a fazer a não ser relaxar e aproveitar.

– Ainda temos mais um que você devia provar – disse tio Edouard –, embora ele não agrade ao paladar de todos. – Ele apanhou uma garrafa e serviu, cuidadoso, meia taça. O vinho era vermelho-escuro, quase negro. – Um vinho de grande personalidade. Espere. Esse pede uma preparação.

Ele me deixou cercado de taças e garrafas, sentindo as primeiras fisgadas de uma ressaca diurna.

– *Voilà!* – disse ao pôr um prato diante de mim, dois pedaços redondos de queijo de cabra, salpicados com ervas e lustrosos de azeite, e me deu uma faca com o cabo de madeira gasto. Ficou olhando enquanto eu cortava um pedaço do queijo e o comia. Era incrivelmente forte. Meu paladar, ou o que dele restou, foi assim preparado com perfeição, e o vinho me pareceu um néctar.

Tio Edouard me ajudou a levar os engradados para o carro. Eu realmente comprei tudo isso? É possível que sim. Tínhamos passado quase duas horas sentados naquela penumbra amistosa, e em duas horas podem ser tomados todos os tipos de decisões exageradas. Saí dali com a cabeça latejando e com um convite para voltar no mês seguinte, na época da colheita.

Nossa própria *vendange*, o apogeu agrícola do ano, aconteceu na última semana de setembro. Faustin teria preferido adiá-la por mais alguns dias, mas informações privilegiadas a respeito do tempo o convenceram de que outubro seria um mês úmido.

A turma básica de três, que tinha colhido as uvas de mesa, recebeu os reforços do primo Raoul e do pai de Faustin. A contribuição deste último consistia em caminhar devagar atrás dos outros, cutucando as parreiras com sua bengala até encontrar um cacho deixado para trás, momento em que gritava – para um homem de 84 anos seu berro era forte e chegava longe – para que alguém voltasse e corrigisse o erro. Em contraste com os outros, de short e camiseta, ele estava vestido para um frio dia de novembro com suéter, boné e um terno de algodão grosso. Quando minha

mulher apareceu com a máquina fotográfica, ele tirou o boné, ajeitou o cabelo, repôs o boné e fez pose, mergulhado até a cintura na folhagem das parreiras. Como todos os nossos vizinhos, ele adorava que tirassem seu retrato.

Com lentidão e muito barulho, as fileiras foram totalmente colhidas e as uvas, postas em caixas plásticas e empilhadas na caçamba do caminhão. Agora, todos os dias ao entardecer as estradas ficavam cheias de furgões e tratores que rebocavam montanhas roxas até a cooperativa vinícola em Maubec, onde elas eram pesadas e seu teor alcoólico, medido.

Para surpresa de Faustin, a colheita transcorreu sem nenhum incidente; e, para comemorar, ele nos convidou a ir com ele até a cooperativa no dia da última entrega.

– Hoje vamos ter os números definitivos – disse ele –, e vocês vão saber quanto poderão beber no ano que vem.

Acompanhamos seu caminhão sacudindo na direção do pôr do sol a pouco mais de 30 quilômetros por hora, limitando-se a estradas estreitas, manchadas de uvas caídas e esmagadas. Havia uma fila esperando para descarregar. Homens troncados com o rosto queimado de sol ficavam ali sentados nos tratores até chegar sua vez de se aproximar de ré da plataforma para despejar sua carga pela calha abaixo: o primeiro estágio da viagem da uva até a garrafa.

Faustin terminou de descarregar, e nós entramos com ele no prédio para ver nossas uvas nas enormes tinas de aço inoxidável.

– Observem aquele mostrador – disse Faustin. – Ele indica o teor do álcool.

O ponteiro foi subindo, hesitou e acabou parando em 12,32%. Faustin resmungou. Teria preferido 12,50%, e com mais alguns dias ao sol poderia ter chegado lá, mas qualquer valor acima de 12 era razoável. Ele nos levou até o encarregado dos registros de cada entrega e verificou uma série de números numa prancheta, confrontando-os com um punhado de pedacinhos de papel que tirou do bolso. Fez que sim. Estava tudo certo.

– Vocês não vão passar sede. – Ele fez o gesto provençal que significa beber, com o punho fechado e o polegar apontando na

direção da boca. – Pouco mais de 1.200 litros.

Aquele parecia ter sido um bom ano para nós, e dissemos a Faustin que estávamos satisfeitos.

– É – disse ele –, pelo menos não choveu.

OUTUBRO



O HOMEM ESTAVA parado olhando atento para o musgo e o mato ralo em torno das raízes de um velho chaparreiro. Sua perna direita estava protegida até a altura da coxa por uma bota de pescar de borracha verde. Havia um tênis de corrida no outro pé. Segurava à sua frente uma vara comprida e tinha no braço uma cesta de compras de plástico azul.

Ele se voltou de lado para a árvore, avançou a perna protegida pela bota e enfiou nervoso a vara na vegetação, no estilo de um espadachim que espera do seu oponente um contragolpe súbito e violento. Continuou com a perna de borracha à frente: em guarda, atacar, recuar, atacar. Estava tão absorto nesse duelo que não fazia a menor ideia de que eu o estivesse observando, igualmente absorto, de lá do caminho. Uma das cadelas foi até perto dele e deu uma farejada exploratória na perna que estava para trás.

Ele teve um sobressalto – *merde!* – e então, quando viu a cadela e me viu, pareceu envergonhado. Pedi desculpas por assustá-lo.

– Por um instante achei que estivesse sendo atacado.

Não consegui imaginar quem ele achava que iria cheirar sua perna antes de atacá-lo e perguntei o que estava procurando.

– *Les champignons* – respondeu, mostrando sua cesta de compras.

Esse era um aspecto novo e preocupante do Lubéron. Como eu já sabia, a região era repleta de coisas estranhas e de gente ainda mais estranha. No entanto, sem dúvida, cogumelos, mesmo cogumelos silvestres, não atacam homens adultos. Perguntei-lhe se os cogumelos eram perigosos.

– Alguns matam – respondeu.

Nisso eu podia acreditar, mas ainda não estavam explicados o uso da bota de borracha e o extraordinário balé com a varinha. Correndo o risco de que ele fizesse com que eu me sentisse o mais ignorante dos asnos urbanos, apontei para sua perna direita.

– A bota é para proteção?

– *Mais oui.*

– Mas contra o quê?

Ele bateu na borracha com sua espada de madeira e veio na minha direção, com ar de superioridade, um D'Artagnan carregando uma cesta de compras. Desfechou uma cortada numa moita de tomilho e se aproximou mais.

– *Les serpents* – disse ele, com um sibilo mínimo. – Elas estão se preparando para o inverno. Se as perturbarmos, *ssst!*, elas atacam. Pode ser muito grave.

Ele me mostrou, então, o conteúdo da cesta de compras, cogumelos arrancados da floresta, com o risco da própria vida. Para mim, eles pareciam altamente venenosos, variando em cor do preto-azulado ao ferrugem, e daí ao laranja-vibrante, nem um pouco parecidos com os civilizados cogumelos brancos vendidos no mercado. Ele ergueu a cesta até meu nariz, e eu respirei o que ele chamou de essência das montanhas. Para minha surpresa, o cheiro era bom – penetrante, terroso, lembrando um pouco o de nozes – e resolvi examinar os cogumelos com mais atenção. Já os tinha visto na floresta, em grupos de aparência maléfica à sombra das árvores, e havia suposto que representassem a morte imediata. Meu amigo de botas garantiu que eles não só eram inofensivos, mas também deliciosos.

– É, mas você precisa reconhecer os venenosos. Há dois ou três tipos. Se não tiver certeza, leve-os à farmácia.

Nunca tinha me ocorrido que um cogumelo pudesse passar por um teste clínico antes de entrar numa omelete; mas, como o estômago é de longe o órgão mais influente da França, isso fazia sentido. Da vez seguinte que fui a Cavailon, passei por todas as farmácias. E elas realmente tinham sido transformadas em centros de orientação para o consumo do cogumelo. As vitrines,

normalmente dedicadas a cintas e a fotos de jovens reduzindo a celulite de suas coxas bronzeadas e esbeltas, agora apresentavam grandes quadros para identificação de cogumelos. Algumas farmácias iam mais além e enchiam as vitrines com pilhas de manuais que descreviam e ilustravam todas as espécies de fungos comestíveis conhecidos do ser humano.

Eu via as pessoas entrando nas farmácias com bolsas encardidas, que levavam ansiosas ao balcão, como se estivessem se submetendo a exames para descobrir alguma doença rara. As pequenas bolas enlameadas dentro das bolsas eram inspecionadas com ar solene pelo especialista residente, em seu jaleco branco, e um veredicto era dado. Imagino que essa fosse uma variação interessante da sua rotina diária de supositórios e tônicos para o fígado. Fiquei tão distraído que quase me esqueci do motivo pelo qual tinha ido a Cavillon – claro que não foi para ficar zanzando pelas farmácias, mas para comprar pão no santuário local da panificação.

Morar na França nos tinha transformado em viciados em padarias, e a tarefa de escolher e comprar nosso pão de cada dia era um prazer sempre renovado. A padaria do povoado em Ménerbes, com seus horários imprevisíveis (“Madame reabrirá quando terminar sua *toilette*”, disseram-me um dia), tinha sido a primeira a nos incentivar a visitar estabelecimentos em outros povoados. Foi uma revelação. Depois de anos considerando o pão nada mais do que um gênero alimentício mais ou menos padronizado, foi como se descobríssemos um novo alimento.

Experimentamos os densos pães de Lumières, que exigem boa mastigação, mais gordos e mais baixos que a baguete comum, e as *boules* de crosta escura do tamanho de bolas de futebol esmagadas, de Cabrières. Aprendemos quais pães se manteriam frescos de um dia para outro e quais estariam bolorentos em três horas; qual o melhor pão para fazer croûtons ou no qual passar *rouille*, uma pasta de alho, pimenta, azeite e açafrão, antes de mergulhá-lo num mar de sopa de peixe. Apesar da surpresa inicial, ficamos acostumados à visão agradável de garrafas de champanhe à venda ao lado das tortas e docinhos individuais, preparados a cada manhã e vendidos todos antes do meio-dia.

A maioria das padarias tinha toques próprios que distinguiam seus pães daquele artigo produzido em massa vendido nos supermercados: ligeiras variações nos formatos convencionais; um detalhe a mais na decoração da casca; um desenho sofisticado, como assinaturas dos padeiros em obras de arte. Era como se ainda não tivesse sido inventado o industrializado, fatiado e embalado pão de fôrma.

Em Cavailon, há 17 padeiros anunciados nas *Pages Jaunes* (as Páginas Amarelas deles), mas tínhamos recebido a informação de que um estabelecimento era superior aos outros em termos de opções e de qualidade, um verdadeiro *palais du pain*. Ao que diziam, no Chez Auzet a arte de assar e comer pães e produtos de confeitaria tinha sido elevada à condição de uma pequena religião.

Quando faz calor, mesas e cadeiras são dispostas na calçada em frente à padaria para que as senhoras de Cavailon possam se sentar com seu chocolate quente e biscoitos de amêndoas ou tortas de morango enquanto dedicam a devida atenção à escolha tranquila do pão que irão comprar para o almoço e o jantar. Para ajudá-las, Auzet mandou imprimir um menu abrangente, a *Carte des Pains*. Apanhei uma no balcão, pedi café, sentei-me ao sol e comecei a ler.

Era mais um estágio no meu aprendizado da cultura francesa. Ele não só me apresentava pães de que eu nunca tinha ouvido falar, como também informava com grande firmeza e exatidão quais os alimentos que eles acompanhavam. Com meu *apéritif*, eu podia escolher entre os quadradinhos minúsculos que eles chamavam de torradinhas, um *pain surprise*, que podia ser temperado com bacon cortado bem fininho, ou os picantes salgadinhos folheados. Até aí, era simples. As decisões ficavam mais complicadas quando se tratava da escolha da própria refeição. Supondo-se, por exemplo, que eu quisesse começar com legumes crus. Eram quatro os acompanhamentos possíveis: pão de cebola, pão de alho, pão de azeitona ou pão de roquefort. Difícil escolher? Nesse caso, eu podia começar com frutos do mar, porque o evangelho segundo Auzet autorizava apenas um tipo de pão para acompanhar frutos do mar: o pão de centeio em fatias finíssimas.

E assim prosseguia o manual, relacionando com uma concisão inflexível o pão que eu devia comer com embutidos, foie gras, sopa, carne branca e vermelha, carne de caça de penas, carne de caça de pelo, defumados, saladas mistas (não confundir com as saladas verdes relacionadas à parte) e três diferentes consistências de queijos. Conteí dezoito variedades de pão, desde o de tomilho ao de pimenta, do de nozes ao de farelo de trigo. Em total indecisão, entrei na loja para consultar Madame. O que ela recomendaria para acompanhar fígado de vitela?

Ela começou uma pequena excursão pelas prateleiras e escolheu uma *banette* curta e escura. Enquanto me entregava o troco, me falou de um restaurante em que o chef serve um pão diferente para cada um dos cinco pratos do menu. É um homem que entende de pão, disse ela. Diferente de certas pessoas.

Eu começava a entender de pão, como começava a entender de cogumelos. Tinha sido uma manhã instrutiva.

MASSOT ESTAVA NUM estado de espírito poético. Ele acabava de sair de casa para entrar na floresta e matar algum animal quando o encontrei num morro que dava vista para um longo trecho de vinhedos. Com a espingarda debaixo do braço e um dos seus cigarros amarelos enfiado no canto da boca, ele contemplava o vale.

– Veja aquelas parreiras – disse ele. – A natureza, com sua roupagem mais bonita.

O efeito dessa linguagem inesperadamente figurada foi um pouco prejudicado quando Massot pigarreou e escarrou, mas ele tinha razão. As parreiras estavam um espetáculo, campos e mais campos de folhas amarelas, castanhas e vermelhas, imóveis ao sol. Com todas as uvas colhidas, agora não havia tratores nem vultos humanos para atrapalhar nossa observação da paisagem. O trabalho nas vinhas só seria retomado depois que as folhas caíssem e a poda começasse. Era como um espaço entre duas estações. Ainda fazia calor, mas não como no verão, e o outono ainda não tinha se manifestado.

Perguntei a Massot se tinha havido algum avanço na venda da sua propriedade; talvez um simpático casal alemão que tivesse se apaixonado pela casa ao acampar ali por perto. Ele se eriçou ao ouvir falar dos praticantes de camping.

– Eles não têm condições para comprar uma casa como a minha. Seja como for, já a retirei do mercado, para esperar 1992. Você vai ver. Quando as fronteiras forem eliminadas, todos vão procurar casas por aqui: os ingleses, os belgas... – Ele balançou a mão no ar para incluir as outras nacionalidades do Mercado Comum. – Os preços vão ficar muito mais significativos. Vai haver grande procura pelas casas no Lubéron. Até mesmo a sua pequena propriedade pode atingir 1 milhão ou dois.

Não era a primeira vez que 1992 era mencionado como o ano em que choveria dinheiro estrangeiro sobre a Provence inteira, porque em 1992 o Mercado Comum assumiria suas verdadeiras funções. As nacionalidades seriam esquecidas à medida que todos nós nos tornássemos uma grande família feliz de europeus. As restrições financeiras seriam abolidas, e o que fariam os espanhóis, os italianos e todos os outros? O que fariam, a não ser vir correndo para a Provence agitando seus talões de cheques à procura de casas?

Era uma ideia corrente, mas eu não percebia o motivo para aquilo de fato acontecer. A Provence já possuía uma população estrangeira considerável. Essas pessoas não haviam tido qualquer problema para comprar suas casas. Além do mais, apesar de todo esse papo de integração europeia, uma data num pedaço de papel não ia conseguir impedir as picuinhas, a burocracia e as manobras por privilégios às quais todos os países membros, notadamente a França, recorriam quando era do seu interesse. Talvez em cinquenta anos houvesse alguma diferença visível; em 1992 era quase certo que não.

Massot, porém, estava convencido. Em 1992 ele ia vender sua propriedade e se aposentar, ou talvez comprar um pequeno *bar-tabac* em Cavillon. Perguntei-lhe o que ia fazer com os três cães perigosos, e por um instante achei que ele fosse começar a chorar.

– Eles não iam gostar da vida na cidade. Eu teria que sacrificá-los.

Ele caminhou ao meu lado por alguns minutos e se reanimou calculando os lucros que sem dúvida iriam parar nas suas mãos, e já não era sem tempo. Uma vida inteira de trabalho árduo devia ser recompensada. Um homem devia passar seus últimos dias no conforto, não dando duro na terra. Era verdade que sua propriedade se destacava no vale pela aparência malcuidada, mas ele sempre falava nela como se fosse um misto dos jardins de Villedary e dos vinhedos impecáveis de Château Lafite. Ele deixou a trilha para entrar na floresta e aterrorizar algumas aves. Era um velho salafrário, violento, ganancioso e traiçoeiro. E eu estava gostando dele cada vez mais.

O caminho de volta para casa estava coalhado de cartuchos usados, disparados pelos homens que Massot desprezava por serem *chasseurs du sentier*, ou caçadores das trilhas: uns coitadinhos que não queriam sujar as botas na floresta e torciam para que as aves dessem um jeito de cruzar a trajetória dos seus tiros. Em meio às cápsulas espalhadas, havia maços de cigarros amassados, garrafas e latas de sardinha vazias, souvenirs deixados por aqueles mesmos amantes da natureza que se queixavam de turistas estarem destruindo a beleza do Lubéron. Sua preocupação com o meio ambiente não incluía a tarefa de recolher o próprio lixo. Um pessoal desleixado, esses caçadores provençais.

Cheguei em casa e encontrei uma pequena conferência sendo realizada ao redor do medidor de luz, que ficava escondido atrás de algumas árvores no jardim dos fundos. Quando abriu a porta do relógio para fazer a leitura, o homem da Electricité de France descobriu que um formigueiro tinha se instalado ali. Os números estavam cobertos. Era impossível determinar nosso consumo de eletricidade. As formigas tinham que ser retiradas. Menicucci, que desconfiávamos que estivesse morando na sala da caldeira e a quem nada agradava mais do que nos dar conselhos sobre qualquer problema doméstico que pudesse surgir, tinha vindo se juntar à minha mulher e ao homem da EDF.

– *Oh là là*. – Uma pausa, enquanto ele se curvava para dar uma boa olhada no medidor. – *Ils sont nombreux, les fourmis*. – Por uma vez na vida, ele não foi exagerado. As formigas eram tão numerosas

que pareciam formar um único bloco sólido e negro, preenchendo totalmente a caixa metálica que servia de abrigo ao relógio.

– Eu não toco nelas – disse o homem da EDF. – Elas entram na roupa e mordem. A última vez que tentei desmanchar um formigueiro, elas não me largaram a tarde inteira. – Ele ficou olhando a massa agitada, batendo com a chave de fenda nos dentes. Voltou-se, então, para Menicucci. – Você tem um maçarico?

– Sou encanador. Claro que tenho um maçarico.

– *Bon*. Então podemos tacar fogo nelas.

Menicucci ficou petrificado. Deu um passo para trás e fez o sinal da cruz. Bateu na própria testa. Ergueu o indicador até a posição que demonstrava extrema discordância ou o início de uma preleção, ou as duas possibilidades.

– Não posso acreditar no que acabei de ouvir. Um maçarico? Você faz ideia da corrente que passa por ali?

– Claro que faço – respondeu o homem da EDF, ofendido. – Sou eletricitista.

– *Ah bon?* – Menicucci fingiu surpresa. – Então deve saber o que acontece quando se queima um fio energizado.

– Eu teria muito cuidado com a chama.

– Cuidado! Cuidado! *Mon Dieu*, poderíamos todos morrer, junto com as formigas.

O homem da EDF guardou sua chave de fenda e cruzou os braços.

– Tudo bem. Não sou eu que vou lidar com as formigas. Você que as tire daí.

Menicucci pensou um pouco e então se voltou para minha mulher, como um mágico preparando um truque especialmente impressionante.

– Será que Madame pode me trazer uns limões frescos, dois ou três seriam suficientes, e uma faca?

Madame, a auxiliar do mágico, voltou com a faca e os limões, que Menicucci cortou em quatro.

– Quem me ensinou esse segredo foi um homem muito velho – disse ele, resmungando alguma indelicadeza sobre a estupidez de se

usar um maçarico, "*putain de chalumeau*", enquanto o homem da EDF se mantinha de cara amarrada debaixo de uma árvore.

Quando os limões estavam todos cortados, Menicucci investiu contra o formigueiro e começou a espremer suco de limão sobre as formigas, parando de vez em quando para observar o efeito produzido pela chuva de ácido cítrico.

As formigas se renderam, abandonando o medidor em grupos, tomadas pelo pânico, subindo umas por cima das outras no desespero da fuga. Menicucci desfrutou de seu momento de triunfo.

– *Voilà, jeune homme* – disse ele ao rapaz da EDF –, as formigas não toleram suco de limão. Hoje você aprendeu alguma coisa. Se deixar fatias de limão nos relógios, nunca mais terá uma invasão dessas.

O homem da EDF respondeu sem nenhuma esportiva, alegando não ser vendedor de limões e se queixando de que o medidor tinha ficado grudento.

– Melhor grudento do que reduzido a cinzas – foram as últimas palavras de Menicucci, enquanto voltava para sua caldeira. – *Beh oui*. Melhor grudento do que queimado.

OS DIAS ESTAVAM quentes o suficiente para nadar; as noites, frias o suficiente para acender a lareira. Uma espécie de veranico. Esse período terminou num estilo violento, característico do clima provençal. Fomos dormir numa estação e acordamos em outra.

A chuva chegou à noite e continuou durante a maior parte do dia seguinte. Não se tratava das gotas gordas e mornas das chuvas de verão, mas de cortinas cinzentas que caíam em torrentes verticais, jorrando vinhedo abaixo, achatando arbustos, transformando os canteiros de flores em lama e a lama em rios marrons. Quando ela parou, no final da tarde, fomos dar uma olhada na entrada de carros, ou melhor, no lugar onde um dia antes ficava uma entrada de carros.

Ela já tinha sofrido danos na grande tempestade de agosto, mas os sulcos abertos naquela ocasião não passavam de arranhões em

comparação com o que estávamos vendo agora: uma sucessão de crateras descia até a estrada, local onde se acumulava, em pilhas encharcadas, a maior parte do que antes tinha sido nossa entrada de carros. O restante dela estava no campo de melões em frente à casa. Parte das pedras e do cascalho tinha percorrido mais de 100 metros de distância. Um campo de minas recém-detonadas dificilmente teria aparência pior; e ninguém, a não ser quem odiasse o próprio carro, cogitaria subir até nossa casa, vindo da estrada. Precisávamos de uma pá mecânica, só para começar o trabalho, e de algumas toneladas de cascalho para repor o que a chuva havia carregado.

Liguei para Monsieur Menicucci. Com o passar dos meses, ele tinha se estabelecido como uma versão humana das Páginas Amarelas e, como tinha pela nossa casa uma consideração semelhante à de um proprietário, suas recomendações eram feitas, ao que ele dizia, como se fosse seu dinheiro que estivesse em jogo. Enquanto eu lhe contava que nossa entrada de carros estava destruída, ele interrompia com interjeições (*quelle catastrophe!* foi pronunciada mais de uma vez) para demonstrar que avaliava a dimensão do problema.

Parei de falar e ouvi Menicucci fazer uma lista das nossas necessidades.

– *Un bulldozer, bien sûr, un camion, une montagne de gravier, un compacteur...* – Houve alguns instantes de música cantarolada, talvez um trecho de Mozart para estimular os processos mentais, e então ele se decidiu. – *Bon.* Tem um rapaz, filho de um vizinho meu, que é um artista com a pá mecânica, e seus preços são razoáveis. Ele se chama Sanchez. Vou pedir que vá aí amanhã.

Lembrei a Menicucci que a entrada não permitiria a passagem de veículos normais.

– Ele está acostumado – disse Menicucci. – Deve ir numa moto com pneus especiais. Consegue passar em qualquer lugar.

Eu o observei transpondo a entrada de carros na manhã do dia seguinte, fazendo zigue-zague para evitar crateras e ficando em pé na pedaleira enquanto galgava os montes de terra. Ele desligou o motor e olhou para o caminho que tinha deixado para trás. Era um

exemplo de elegância no motociclismo, com total coordenação de cores: o cabelo era preto, a jaqueta de couro era preta, a moto era preta. Usava óculos de aviador com lentes espelhadas. Perguntei-me se ele não conheceria nosso corretor de seguros, o incrivelmente moderno Monsieur Fructus. Os dois formariam uma bela dupla.

Em meia hora, ele tinha inspecionado a pé o campo minado, calculado o preço, encomendado o cascalho por telefone e dado uma data certa, dali a dois dias, para voltar com a pá mecânica. Desconfiamos que ele não fosse de verdade, e, quando Menicucci nos ligou à noite na qualidade de supervisor de catástrofes, eu disse que Monsieur Sanchez nos deixou impressionados com sua eficiência.

– Está no sangue – comentou Menicucci. – O pai dele é um milionário do cultivo de melões. O filho vai ser um milionário da pá mecânica. São gente muito séria, apesar de serem espanhóis.

Ele explicou que Sanchez, o pai, tinha vindo para a França quando rapaz à procura de trabalho. Aqui desenvolvera um método para a produção de melões mais precoces e suculentos do que os de qualquer outro produtor na Provence. Segundo Menicucci, ele agora estava tão rico que trabalhava só dois meses no ano e passava o inverno em Alicante.

Sanchez, o filho, chegou conforme prometido e passou o dia refazendo a paisagem com sua pá mecânica. Ele tinha um toque delicado que era fascinante de se observar, à medida que redistribuía toneladas de terra com a precisão de quem está usando uma colher de pedreiro. Quando a entrada de carros estava com a superfície plana, ele a alisou com um pente gigante e nos chamou para conferir o serviço. O caminho parecia perfeito demais para pisarmos nele, e o rapaz ainda acrescentara uma ligeira inclinação lateral para que quaisquer aguaceiros futuros escoassem para o lado das videiras.

– *C'est bon?*

Como a autoestrada para Paris, respondemos.

– *Bieng. Je reviang demaing.* Volto amanhã.

Ele subiu até a cabine de controle da pá mecânica e foi embora, majestoso, a uns 25 quilômetros por hora. No dia seguinte, seria

assentado o cascalho.

O primeiro veículo a perturbar a perfeição da superfície penteada da entrada de carros subiu se arrastando até a casa na manhã do dia seguinte e parou com um tremor de alívio na área para estacionamento. Era um furgão que parecia ser ainda mais antigo que o caminhão de uvas de Faustin, com a suspensão tão arriada que o cano de descarga enferrujado quase tocava no chão. Um homem e uma mulher, os dois gordos e com a pele curtida pela vida ao ar livre, estavam parados junto ao veículo, olhando com interesse para a casa. Eles eram obviamente mão de obra itinerante, com esperança de encontrar um último serviço antes de ir passar o inverno mais ao sul. Parecia ser um velho casal simpático, e senti pena deles.

– Infelizmente, a colheita das uvas já terminou – informei.

– Isso é bom – concordou o homem, sorridente. – Vocês tiveram sorte de terminar a colheita antes da chuva. – Ele apontou para a floresta por trás da casa. – Muitos cogumelos por ali, certo?

– É, muitos mesmo – respondi.

Como eles não demonstravam a menor intenção de ir embora, eu disse que podiam deixar o furgão ali e colher cogumelos se quisessem.

– Não, não – disse o homem. – Hoje estamos trabalhando. Meu filho está a caminho com o cascalho.

O milionário dos melões abriu as portas traseiras do furgão e tirou uma pá de pedreiro de cabo longo e um ancinho de madeira de dentes largos.

– O resto vou deixar que ele descarregue. Não quero esmagar os pés.

Olhei lá dentro. Grudado às costas dos assentos e ocupando todo o comprimento do furgão estava um rolo compressor em miniatura, o *compacteur*.

Enquanto aguardávamos a chegada do filho, Monsieur Sanchez falou da vida e da busca pela felicidade. Mesmo depois de todos esses anos, ele ainda gostava de pegar no pesado um dia ou outro. No mês de julho, sua atividade com os melões já estava encerrada, e ele ficava entediado por não ter nada para fazer. Era muito bom

ser rico, mas as pessoas precisam de algo mais; e, como ele gostava de trabalhar com as mãos, por que não ajudar o filho?

Até então, eu nunca tinha contratado um milionário. Geralmente, não ligo muito para eles, mas esse milionário específico cumpriu uma longa jornada de trabalho. Uma carga de cascalho após a outra foi entregue e despejada no caminho pelo filho. O pai vinha com a pá e o espalhava, e Madame Sanchez seguia atrás com o ancinho de madeira, empurrando e alisando. Depois o *compacteur* foi retirado do furgão. Parecia um enorme carrinho de bebê, com guidom, e foi passado cerimoniosamente para cima e para baixo na entrada de carros, tendo no comando Sanchez, o filho, a gritar ordens para os pais: mais uma pazada aqui, mais ancinho ali, cuidado com os pés, não pisem nas parreiras.

Era um verdadeiro trabalho em equipe, e antes do final da tarde tínhamos uma impecável faixa de cascalho compactado, da cor de massa de vidraceiro, digna de ser inscrita no Concours d'Élégance patrocinado pela *Revista do Trator*. O *compacteur* foi novamente colocado na traseira do furgão; os pais, na cabine. O jovem Sanchez disse que o preço ficaria inferior ao estimado, mas ele faria os cálculos exatos, e o pai viria apresentar a conta.

Quando acordei no dia seguinte, havia uma caminhonete desconhecida estacionada ao lado da casa. Procurei o motorista, mas não vi ninguém no vinhedo nem nos anexos. Provavelmente algum caçador preguiçoso que não se dispôs a subir a pé desde a estrada.

Estávamos acabando o café da manhã quando ouvimos uma batida na janela e vimos o rosto moreno e redondo de Monsieur Sanchez. Ele não quis entrar, alegando que suas botas estavam muito sujas. Estava na floresta desde as seis e trazia um presente para nós. Mostrou-nos o velho boné xadrez que estava segurando atrás de si, repleto de cogumelos silvestres. Ele nos deu sua receita preferida (óleo, manteiga, alho e salsa picada) e nos contou uma história horrível sobre três homens que morreram depois de uma ceia de cogumelos mal-escolhidos. Um vizinho os tinha encontrado ainda à mesa, com os olhos muito abertos, fixos. Monsieur Sanchez fez uma demonstração, virando os olhos, completamente paralisado

pelos fungos malignos. Nós, porém, não precisávamos nos preocupar. Ele punha a mão no fogo pelos cogumelos que estavam no boné. *Bon appétit!*

Minha mulher e eu os comemos naquela noite, um vigiando o outro entre as garfadas para detectar sinais de paralisia ou de olhos revirados. Eram tão mais saborosos que os cogumelos comuns que resolvemos investir num manual e dividir um par de botas contra cobras.

CHEGA UMA HORA, na reforma de uma casa velha, em que o desejo de ver o fim da obra ameaça todas aquelas nobres intenções estéticas de vê-la terminada perfeitamente. A tentação de aceitar soluções improvisadas não para de nos importunar enquanto os atrasos vão se somando e as desculpas se multiplicando: o carpinteiro decepou a ponta de um dedo, o caminhão do pedreiro foi roubado, o pintor está com *la grippe*, peças encomendadas em maio e prometidas para junho só chegam em setembro. E todo esse tempo a betoneira, o entulho, as pás e as picaretas parecem cada vez mais fazer parte dos móveis e utensílios da casa. Durante os meses quentes do verão, sob o efeito calmante do sol, tinha sido possível encarar com paciência todas as tarefas que estavam por fazer na casa inteira. Agora que estávamos passando mais tempo dentro de casa, a paciência cedia lugar à irritação.

Com Christian, o arquiteto, percorremos todos os aposentos para determinar quem faria o que e quanto tempo levaria.

– *Normalement* – disse Christian, homem de grande charme e otimismo a toda prova –, aqui temos apenas seis ou sete dias de trabalho. Um pouco com o pedreiro, um pouco com o gesseiro, dois dias com o pintor, *et puis voilà. Terminé.*

Ficamos animados. Como dissemos a Christian, tinha havido recentemente momentos sombrios em que nos imaginamos acordando na manhã de Natal ainda cercados pelos escombros de uma casa em obras.

Horrorizado, ele jogou tudo para o alto: mãos, sobancelhas e ombros. Que ideia! Era inconcebível que esses meros toques de acabamento atrasassem um dia sequer. Ele ia telefonar imediatamente aos diversos integrantes da equipe para organizar uma semana de atividade intensa. O trabalho avançaria. Não! Mais do que avançar, ele seria concluído.

Um a um, eles vieram à nossa casa em horários desencontrados. Didier e sua cadela, às sete da manhã. O eletricista, na hora do almoço; Ramon, o gesseiro, para um drinque no fim da tarde. Eles vieram, não para trabalhar, mas para ver o que faltava ser feito. Todos ficaram espantados com a demora, como se isso fosse da responsabilidade de outras pessoas. Cada um nos disse, confidencialmente, que o problema residia em ter que esperar que outro colega terminasse para poder começar sua parte. Só que, quando mencionávamos o Natal, eles davam uma enorme gargalhada. Ainda faltavam *meses* para o Natal. Eles conseguiriam construir uma casa completa dali até o Natal. No entanto, era geral a relutância em fixar uma data.

Quando vocês podem vir?, perguntávamos.

Logo, logo, respondiam eles.

Teríamos que nos contentar com aquilo. Saímos para a frente da casa, para onde a betoneira montava guarda junto da escada que levava à porta da frente, e imaginamos um cipreste no seu lugar.

Logo, logo.

NOVEMBRO



O CAMPONÊS FRANCÊS é um homem criativo e detesta desperdício. Ele reluta em se desfazer de qualquer coisa, pois sabe que um dia o pneu careca de trator, a foice lascada, a enxada quebrada e a transmissão recuperada da caminhonete Renault 1949 lhe serão úteis e lhe pouparão o trabalho de perturbar o conteúdo daquele bolso fundo e escuro no qual ele guarda seu dinheiro.

A geringonça que encontrei na borda do vinhedo era um monumento enferrujado a essa engenhosidade francesa. Um tambor de óleo de 100 litros tinha sido cortado ao meio, no sentido do comprimento, e montado numa estrutura de canos de ferro de diâmetro estreito. Uma roda velha, mais oval do que redonda, estava aparafusada à parte da frente. Dois cabos de comprimento desigual se projetavam para trás. Era, como me informou Faustin, uma *brouette de vigneron*, um carrinho de mão, construído com custo mínimo, sob medida para a estação da poda.

Todas as parreiras estavam agora nuas, com as folhas arrancadas pelos ventos do outono, e os sarmentos emaranhados pareciam montes enrolados de arame farpado marrom. Em alguma hora, antes que a seiva começasse a subir na primavera seguinte, eles seriam cortados para ser mantida apenas a haste principal. Esses pedaços cortados, ou *sarments*, não tinham nenhuma utilidade na agricultura. Eram fibrosos demais para se incorporarem ao solo durante o inverno e volumosos demais para serem deixados entre as fileiras por onde os tratores iriam passar. Eles tinham que ser recolhidos e queimados. Daí a necessidade da *brouette de vigneron*.

Era o tipo mais simples de incinerador portátil. Acendia-se o fogo no fundo do tambor, os *sarments* eram cortados e lançados no fogo e o carrinho era empurrado até a próxima fileira. Quando o tambor se enchia, as cinzas descoradas eram espalhadas no chão, e o processo recomeçava. No seu jeito primitivo, era um modelo de eficiência.

Ao voltar de uma caminhada pouco antes do pôr do sol, vi uma pluma esguia de fumaça azul, subindo do canto do vinhedo onde Faustin estava podando e queimando. Ele se empertigou e esfregou as costas. Sua mão estava fria e enrijecida quando a apertei. Ele mostrou as fileiras de parreiras podadas, como garras negras retorcidas em contraste com o solo arenoso.

– Bem limpinhas, hein? Gosto de vê-las assim.

Pedi-lhe que deixasse alguns *sarments* para que eu recolhesse e usasse em churrascos no verão. Lembrei-me de tê-los visto uma vez numa loja que se intitulava butique de alimentos em Nova York. Lá eles eram apresentados com o rótulo de Gravetos Autênticos de Parreira, com a garantia de conferir O Verdadeiro Sabor de Churrasco. Estavam cortados todos no mesmo comprimento e amarrados elegantemente com um barbante de palha torcida. Um feixe pequeno custava 2 dólares. Faustin não conseguia acreditar.

– As pessoas compram isso?

Ele voltou a olhar para as parreiras, tentando calcular quantas centenas de dólares tinha queimado durante o dia, e balançou a cabeça. Mais um golpe cruel. Ele deu de ombros.

– *C'est curieux.*

UM AMIGO NOSSO, que morava bem no interior da região de Côtes-du-Rhône, ao norte de Vaison-la-Romaine, estava para ser homenageado pelos vinicultores do seu povoado e admitido à Confrérie Saint-Vincent, equivalente local dos Chevaliers du Tastevin. A investidura ia se realizar no salão de eventos do povoado; e seria seguida de um jantar, que por sua vez seria seguido de um baile. Haveria vinhos encorpados em abundância, e os vinicultores e suas

esposas compareceriam em grande número. Devia-se usar gravata. Era esse tipo de ocasião.

Alguns anos antes, tínhamos comparecido a outro jantar dos Chevaliers, na Borgonha. Duzentas pessoas em traje a rigor, rígidas e contidas no início da refeição, já haviam se transformado numa turba simpática que entoava canções báquicas na hora em que foi servido o prato principal. Tínhamos recordações vagas porém divertidas de assistir aos Chevaliers após o jantar, totalmente de pileque, tentando encontrar seus carros e depois abrir-lhes as portas, com o gentil auxílio da polícia de Clos Vougeot. Essa foi nossa primeira experiência de uma noite formalmente dedicada à embriaguez em massa, e nós a tínhamos apreciado imensamente. Qualquer amigo da uva era também amigo nosso.

O salão do povoado tinha o nome oficial de *Salle des Fêtes*. Era uma construção bastante nova, projetada com total descaso pela vizinhança medieval por aquele arquiteto francês anônimo e assoberbado cuja missão na vida consiste em fazer com que cada povoado tenha o próprio monstrengo. Aquele era um clássico da escola contemporânea de fortificações: um caixote de tijolos aparentes e vidro em moldura de alumínio, cercado por um jardim de asfalto, desprovido de charme, mas rico em luminárias de néon.

Fomos recebidos à porta por dois homens fortes, de rosto rosado, trajando calça preta, camisa branca e uma larga faixa vermelha. Dissemos que éramos convidados do novo *confrère*.

– *Bieng, bieng*. Vamos entrando.

Mãos carnudas nos deram tapinhas nas costas, encaminhando-nos para dentro do salão.

Numa extremidade do salão havia uma plataforma elevada, com uma mesa comprida e um microfone. Mesas menores, postas para o jantar, tinham sido colocadas dos dois lados do salão e na extremidade oposta à da plataforma, deixando no meio um amplo espaço, que estava repleto de vinicultores e seus amigos.

O volume da conversa era ensurdecador. Homens e mulheres acostumados a conversar de um lado do vinhedo para outro têm dificuldade para falar mais baixo, e o salão ecoava e ribombava com

vozes aprimoradas para concorrer com o mistral. No entanto, se as vozes vinham direto dos campos, as roupas eram decididamente do *armoire* de trajes de domingo: para os homens, ternos escuros e camisas de colarinho apertado de aparência incômoda, em volta de pescoços queimados pelo sol; para as mulheres, vestidos rebuscados em cores vivas. Um casal, que devia se preocupar com a alta-costura mais que os outros, usava trajes de um esplendor espantoso. A mulher cintilava num vestido de canutilhos cinzentos, e pequenas plumas da mesma cor estavam costuradas na parte de trás das suas meias-calças, de tal forma que suas pernas pareciam esvoaçar quando ela andava. O marido usava um paletó branco com debruns pretos, camisa com babados também debruados de preto e calça clássica preta. A essa altura, sua ousadia ou seus recursos deviam ter se esgotado porque os sapatos eram práticos, marrons, de sola grossa. Mesmo assim, tínhamos certeza de que eles eram o casal a se observar quando a dança começasse.

Encontramos nosso amigo e sua família. Ele olhava ao redor do salão, parecendo perplexo e quase constrangido. Achamos que a solenidade da ocasião tinha provocado um ataque de nervos no *confrère*. O problema era, porém, muito mais sério.

– Não estou vendo um bar em parte alguma – disse ele. – Você viu?

Havia barris de vinho encostados numa das paredes. Havia garrafas de vinho nas mesas. Estávamos num povoado que sairia boiando num mar de Côtes-du-Rhône se todas as suas caves fossem esvaziadas, mas não se via nenhum bar. E, agora que examinávamos os outros convivas, fizemos uma constatação preocupante. Ninguém estava com um copo na mão.

Uma fanfarra no sistema de alto-falantes nos impediu de cometer a imprudência de pegar uma garrafa na mesa mais próxima. Os *confrères* entraram em fila para assumir suas posições atrás da mesa sobre o tablado – uma dúzia ou mais de vultos usando capa e chapéu de abas largas, alguns segurando rolos de pergaminho, um deles com um livro grosso e imponente. Imaginamos que a qualquer momento o *vin d'honneur* seria servido para assinalar o início da cerimônia.

O prefeito pegou o microfone e fez o discurso de abertura. O *confrère*-mor fez um discurso. Seu assistente, o encarregado do livro grosso, fez um discurso. Um a um, os três novos *confrères* foram convocados ao tablado, sendo amplamente elogiados por seu amor ao vinho e por serem bons camaradas. Um a um, eles responderam com discursos em que aceitavam a honra que lhes era conferida. Detectei certa rouquidão na voz do nosso amigo, que outros podem ter confundido com emoção. Eu sabia que era sede.

Para encerrar, fomos convidados a cantar em coro uma canção composta em provençal por Frédéric Mistral.

– *Coupo santo e versanto* – cantamos em homenagem ao copo santo e transbordante. – *A-de-reng beguen en troupo lou vin pur de nostre plant* – bebamos todos juntos o puro vinho de nossa terra, e já não era sem tempo. A cerimônia tinha durado pouco mais de uma hora, e nem uma gota tinha sido consumida.

Foi perceptível a animação das pessoas para se sentarem, e afinal os copos santos foram servidos, esvaziados e servidos novamente. Uma sensação de alívio se espalhou por todas as mesas, e pudemos relaxar e examinar o menu.

Galantina de codorna vinha em primeiro lugar. As cabeças, que, como nos informaram, custavam 2 francos cada, eram removíveis e podiam ser reutilizadas num banquete futuro. Em seguida, veio uma perca. Esses pratos eram meras entradas, exercícios de aquecimento do chef, antes de atacar o filé de charolês *en croûte*. Na frente dele, porém, serviram um item pequeno e mortífero chamado de Buraco provençal – um *sorbet* preparado com o mínimo de água e o máximo de *marc*. Ao que fomos informados, sua finalidade era a de limpar o paladar. Na realidade, sua força era suficiente para anestesiar não só o paladar, mas também as fossas nasais e a parte anterior do crânio. O chef sabia o que estava fazendo. Depois que passou a primeira reação ao álcool congelado, senti um vazio no estômago – o buraco – e pude encarar o restante da refeição com alguma esperança de conseguir terminá-la.

A carne fez sua aparição ao som de uma segunda fanfarra, e os garçons e garçonetes desfilaram com ela pelas mesas antes que fosse servida. O vinho branco cedeu lugar ao orgulho dos

vinicultores da região, um vinho tinto extremamente encorpado, e os pratos não pararam de ser servidos até que, depois dos suflês de sobremesa e do champanhe, chegou a hora de levantar para dançar.

A orquestra era da velha guarda, sem o menor interesse em tocar para pessoas que simplesmente gostam de pular para cima e para baixo. Eles queriam ver gente *dançando*. Houve valsas, *quicksteps* e alguns números que poderiam ter sido a dança francesa gavota, mas para mim o ponto alto da noite foi o tango. Creio que poucos de nós tenham a oportunidade de presenciar cinquenta ou sessenta casais, em avançado estágio de embriaguez, tentando realizar as voltas, investidas e floreios, com os calcanhares castigando o chão, do verdadeiro artista do tango, e essa foi uma visão de que jamais me esquecerei. Cotovelos se projetavam; cabeças viravam para lá e para cá; em desespero e sem equilíbrio, os casais se precipitavam de um lado do salão para outro, mal tocando o chão com os pés. Os desastres e colisões em potencial estavam por toda parte. Um homem baixinho dançava às cegas com a cabeça mergulhada no decote da parceira, que era mais alta. O casal de canutilhos e camisa de babados, com os quadris colados e as costas arqueadas para trás, atravessava a multidão com uma destreza desconhecida fora dos palácios do tango de Buenos Aires.

Por milagre, ninguém se machucou. Quando fomos embora, pouco depois da uma da manhã, a música ainda tocava, e os convivas, bem-alimentados e cheios de vinho, ainda dançavam. Não foi a primeira vez que ficamos espantados com a disposição do provençal.

Quando voltamos para casa no dia seguinte, descobrimos que alguma coisa estava diferente. Havia uma estranha aparência de arrumação junto da escada que levava até a porta da frente. A betoneira, que havia meses era parte integrante da fachada da casa, não estava mais lá.

Era um presságio sinistro. Por mais que não gostássemos do seu volume desajeitado estacionado ali fora, ela era pelo menos uma garantia de que Didier e seus pedreiros iriam voltar. E agora eles tinham vindo às escondidas, levando embora a *nossa* betoneira, provavelmente para usar em algum serviço de seis meses do outro

lado de Carpentras. Nossas esperanças de termos uma casa terminada antes do Natal de repente pareceram um grave ataque de otimismo infundado.

Christian, como sempre, foi solidário e tranquilizador.

– Eles tiveram que ir a Mazan... um serviço de emergência... o telhado da casa de uma viúva idosa...

Senti certa culpa. O que eram nossos problemas em comparação com a aflição de uma pobre velha viúva exposta às intempéries?

– Não se preocupem – disse Christian. – Em dois dias, talvez três, eles estarão aqui para terminar tudo. Temos bastante tempo antes do Natal. Ainda faltam semanas.

Não muitas semanas, pensei. Minha mulher sugeriu que sequestrássemos a cadela cocker spaniel de Didier, a quem ele era mais afeiçoado que à betoneira, e a mantivéssemos como refém. A ideia era boa e audaciosa, só que a cadela nunca saía do lado dele. Bem, se a cadela era impossível, que tal sua mulher? Estávamos dispostos a considerar praticamente qualquer loucura.

Os serviços por fazer, em especial as janelas provisórias e as fendas nas paredes, tornaram-se mais aparentes já com o primeiro mistral do inverno. Ele soprou três dias seguidos, dando ao cipreste do pátio a forma de um C verde, rasgando pedaços do plástico nas plantações de melões, importunando venezianas e telhas soltas e uivando noite adentro. Era cruel e implacável, um vento feito para arrasar com o ânimo enquanto se lançava sem trégua sobre a casa, procurando um jeito de entrar.

– Tempo bom para um suicídio – disse-me Massot um dia de manhã, quando o vento achatava seu bigode contra o rosto. – *Beh oui*. Se continuar assim, vamos ver um enterro ou dois.

Claro que esse mistral não era nem de longe parecido com os da sua infância, contou-me ele. Naquele tempo, o vento soprava semanas a fio, fazendo coisas estranhas e horríveis com o cérebro das pessoas. Ele me contou a história de Arnaud, um amigo do seu pai.

O cavalo de Arnaud estava velho, cansado e já sem forças para o trabalho no campo. Arnaud resolveu vendê-lo para comprar um cavalo novo e andou 15 quilômetros até a feira de Apt numa manhã

de vento forte, levando o cavalo velho por uma guia. Encontrou um comprador, o preço foi acertado, mas naquele dia os animais jovens à venda eram fracos e mirrados. Arnaud voltou para casa sozinho. Na semana seguinte, iria novamente à feira, na esperança de encontrar animais melhores à venda.

O mistral continuou a semana inteira e ainda soprava quando Arnaud retornou à feira de Apt. Dessa vez ele teve sorte e comprou um cavalo escuro, de bom porte. Custou quase o dobro do preço recebido pelo cavalo velho, mas, como lhe disse o mercador, ele estava pagando pela juventude. O cavalo novo ainda lhe daria anos de trabalho.

Arnaud estava a apenas 2 ou 3 quilômetros de casa quando o cavalo escapou da guia e disparou. Arnaud correu atrás dele até não aguentar mais. Procurou no mato e nos vinhedos, gritando com o vento, amaldiçoando o mistral, que tinha perturbado o cavalo, lamentando sua falta de sorte, maldizendo o dinheiro perdido. Quando ficou escuro demais para continuar procurando, Arnaud foi para casa, revoltado e em desespero. Sem o cavalo, não poderia trabalhar a terra. Estaria arruinado.

Sua mulher foi encontrá-lo à porta. Acontecera uma coisa extraordinária. Um cavalo grande e escuro chegou correndo pela trilha e entrou num dos anexos. Ela lhe tinha dado água e puxado uma carroça para fechar a passagem e impedir sua fuga.

Arnaud apanhou uma lanterna e foi dar uma olhada no cavalo. Uma guia arrebitada estava pendurada no cabresto. Arnaud tocou o pescoço do cavalo, e seus dedos saíram manchados. À luz da lanterna, ele via o suor escorrendo pelos flancos do animal bem como manchas claras nos locais em que a tinta tinha escorrido. Ele tinha comprado o próprio cavalo de volta. Cheio de raiva e vergonha, ele se embrenhou na floresta que ficava atrás da sua propriedade e se enforcou.

Massot acendeu um cigarro, curvando os ombros e fazendo com as mãos uma proteção contra o vento.

– Na investigação – disse ele –, alguém demonstrou senso de humor. A causa da morte ficou registrada como suicídio ocorrido enquanto o equilíbrio mental estava perturbado por um cavalo.

Massot abriu um sorriso e fez que sim com a cabeça. Parecia que todas as suas histórias terminavam de forma brutal.

– Mas ele foi um idiota – concluiu. – Devia ter voltado e dado um tiro no mercador que lhe vendeu o cavalo, *paf!*, pondo a culpa no mistral. Isso é o que eu teria feito. – Suas reflexões sobre a natureza da justiça foram interrompidas pelo ruído de um motor em primeira marcha, e uma picape Toyota com tração nas quatro rodas, que ocupava a largura total do caminho, reduziu a velocidade por um instante para nos dar tempo de pular para sair da sua frente. Era Monsier Dufour, dono do armazém do povoado e flagelo da população de javalis do Lubéron.

Havíamos visto cabeças de javalis expostas nas paredes de açougues, e não lhes tínhamos prestado mais atenção do que em qualquer outra estranha decoração rústica que encontrávamos de vez em quando. Durante o verão, porém, uma ou duas vezes, os *sangliers* tinham descido das encostas mais altas e secas da montanha para beber na nossa piscina e roubar melões. Depois de vê-los vivos, nunca mais pudemos olhar nos olhos de uma cabeça empalhada. Eram pretos, corpulentos e suas pernas eram mais compridas do que as de um porco doméstico. Tinham a cara preocupada e provida de bigodes. Adorávamos cada rara vez que os víamos de relance e desejávamos que os caçadores os deixassem em paz. Infelizmente, a carne de *sanglier* tem o sabor da carne de veado, e por isso eles são perseguidos de um extremo ao outro do Lubéron.

Monsieur Dufour era reconhecido como o melhor dos caçadores, um Ninrode moderno e mecanizado. Trajando seu uniforme de combate, com sua picape repleta de armamentos de alta potência, ele conseguia subir pelas trilhas pedregosas e chegar às encostas mais altas infestadas de *sangliers*, enquanto caçadores menos equipados ainda estavam se matando no esforço de subir a pé. Na caçamba do seu veículo, havia uma grande jaula de madeira com seis cães, treinados para rastrear por dias a fio. Os pobres coitados dos porcos não tinham muita chance.

Eu disse a Massot que achava uma pena os *sangliers* serem perseguidos de forma tão implacável por tantos caçadores.

– Mas eles são uma delícia – respondeu ele. – Especialmente os novinhos, os *marcassins*. Além do mais, é natural. Os ingleses são muito emotivos com os animais, com exceção dos que caçam raposas, mas esses são loucos.

O vento estava ficando mais forte e mais frio, e perguntei a Massot quanto tempo ele achava que o mistral ia durar dessa vez.

– Um dia, uma semana. Quem sabe? – Ele me olhou de esguelha. – Não está pensando em suicídio, está?

Pedi desculpas por decepcioná-lo, mas eu estava feliz e contente, esperando ansioso pelo inverno e pelo Natal.

– Geralmente há muitos assassinatos depois do Natal.

Isso ele disse como se mal pudesse esperar pelo seu programa de televisão preferido, uma sangrenta continuação dos suicídios do mistral.

Ouvi tiros ao voltar para casa e torci para Dufour ter errado o alvo. Não importava por quanto tempo eu morasse ali, jamais seria um verdadeiro homem do campo. E, enquanto preferisse ver um javali em carne e osso a vê-lo num prato, eu nunca seria um verdadeiro francês de coração. Que eles idolatrassem o próprio estômago. Eu manteria um distanciamento civilizado do ânimo sanguinário que me cercava.

Esses nobres sentimentos de superioridade duraram até o jantar. Henriette nos tinha dado um coelho selvagem, que minha mulher assou com ervas e mostarda. Repeti o prato. O molho, engrossado com sangue, estava fantástico.

MADAME SOLIVA, a chef de 80 anos cujo *nom de cuisine* era Tante Yvonne, nos tinha falado de um azeite de oliva que considerava o melhor da Provence. Uma indicação sua era melhor do que a de qualquer outra pessoa que conhecêssemos. Além de ser uma cozinheira magnífica, no que dizia respeito ao azeite de oliva, ela era o equivalente a um sommelier. Já tinha provado de todos, de Alziari em Nice até o dos Produtores Unidos de Nyons; e, na sua opinião ponderada de autoridade no assunto, o melhor era o azeite

produzido no vale de Les Baux. Ela nos disse que era possível comprá-lo da pequena fábrica em Maussane-les-Alpilles.

Quando morávamos na Inglaterra, o azeite de oliva era um luxo que reservávamos para o preparo de maionese caseira e molhos para saladas. Na Provence, ele era um prazer diário e abundante, que adquiríamos em *bidons* de 5 litros e usávamos para cozinhar, para mergulhar queijos de cabra e pimentões vermelhos e para conservar trufas. Nele molhávamos o pão, banhávamos nossa alface e o usávamos até mesmo para a prevenção de ressacas. (Supostamente, uma colher de sopa de azeite, tomada pura antes de beber, revestiria o estômago e o protegeria dos efeitos de excessos de vinho rosé jovem.) Enfim, absorvíamos azeite como se fôssemos esponjas, e aos poucos aprendemos a distinguir sabores e tipos diferentes. A verdade é que nos tornamos exigentes e sem dúvida insuportáveis no que se referia ao nosso azeite, nunca o comprando em lojas ou supermercados, mas sempre de alguma fábrica ou de algum produtor. Eu encarava essas expedições para a compra de azeite quase com tanta expectativa quanto as visitas a vinicultores.

Uma parte essencial de um dia de passeio é o almoço, e antes de sair para qualquer lugar novo nós sempre consultávamos o guia Gault-Millau, bem como o mapa. Descobrimos que Maussane ficava perigosamente perto do Baumanière em Les Baux, local em que a conta é tão memorável quanto a culinária. Mas fomos salvos da tentação por Madame Soliva.

– Vão a Le Paradou – disse-nos ela – e almocem no café. E tratem de chegar antes do meio-dia.

O tempo estava frio e luminoso, bom para comer, e nós entramos no Bistro du Paradou alguns minutos antes das doze horas com nosso apetite aguçado pelo aroma de alho e de lenha queimando que veio nos receber. Uma lareira enorme, um salão comprido cheia de mesas com tampo de mármore, um bar simples azulejado, um ruído de atividade na cozinha. O lugar tinha tudo para ser perfeito. Só não tinha, como nos explicou o *patron*, lugar para nos acomodar.

O salão ainda estava vazio, mas ele disse que dentro de quinze minutos ficaria lotado. Ele encolheu os ombros como se estivesse pedindo desculpas e olhou para minha mulher, tão próxima e ao mesmo tempo tão distante de um bom almoço, o rosto exibindo toda a tragédia da privação. Ao ver uma mulher em estado de aflição tão evidente, ele cedeu, arrumou uma mesa diante da lareira e pôs na nossa frente uma pesada garrafa de vidro com vinho tinto.

Os fregueses habituais começaram a entrar, em grupos ruidosos, indo direto aos lugares que ocupavam todos os dias. Antes das 12h30, todos os lugares estavam ocupados, e o *patron*, que era também o único garçom, mal chegava a ser visível por trás dos pratos que carregava.

O restaurante funcionava a partir da simples fórmula que poupa aos fregueses o trabalho de decidir. Como no café da estação em Bonnieux, comia-se e bebia-se o que era oferecido. Nesse dia, comemos uma salada crocante, coberta de azeite, com fatias rosadas de linguças rústicas, um prato de escargots, bacalhau e ovos cozidos com maionese de alho, um queijo cremoso de Fontvieille e uma torta caseira. Era o tipo de refeição que os franceses consideram normal e da qual os turistas se lembram por anos a fio. Para nós, que estávamos em algum ponto entre as duas categorias, era mais uma feliz descoberta a ser acrescentada à nossa lista, um lugar ao qual poderíamos voltar num dia de frio com o estômago vazio e a certeza de que sairíamos dali aquecidos e satisfeitos.

Chegamos à fábrica de azeite em Maussane dois meses antes da hora. A nova safra de azeitonas só seria colhida em janeiro, quando poderíamos comprar azeite mais fresco. Felizmente, disse o gerente do estabelecimento, a produção do ano anterior tinha sido abundante e ainda restava algum azeite. Se quiséssemos dar uma olhada nas instalações, ele embalaria uma dúzia de litros para nós.

O nome oficial do estabelecimento – Coopérative Oléicole de la Vallée des Baux – era quase longo demais para caber na fachada do prédio despretensioso, meio enfurnado à beira de uma pequena estrada. Ali dentro, todas as superfícies pareciam ter recebido a aplicação de uma fina camada de azeite. Os pisos e as paredes eram

lustrosos; a escada que levava até a plataforma de seleção, escorregadia. Um grupo de homens estava sentado a uma mesa colando os rebuscados rótulos dourados da Coopérative em garrafas e frascos cheios de azeite amarelo-esverdeado: puro e natural, como dizia o cartaz na parede, extraído por uma única prensagem a frio.

Entramos no escritório para apanhar os gordos vasilhames de dois litros que o gerente tinha posto numa caixa de papelão para nós, e ele nos deu de presente sabonetes de azeite de oliva.

– Não existe nada melhor do que isso para a pele – disse ele, dando tapinhas delicados no rosto com a ponta dos dedos. – Quanto ao azeite, é uma obra-prima. Vocês verão.

Antes do jantar naquela noite, nós o experimentamos, gotejando-o sobre fatias de pão nas quais tínhamos esfregado tomates frescos. Era como comer a luz do sol.

OS HÓSPEDES CONTINUAVAM a chegar, trajados para o auge do verão e esperando poder nadar, certos de que a Provence tinha um clima mediterrâneo e desalentados ao nos encontrarem de suéter, acendendo a lareira à noite, bebendo vinhos de inverno e comendo pratos de inverno.

Faz sempre frio desse jeito em novembro? Aqui não faz calor o ano inteiro? Eles demonstravam uma decepção profunda quando lhes falávamos de nevascas, noites com temperaturas abaixo de zero e ventos implacáveis, como se nós os tivéssemos atraído ao polo norte usando a isca enganosa de um clima tropical.

A Provence já foi descrita com propriedade como uma região fria com alta incidência de exposição solar, e os últimos dias de novembro foram de céu azul e luminoso como os de maio, límpidos, revigorantes e, na opinião de Faustin, um mau prenúncio. Ele previa um inverno brutal, com temperaturas tão baixas que oliveiras morreriam de frio, como havia acontecido em 1976. Com um prazer macabro, ele especulava sobre galinhas congeladas vivas e velhinhos amanhecendo mortos na própria cama. E me avisou que haveria

sem dúvida longos cortes de energia, recomendando que eu mandasse limpar a chaminé.

– Vocês vão queimar lenha noite e dia – disse ele – e é nessa época que as chaminés pegam fogo. Quando os bombeiros vêm apagar um incêndio, eles cobram uma fortuna se você não apresentar um certificado de limpeza da chaminé.

E poderia ser ainda pior. Se a casa fosse destruída em consequência de um incêndio da chaminé, a seguradora não pagaria o seguro, a não ser que o certificado fosse apresentado. Faustin me olhava, assentindo em atitude solene, enquanto eu assimilava a ideia de ficar no frio, sem casa e falido; tudo por ter deixado de limpar a chaminé.

E o que aconteceria, perguntei-lhe, se o certificado queimasse junto com a casa? Nisso ele não havia pensado, e creio que sentiu alguma gratidão por eu lhe ter sugerido mais uma possibilidade catastrófica. Uma autoridade em desgraças precisa de novas preocupações de vez em quando para se manter em forma.

Combinei com o melhor limpador de chaminés de Cavillon, Monsieur Beltramo, que viesse até nossa casa com suas escovas e aspiradores. Homem alto, com ar refinado e perfil aquilino e sujo de fuligem, ele limpava chaminés havia vinte anos. Garantiu-nos que nunca nenhuma chaminé limpa por ele tinha pegado fogo. Quando terminou, ele preencheu o *certificat de ramonage*, perfeito até pelas marcas de dedos sujos, e me desejou um bom inverno.

– Não vai fazer muito frio este ano – disse ele. – Já tivemos três invernos rigorosos seguidos. O quarto é sempre ameno.

Perguntei-lhe se ia limpar a chaminé de Faustin e aproveitar para fazer um intercâmbio de previsões do tempo.

– Não, nunca vou lá. A mulher dele é quem limpa a chaminé.

DEZEMBRO



O CARTEIRO SUBIU em alta velocidade até a área de estacionamento atrás da casa, deu marcha a ré com grande entusiasmo e bateu com o carro na parede da garagem, espatifando a lanterna traseira. Ele parecia nem ter notado o estrago quando entrou no pátio com um largo sorriso, mostrando um envelope grande. Foi direto ao bar, apoiou os cotovelos e deu a impressão de estar ansioso.

– *Bonjour, jeune homme!*

Havia anos que ninguém me chamava de rapaz, e não era costume do carteiro entregar a correspondência em mãos dentro de casa. Ligeiramente intrigado, ofereci-lhe a bebida pela qual estava esperando. Ele deu uma piscadela.

– Um pouco de *pastis* – disse ele. – Por que não?

Seria o aniversário dele? Estaria se aposentando? Teria ganhado o grande prêmio na Loterie Nationale? Esperei que me explicasse o motivo da sua animação, mas ele estava ocupado demais contando a história do javali que um amigo abatera no fim de semana anterior. Será que eu sabia preparar essas criaturas? Ele me ensinou todo o processo sangrento, desde a evisceração até o modo de pendurar, esquartejar e cozinhar. O *pastis* desapareceu (percebi que não tinha sido o primeiro do dia), e uma segunda dose foi aceita. Então ele resolveu ir direto ao assunto.

– Estou lhe trazendo o calendário oficial dos correios. Ele mostra todos os dias santos e ainda tem algumas fotos interessantes de mocinhas.

O carteiro tirou o calendário do envelope e folheou as páginas até encontrar a foto de uma garota vestida com um par de cocos.

– *Voilà!*

Disse-lhe que era muita gentileza sua se lembrar de nós e agradeci.

– Ele é grátis – disse ele – ou, se quiser, você pode comprá-lo.

Ele piscou mais uma vez, e eu finalmente compreendi o objetivo da visita. Estava ali para receber sua caixinha de Natal. No entanto, como seria pouco honroso simplesmente chegar à nossa porta da frente com a mão estendida, precisávamos cumprir o ritual do calendário.

Ele apanhou o dinheiro, acabou sua bebida e partiu em disparada para sua visita seguinte, deixando no chão os destroços da lanterna traseira.

Minha mulher estava olhando o calendário quando entrei de volta em casa.

– Você já percebeu que só faltam três semanas para o Natal e que não estamos vendo nenhum sinal dos operários? – perguntou ela.

E teve então uma ideia que só uma mulher poderia ter. Obviamente o dia do nascimento de Jesus Cristo não era um prazo de importância suficiente para a conclusão da obra na casa. De uma forma ou de outra, o Natal chegaria e passaria, e já estaríamos em fevereiro quando todos estivessem se sentindo recuperados das ressacas de ano-novo e dos dias de folga. O que devíamos fazer era convidar os operários para uma festa a fim de celebrar o final da obra. Mas não só os construtores: suas mulheres também deveriam vir.

A astúcia intuitiva dessa sugestão estava baseada em duas suposições. Por um lado, as mulheres, que nunca viam o trabalho realizado pelos maridos na casa de terceiros, ficariam tão curiosas que o convite seria irresistível para elas. Por outro lado, nenhuma das mulheres ia querer que o seu marido fosse aquele que não tinha terminado sua parte do serviço. Isso provocaria uma perda de prestígio diante das outras mulheres e uma situação embaraçosa, seguida de algumas recriminações mal-humoradas no carro na volta para casa.

Foi uma inspiração. Marcamos a data para o último domingo antes do Natal e enviamos os convites: champanhe a partir das onze da manhã.

Em dois dias a betoneira estava de volta à frente da casa. Didier e seus auxiliares, alegres e barulhentos, retomaram a obra do ponto em que a tinham deixado, como se não se tivesse passado um intervalo de três meses de duração. Não foram apresentadas desculpas, nem foi dada nenhuma explicação direta para a súbita volta ao trabalho. O mais perto que Didier chegou de qualquer coisa semelhante foi quando mencionou que queria tudo terminado antes de ir esquiar. Acrescentou que ele e a mulher tinham o prazer de aceitar nosso convite.

Calculávamos que, se todos viessem, haveria 22 convidados, todos com bons apetites provençais. E, como estava tão perto do Natal, eles estariam esperando algo um pouco mais festivo do que uma tigela de azeitonas e algumas fatias de *saucisson*. Minha mulher começou a fazer listas de compras, e bilhetinhos e lembretes tensos se espalharam pela casa – Patê de coelho! Camarões e maionese! Minipizzas! Torta de cogumelos! Pão de azeitonas! Quantas quiches? As tirinhas de papel estavam por toda parte, fazendo com que minha lista de um único item, champanhe, parecesse escassa e insuficiente.

O ponto de maior interesse em termos gastronômicos foi entregue numa manhã fria por um amigo com parentes no Périgord. Era um foie gras inteiro, cru; portanto, uma fração do preço do produto pronto. Tudo o que tínhamos que fazer era prepará-lo e adicionar algumas lascas de trufas negras.

Nós o desembalamos. Seu proprietário anterior devia ter sido uma ave do tamanho de uma pequena aeronave, pois o fígado era gigantesco: uma bela massa de um amarelo escuro que encheu minhas duas mãos quando o levantei para assentá-lo na tábua de cortar. Seguindo as instruções do nosso amigo, eu o fatiei e o comprimi em potes de vidro para conserva, inserindo pedacinhos de trufa com dedos nervosos. Era como se eu estivesse cozinhando dinheiro.

Os potes foram lacrados e colocados numa enorme panela de água fervente por noventa minutos exatos. Depois que esfriaram, foram levados à geladeira e mais tarde deixados a repousar na cave. Minha mulher riscou o foie gras da lista.

Parecia estranho estar chegando ao final do ano com o céu azul e sem o alvoroço que caracteriza as semanas anteriores a um Natal inglês. O único indício de preparações festivas no nosso vale era o estranho som que vinha da casa de Monsier Poncet, a mais ou menos 1,5 quilômetro da nossa. Em duas manhãs seguidas, enquanto passava por lá, ouvi berros terríveis. Não eram gritos de medo ou de dor, mas de indignação. Achei que não eram humanos, mas não tive certeza. Perguntei a Faustin se ele os tinha percebido.

– Ah, aquilo é Poncet aprontando seu burro.

Na véspera de Natal, haveria um presépio vivo na igreja em Ménerbes, e o burro de Monsieur Poncet desempenhava importante papel coadjuvante. Naturalmente, ele tinha que estar com a melhor aparência possível, mas não gostava nem um pouco de ser escovado e penteado e não era o tipo de burro que tolerasse esses cuidados em silêncio. Sem sombra de dúvida, ele estaria apresentável na tal noite, disse Faustin, mas seria bom se manter a uma distância prudente das suas patas traseiras, pois era sabido que ele tinha um coice impressionante.

Lá no povoado estava em andamento a seleção da criança que seria o Menino Jesus. Bebês de idade e disposição adequadas estavam sendo convocados; e o temperamento, ou seja, a capacidade de se mostrar à altura da ocasião, seria de suma importância, já que a apresentação só começaria à meia-noite.

Fora isso e os cartões que o carteiro enfiava na caixa de correio, parecia que ainda faltavam meses para o Natal. Não tínhamos televisão, sendo assim poupados daqueles comerciais de alegria entorpecedora. Nada de cânticos de Natal, nada de festas no escritório nem estridentes contagens regressivas dos dias que ainda restavam para as compras. Eu estava adorando. Minha mulher não tinha tanta certeza. Faltava alguma coisa. Onde estava meu espírito natalino? Onde estavam os viscos? E a árvore de Natal? Resolvemos ir a Cavillon para descobrir.

Fomos recompensados de imediato com a visão de Papai Noel. Trajando calças largas de buclê vermelho, uma camiseta dos Rolling Stones, um chapéu de duende vermelho debruado com pele e uma barba postiça, ele veio cambaleando na nossa direção enquanto caminhávamos pela Cours Gambetta. A certa distância, sua barba dava a impressão de estar pegando fogo; mas, à medida que fomos nos aproximando, vimos uma ponta de Gauloise em meio aos pelos do bigode. Ele passou por nós numa nuvem de emanações de Calvados, atraindo atenção considerável de um grupo de crianças pequenas. As mães delas teriam dificuldade para explicar aquilo.

As ruas estavam adornadas com luzes. Ouvia-se música pelas portas abertas de bares e lojas. Havia árvores de Natal empilhadas em montes nas calçadas. Um homem com um microfone vendia roupa de cama numa banca num beco.

– Dê uma olhada, Madame. Puro Dralon! Dou-lhe 5 mil francos se conseguir encontrar um defeito nele!

Uma velha camponesa começou uma inspeção milimétrica, e o homem arrancou a peça das suas mãos.

Viramos uma esquina e quase colidimos com a carcaça de um cervo, pendurada do lado de fora de um açougue, com os olhos cegos fixos na carcaça de um javali pendurada ao seu lado. Na vitrine, uma fileira de minúsculas aves depenadas, com o pescoço quebrado e a cabeça arrumada com perfeição junto do osso do peito, era oferecida como promoção especial até o Natal, sete pelo preço de seis. O açougueiro tinha fechado os bicos e disposto o conjunto numa ornamentação de folhas de pinheiros e fitas vermelhas. Estremecemos e seguimos adiante.

Não havia a menor dúvida quanto ao ingrediente mais importante de um Natal provençal. A julgar pela decoração das vitrines, pelas filas e pelo dinheiro que mudava de dono, as roupas, os brinquedos, os equipamentos de som e as bugigangas ornamentais tinham importância secundária. O principal elemento do Natal era a comida. Ostras e lagostins, faisões e lebres, patês e queijos, presuntos e frangos capões, bolos e champanhe rosé – depois de passar a manhã olhando tudo isso, ficamos com uma

indigestão visual. Com nossa árvore, nosso visco e nossa dose de espírito natalino, voltamos para casa.

Dois homens fardados estavam à nossa espera, num carro não identificado estacionado ao lado da casa. Só de vê-los já me senti culpado – do quê, eu não sabia, mas homens fardados costumam provocar em mim esse efeito. Estava tentando me lembrar dos crimes que tinha cometido recentemente contra a Quinta República quando os dois saíram do carro e bateram continência. Relaxei. Mesmo na França, onde a formalidade burocrática atinge níveis de uma arte, ninguém bate continência antes de prender uma pessoa.

Na realidade, eles não eram policiais, mas bombeiros, *pompiers*, de Cavillon. Eles pediram para entrar, e eu me perguntei onde teria posto o certificado de limpeza da chaminé. Era óbvio que essa era uma verificação de surpresa destinada a apanhar todo e qualquer morador cuja chaminé estivesse suja.

Quando nos sentamos à mesa da sala de jantar, um dos homens abriu uma pasta.

– Estamos trazendo o calendário oficial dos *Pompiers* do Vaucluse. – Ele o colocou sobre a mesa. – Como pode ver, ele mostra todos os dias santos.

E mostrava mesmo, de forma idêntica à da folhinha do correio. No entanto, em vez de fotografias de mocinhas usando sutiãs feitos com cascas de coco, essa folhinha era ilustrada com fotos de bombeiros escalando prédios altos, ministrando primeiros socorros a vítimas de acidentes, salvando montanhistas em dificuldades e manejando mangueiras de incêndio cheias de água. Os *pompiers* no interior da França prestam serviços de emergência em geral, e podem resgatar um cachorro que caiu num buraco nas montanhas ou levar pessoas para o hospital, da mesma forma que apagam incêndios. São, sob todos os aspectos, uma corporação admirável e digna de louvor.

Perguntei-lhes se aceitariam uma contribuição.

– *Bien sûr.*

Deram-nos um recibo, que também nos outorgava o direito de usar o título de Amigos do Corpo de Bombeiros de Cavillon. Depois de mais continências, os dois *pompiers* foram embora, para tentar a

sorte vale acima. Ficamos torcendo para que seu treinamento os tivesse preparado para ataques por parte de cães ferozes. Conseguir uma contribuição de Massot seria só infimamente menos perigoso que apagar um incêndio. Eu podia imaginá-lo, espiando por trás das cortinas, com a espingarda à mão, enquanto seus pastores investiam contra os intrusos. Uma vez, vi os cães atacando a roda dianteira de um carro por falta de uma vítima humana, dilacerando o pneu como se fosse um pedaço de carne crua, babando e cuspidando fragmentos de borracha, enquanto o motorista apavorado tentava sair dali de ré. E Massot só observava, fumando, com um sorriso.

Agora, éramos uma família com duas folhinhas; e, à medida que os dias iam passando, prevíamos a entrega de uma terceira, que seria digna de uma contribuição substancial. Todas as terças, quintas e sábados nos últimos doze meses, os heróis da limpeza urbana paravam diante da nossa entrada para recolher pilhas vergonhosamente gigantescas de garrafas vazias, os restos malcheirosos da sopa de peixe do jantar, latas de comida para cães, copos quebrados, sacos de entulho, ossos de galinha e resíduos domésticos de todos os tamanhos e naturezas. Nada os intimidava. Nenhuma pilha, por imensa e fétida que fosse, era demais para o homem que se agarrava à traseira do caminhão, descendo a cada parada para jogar o lixo no coletor aberto e engordurado. No verão, ele devia chegar ao ponto da asfixia; no inverno, devia chegar à beira das lágrimas com o frio.

Ele e o companheiro acabaram vindo num Peugeot que parecia dar sua última volta antes de ir para o ferro-velho. Eram dois homens alegres, encardidos, com apertos de mão vigorosos e hálito de *pastis*. No assento traseiro, vi um par de coelhos e umas garrafas de champanhe. Disse-lhes que era bom vê-los apanhando algumas garrafas cheias para variar.

– Não são as garrafas vazias que nos incomodam – disse um deles. – Mas devia ver o que algumas pessoas deixam para nós. – Ele franziu o rosto e segurou o nariz com o dedo mínimo elegantemente estendido. – Um nojo.

Eles ficaram satisfeitos com a caixinha. Torcemos para que saíssem para comer fora, fizessem uma enorme bagunça com a

refeição e deixassem a sujeira para outra pessoa limpar.

DIDIER ESTAVA AGACHADO com uma pá de lixo e uma escova, varrendo farelos de cimento de um canto do piso. Era estimulante ver essa máquina humana de destruição envolvida em tarefa tão delicada. Significava que seu trabalho estava terminado.

Ele se levantou, esvaziou a pá num saco de papel e acendeu um cigarro.

– Pronto – disse ele. – *Normalement*, o pintor virá amanhã.

Fomos lá para fora, onde Eric carregava as pás, os baldes e as caixas de ferramentas na traseira do caminhão. Didier sorriu e perguntou:

– Não se importa se levamos a betoneira, certo?

Respondi que podíamos viver sem ela, e os dois a empurraram por uma rampa de tábuas e a amarraram com firmeza aos fundos da cabine do motorista. A cocker spaniel de Didier observou atenta o avanço da betoneira e depois subiu na cabine, acomodando-se abaixo do painel.

– *Allez!* – Didier estendeu a mão, que me pareceu de couro rachado. – Até domingo.

O pintor veio no dia seguinte, pintou e foi embora. Jean-Pierre, o colocador de carpetes, chegou. Estava evidente que as mulheres tinham decidido que tudo estaria pronto para sua visita de gala.

Na sexta à noite, o tapete estava instalado, faltando apenas os dois últimos metros.

– Venho amanhã de manhã – disse Jean-Pierre – e vocês poderão arrumar a mobília à tarde.

Ao meio-dia, tudo o que restava era encaixar o carpete numa soleira de madeira à porta do quarto. Foi enquanto Jean-Pierre abria os furos para aparafusar a travessa que ele perfurou o cano de água quente que passava por baixo do piso, e um jato de água jorrou como um chafariz pequeno e pitoresco, emoldurado pelo vão da porta.

Fechamos o registro de água, enrolamos o tapete encharcado e ligamos para Monsieur Menicucci. Depois de um ano de alarmes e emergências, eu sabia seu telefone de cor e sabia quais seriam suas primeiras palavras.

– *Oh là là* – Ele meditou em silêncio por um instante. – Vou precisar quebrar o piso para poder soldar o cano. É melhor avisar a Madame. Vamos ter um pouco de poeira.

Madame estava na rua, comprando mantimentos. Ela esperava voltar para um quarto, banheiro e closet secos, limpos e acarpetados. Ficaria surpresa. Aconselhei Jean-Pierre a ir para casa por motivos de segurança. Era provável que ela o quisesse matar.

– Que barulho é esse? – perguntou ela quando fui ao seu encontro enquanto estacionava o carro.

– É a britadeira do Menicucci.

– Ah, é? É claro.

Ela estava calma, perigosa e extraordinariamente calma. Fiquei feliz por Jean-Pierre já ter ido embora.

Menicucci, à procura do vazamento, tinha aberto uma trincheira no piso, e nós pudemos ver o cano de água quente com seu belo furinho.

– *Bon* – disse ele. – Agora precisamos nos certificar de que não haja nenhum entupimento no cano antes que eu o solde. Fique aí olhando. Vou soprar pela torneira do banheiro.

Fiquei olhando, Menicucci soprou. Recebi um esguicho de água empoeirada no rosto.

– O que está vendo? – gritou ele do banheiro.

– Água – respondi.

– *Formidable*. O cano deve estar livre.

Ele fez o conserto e foi para casa assistir a uma partida de rúgbi na televisão.

Começamos a limpeza, dizendo um ao outro que no fundo não era tão ruim assim. O tapete acabaria secando. O entulho mal daria para encher um balde. Os chamuscados deixados pelo maçarico poderiam receber mais uma demão de tinta. De modo geral, desde que não prestássemos atenção à trincheira irregular, aberta, era possível olhar os aposentos e considerá-los terminados. Fosse como

fosse, não tínhamos escolha. Faltavam apenas algumas horas para o domingo.

Não esperávamos ninguém antes das 11h30, mas tínhamos subestimado a atração magnética que o champanhe exerce sobre os franceses, e a primeira batida na porta foi pouco depois das 10h30. Em uma hora, todos tinham chegado, com exceção de Didier e sua mulher. Constrangidos e com suas melhores roupas, eles permaneciam encostados às paredes da sala de estar, de vez em quando precipitando-se sobre a comida e voltando depressa ao refúgio junto à parede.

Na qualidade de garçom encarregado de manter as taças cheias, percebi mais uma diferença fundamental entre franceses e ingleses. Quando um inglês está num coquetel, a taça fica firmemente aparafusada à sua mão, enquanto ele conversa, fuma ou come. É só com relutância que ele põe a taça de lado, para atender a necessidades que exijam as duas mãos, como assoar o nariz ou ir ao banheiro. Mas ela nunca fica muito longe ou fora do seu campo visual.

Com os franceses, é diferente. Mal eles recebem uma taça e já a deixam em algum lugar, supostamente por considerarem difícil conversar com uma única mão livre. É assim que as taças vão se reunindo em grupos, e depois de cinco minutos é impossível sua identificação. Os convidados, sem querer apanhar a taça de outra pessoa mas incapazes de determinar qual é a sua, lançam olhares compridos para a garrafa de champanhe. Novas taças são distribuídas, e o processo se repete.

Estava me perguntando quanto tempo demoraria para nosso estoque de taças acabar e sermos forçados a recorrer a xícaras quando se ouviu o conhecido ruído de um motor diesel se esforçando para avançar, e o caminhão de Didier estacionou atrás da casa. Ele e a mulher entraram pela porta dos fundos. Era estranho. Eu sabia que Didier tinha um carro, e sua mulher estava vestida da cabeça aos pés em fina camurça marrom, o que deve ter sido bastante incômodo no banco grosseiro do caminhão.

Christian veio do outro lado da sala e me falou em particular.

– Acho que temos um probleminha. É melhor você sair comigo.

Eu o acompanhei. Didier tomou o braço da minha mulher e veio atrás de mim. Enquanto dávamos a volta pela casa, olhei para trás e vi que todos nos seguiam.

– *Voilà!* – disse Christian, mostrando o caminhão de Didier.

Na carroceria, no local geralmente reservado para a betoneira, estava uma forma volumosa, com quase 1 metro de altura e cerca de 1,20 de largura. Estava embrulhada em papel crepom verde-brilhante, enfeitado com laços de fita azul, vermelha e branca.

– É para vocês, de todos nós – disse Christian. – *Allez! Vamos! Desembrulhem!*

Com facilidade e cavalheirismo, Didier ajudou a levantar minha mulher até a altura do ombro para ela poder entrar na carroceria do caminhão. Subi atrás dela, e começamos a abrir o presente.

As últimas tiras de papel verde se soltaram ao som de aplausos e assobios penetrantes de Ramon, o gesseiro, e ficamos ali ao sol, no caminhão, olhando para os rostos voltados para nós e nosso presente.

Era uma *jardinière* antiga, uma enorme bacia circular que fora esculpida à mão de um único bloco de pedra, muito antes da invenção das máquinas. Suas paredes eram grossas, ligeiramente irregulares, de um cinza pálido, descorado. Estava cheia de terra, plantada com primulas.

Nós não sabíamos o que dizer ou como dizê-lo. Surpresos, comovidos e perdidos em nosso francês capenga, demos o melhor de nós. Felizmente, Ramon nos interrompeu.

– *Merde*, estou com sede. Chega de discursos. Vamos beber.

A formalidade da primeira hora desapareceu. Tiraram-se os casacos, e o champanhe foi atacado para valer. Os homens levaram as mulheres num passeio pela casa, exibindo seu trabalho, mostrando as torneiras inglesas no banheiro, gravadas com “*hot*” e “*cold*”, experimentando as gavetas para ver se o carpinteiro tinha feito o acabamento interno como devia, tocando em tudo como crianças curiosas.

Christian organizou uma turma para descarregar do caminhão a enorme bacia de pedra, e oito homens meio altos, com suas roupas de domingo, conseguiram de algum modo não se machucar

enquanto a massa letal descia até o chão arrastada sobre duas tábuas que mal a aguentavam. Madame Ramon supervisionava o esforço.

– *Ah, les braves hommes* – disse ela. – Cuidado para não sujarem as unhas.

Os Menicucci foram os primeiros a ir embora. Tendo enfrentado com bravura patês, queijos, flãs e champanhe, eles saíram para um almoço tardio, mas não antes de cumprir as formalidades. Observaram o ritual de passar pelos outros convidados, apertando mãos, beijando bochechas, desejando *bons appétits*. Sua despedida demorou quinze minutos.

Os outros pareciam estar acomodados para o restante do dia, comendo e bebendo com disposição tudo o que estivesse ao seu alcance. Ramon assumiu o papel de comediante oficial e contou uma série de piadas que iam ficando cada vez mais picantes e engraçadas. Ele parou para um drinque depois de explicar como se determina o sexo dos pombos pelo método de colocá-los na geladeira.

– O que fez uma mulher fina como a sua se casar com um cara terrível como você? – perguntou Didier.

Com atitude teatral, Ramon largou a taça de champanhe e pôs as duas mãos diante de si, como um pescador descrevendo o peixe que escapou. Felizmente, ele foi impedido de entrar em revelações mais íntimas por um grande pedaço de pizza que sua mulher lhe enfiou na boca. Ela já conhecia a história.

À medida que o sol foi passando pelo pátio, deixando-o na sombra da tarde, os convidados começaram suas despedidas, com mais apertos de mão, beijinhos e paradas para a saideira.

– Vamos almoçar – disse Ramon. – Ou jantar. Que horas são?

Eram três da tarde. Depois de quatro horas de comer e beber, não estávamos em condições para o *cous-cous* que Ramon ia promover.

– Ora, tudo bem. Se estão de dieta, pior para vocês.

Ele deu as chaves do carro para a mulher e se recostou no banco do passageiro, com as mãos pousadas sobre a barriga, exultante com a ideia de uma refeição de verdade. Tinha convencido os outros

casais a se unirem aos dois. Nós nos despedimos com acenos e voltamos para a casa vazia, os pratos vazios, as taças vazias. Tinha sido uma boa festa.

Olhamos pela janela a velha bacia de pedra, toda florida. Seriam necessários pelo menos quatro homens para removê-la da garagem para o jardim, e, como nós sabíamos, reunir quatro homens na Provence não era algo que se conseguisse da noite para o dia. Haveria visitas de inspeção, bebidas, discussões acaloradas. Datas seriam marcadas e esquecidas. Ombros seriam encolhidos, e o tempo iria passando. Talvez na próxima primavera pudéssemos vê-la no local certo. Estávamos aprendendo a pensar em termos de estações em vez de dias ou semanas. A Provence não ia mudar seu ritmo por nossa causa.

Enquanto isso, tinha sobrado foie gras suficiente para comer quente em fatias finas com salada, e uma última garrafa de champanhe resfriava na parte rasa da piscina. Alimentamos a lareira com mais lenha e ficamos pensando na iminência do nosso primeiro Natal na Provence.

Era uma ironia. Depois de receber hóspedes o ano inteiro, hóspedes que muitas vezes tinham aguentado grandes inconvenientes e condições primitivas por causa das obras, nós agora tínhamos a casa limpa e pronta, só para nós. Os últimos hóspedes tinham nos deixado na semana anterior, e os próximos viriam nos ajudar a ver a entrada do ano-novo. Mas o dia de Natal nós passaríamos sozinhos.

Acordamos para uma manhã de sol, o vale deserto e silencioso, e nossa cozinha sem eletricidade. O pernil de cordeiro que estava pronto para ser levado ao forno foi adiado; e nós encaramos a possibilidade apavorante de comer pão e queijo no almoço de Natal. Todos os restaurantes da região já estariam com suas reservas esgotadas havia semanas.

É em horas semelhantes, quando a crise ameaça o estômago, que os franceses exibem o lado mais solidário de sua natureza. Conte-lhes histórias de lesões físicas ou desastres financeiros, e eles vão rir ou demonstrar uma compaixão educada. Conte-lhes, porém, que está enfrentando alguma dificuldade de ordem gastronômica, e

eles moverão céus e terra, e até mesmo mesas de restaurante para ajudá-lo.

Ligamos para Maurice, o chef do Auberge de la Loube em Buoux, e lhe perguntamos se ele havia tido algum cancelamento de reserva. Não. Todos os lugares estavam tomados. Explicamos nosso problema. Fez-se um silêncio horrorizado.

– Pode ser que vocês tenham que comer na cozinha, mas venham assim mesmo. A gente dá um jeito.

Ele nos conseguiu uma mesa minúscula entre a porta da cozinha e a lareira, junto de uma família numerosa e festiva.

– Tenho pernil se vocês quiserem – disse ele. Respondi que pensei em trazer o nosso e lhe pedir para assá-lo. Ele deu um sorriso. – Não é um dia para se ficar sem forno.

Comemos bem e sem pressa, conversando sobre os meses que tinham passado como se fossem semanas. Havia tanta coisa que não tínhamos visto, que não tínhamos feito. Nosso francês ainda era um mistura deselegante de erros de gramática e gíria de pedreiros. De algum modo, tínhamos conseguido perder o festival de Avignon inteiro, as corridas de burros de Goult, o concurso de acordeão, o passeio de Faustin com a família até os Baixos Alpes em agosto, o festival de vinho de Gigondas, a exposição canina de Ménerbes e muitas outras coisas que tinham acontecido no mundo lá fora. Um ano que passamos voltados para nós mesmos; confinados a maior parte do tempo na casa e no vale, para nós fascinante em cada detalhe do dia a dia; às vezes, frustrante; com frequência, incômodo; mas nunca decepcionante ou monótono. Acima de tudo, estávamos nos sentindo em casa.

Maurice trouxe taças de *marc* e puxou uma cadeira.

– Feliz Natal – disse ele, em inglês, mas parece que ele só conhecia essas palavras. – *Bonne Année*.

CONHEÇA OUTROS TÍTULOS DA EDITORA SEXTANTE



Mil dias em Veneza
MARLENA DE BLASI

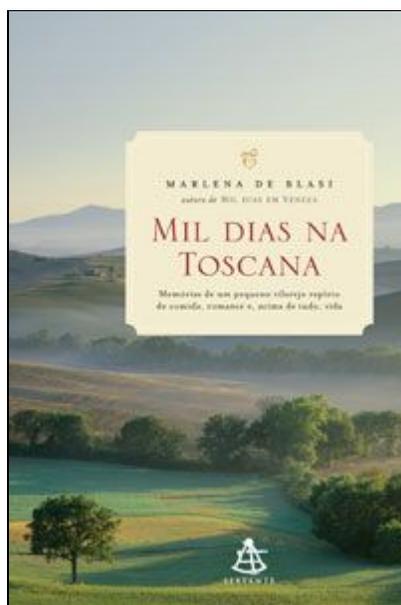
Marlena de Blasi é tão apaixonada por Veneza que viajava para lá todos os anos. Até que, em 1993, um acontecimento inesperado mudou completamente a sua vida.

Enquanto almoçava em um restaurante, ela foi chamada para atender uma ligação de Fernando, um veneziano que a vira um ano antes e se apaixonara por ela. Quando a reencontrou no restaurante, ele concluiu que só podia ser o destino. Alguns meses depois, ela estava voando para Veneza para se casar com o "estranho".

Fernando e Marlena são muito diferentes. Mas, teimosos e decididos a ficar juntos, eles conseguiram superar todas as dificuldades para construir uma vida em comum.

Além de ser uma linda história de amor, *Mil dias em Veneza* apresenta as receitas dos deliciosos pratos preparados por Marlena e traz um guia com dicas de passeios românticos pela cidade.

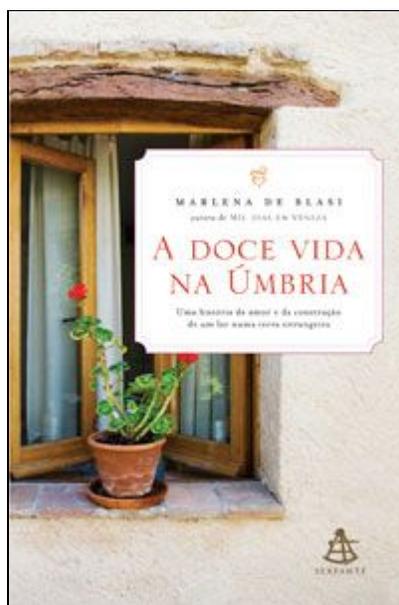
Ao terminar a leitura, é provável que você fique tentado a ir para Veneza experimentar toda essa magia.



Mil dias na Toscana
MARLENA DE BLASI

Marlena e Fernando, apesar de muito diferentes, se apaixonaram e se casaram num espaço de tempo incrivelmente curto. Mas o amor que surge entre eles é tão forte que consegue superar todas as dificuldades. Agora estão prestes a dar outro passo audacioso e deixar para trás a segurança da vida que construíram em Veneza para recomeçar tudo num pequeno vilarejo na Toscana.

Com diversas receitas do repertório da autora – inclusive a da tradicional bruschetta –, *Mil dias na Toscana* é uma deliciosa viagem a um lugar quase perdido no tempo, uma ode à amizade e às coisas que realmente importam na vida.



A doce vida na Úmbria
MARLENA DE BLASI

Quando conheceu Fernando, Marlena de Blasi deixou para trás sua vida nos Estados Unidos e se mudou para Veneza, a fim de se casar com ele. Em seguida os dois partiram para a Toscana. Agora, novamente tomados pelo espírito itinerante, estão à procura do lar ideal.

Depois de muitas buscas, acabam se apaixonando por um apartamento que fica no antigo salão de baile de um palácio medieval em Orvieto, a maior cidade da Úmbria. A negociação do aluguel é rápida, mas, antes que possam se mudar, o apartamento terá que passar por uma grande reforma.

Enquanto aguarda, Marlena vai aprender algumas lições importantes sobre a vida na Itália e, mais especificamente, na Úmbria. A primeira delas é que, nesse lugar, as coisas acontecem no seu tempo, não necessariamente conforme o planejado. A segunda é que essa é uma região extremamente apegada às suas tradições e muito resistente aos estrangeiros.

Os anos de espera pelo salão de baile – sim, anos! – são marcados pela tentativa de conquistar os vizinhos e encontrar seu lugar entre eles. Para isso, Marlena vai recorrer ao que sabe fazer melhor: cozinhar.

Com sua energia e sua capacidade de se encantar pela vida, ela conquistará o coração de pessoas das mais variadas classes sociais – pastores, cozinheiras, comerciantes, condes. E provará que, em volta da mesa e diante de uma boa comida, é possível encurtar as distâncias, superar as diferenças e até acabar com rancores de uma vida inteira.

INFORMAÇÕES SOBRE OS PRÓXIMOS LANÇAMENTOS

Para saber mais sobre os títulos e autores
da EDITORA SEXTANTE,
visite o site www.sextante.com.br,
curta a página facebook.com/esextante
e siga [@sextante](https://twitter.com/sextante) no Twitter.

Além de informações sobre os próximos lançamentos,
você terá acesso a conteúdos exclusivos e poderá participar
de promoções e sorteios.

Se quiser receber informações por e-mail,
basta cadastrar-se diretamente no nosso site
ou enviar uma mensagem para
atendimento@esextante.com.br



www.sextante.com.br



facebook.com/esextante



twitter: [@sextante](https://twitter.com/sextante)

Editora Sextante
Rua Voluntários da Pátria, 45 / 1.404 – Botafogo
Rio de Janeiro – RJ – 22270-000 – Brasil
Telefone: (21) 2538-4100 – Fax: (21) 2286-9244
E-mail: atendimento@esextante.com.br