

Nem todos podemos ser pintores talentosos, gênios da ciência ou artistas de palco. Há que saber viver sem as luzes sobre nós. Eu tive sempre consciência das minhas limitações. Não tenho vergonha de assumir que sou apagado, que não tenho rasgo. Desde pequeno que sou assim. Lembro-me de ficar horas sentado a um canto, quieto, calado, ninguém dava por mim. Na escola, não me sentava à frente, nem atrás. Era ali no meio que me mantinha, sem que os professores tivessem notado alguma vez a minha presença. E provavelmente não notaram a minha falta, quando me empreguei como auxiliar de limpeza num restaurante barato, após coleccionar vários chumbos e os meus pais

me terem dito que, já que não possuía inteligência para progredir nos estudos, o melhor era arranjar emprego.

Foi nesse restaurante que conheci o Hippolyte (não sei se Hippolyte é nome próprio ou de família; pode parecer estranho não saber isso, com tantos anos juntos e tanta cumplicidade, mas tratei-o sempre só por Hippolyte), esse sim, um pintor talentoso, um gênio da ciência, um artista de palco.

Lembro-me perfeitamente da primeira vez que o vi. Eu estava a limpar as casas de banho e ele passou no corredor. Meteu logo conversa. Acabara de ser contratado como ajudante de cozinha. Mostrou interesse em mim (que me lembre, a única pessoa a fazê-lo), perguntou-me ene coisas pessoais a que tive de responder, meio envergonhado, e garantiu-me que a nossa amizade, acabada de começar, seria para durar e que não se esqueceria de mim. E foi verdade porque, assim que pôde, levou-me para a cozinha, onde fui ser copeiro. A primeira progressão que tive na carreira, depois

de mais de uma década a lavar o chão e as casas de banho.

A minha nova ocupação consistia em lavar a loiça toda, e só não ficava sozinho no final das refeições porque o Hippolyte, rapaz sem compromissos, resolvia manter-se por ali até eu terminar os meus afazeres. Mas não sossegava. Enquanto eu esfregava os tachos, ele divertia-se a cozinhar para mim. Eu gostava e não gostava. Não gostava porque acabava por ter de lavar mais loiça. Mas gostava porque era giro vê-lo a preparar os pratos que inventava. A criatividade dele não se evidenciava apenas na confecção em si, mas também nos nomes que dava às coisas que fazia. Lembro-me, por exemplo, de uma noite em que estavam uns brócolos e uma folha de alface sobre a bancada. De repente, o Hippolyte aparece trazendo na mão um prato enorme com os brócolos e a alface a um canto, cobertos com um pouco de mostarda. Olha, um “dueto verde *au dijon*”, disse-me a rir. Noutra vez, cozeu massa, acrescentou-lhe queijo

e chamou-lhe “trigo espiralizado com *roquefort*”. Noutra ainda, presenteou-me com “ovo no seu casulo *au poivreyonnaise*”, que era tão-só um ovo cozido com pimenta e maionese.

Enfim, não vale a pena continuar a descrever as milhentas criações do Hippolyte, demoraria aqui uma eternidade. Mas já deu para perceber como fiquei fascinado com a sua imaginação, o seu espírito de iniciativa, a sua capacidade de liderança. Sim, porque ele não tinha necessidade de fazer um esforço para se impor, impunha-se com naturalidade. E aos poucos o talento do Hippolyte deixou de caber ali. Mudou-se para um restaurante de topo, contratado como *sous-chef*, e por algum tempo não tive notícias dele. Continuei a lavar a loiça, mas agora sem aquela companhia a surpreender-me todos os dias com uma nova invenção culinária. Até que, numa noite, estava eu a debater-me com uma frigideira suja, toca o telefone. Era ele. Abrira uma vaga para ajudante na cozinha e lembrara-se de mim. Sou copeiro, só sei lavar loiça, disse-lhe eu. Ora, aprendes num instante, vais trabalhar comigo, respondeu-me. Não

consegui dizer-lhe que não. Nem dessa vez nem de nenhuma outra, nunca lhe disse não. E assim me tornei ajudante de cozinha. Um bom ajudante, sem falsas modéstias, porque interpretava bem as ideias do Hippolyte e cumpria as minhas funções com dedicação e acerto.

A dada altura, aconteceu o inevitável, isto é, houve um choque de egos entre o *chef* e o *sous-chef*. Argumentou o *chef* que ali se fazia cozinha de autor, que o autor era ele, logo não tinha cabimento o protagonismo que o *sous-chef* reclamava. O *sous-chef*, cujo *sous* era como uma peça de roupa que não lhe assentava, ripostou com o facto de a ocupação da sala ter aumentado bastante desde a sua contratação e de a carta evidenciar sem margem para discussão a influência das suas inovações. E pronto, chegou-se à fase do “ou ele ou eu”, resolvida sem hesitações pelo proprietário do estabelecimento, que optou pela irreverência do *sous-chef* em detrimento do *chef*, que se acomodara, deixando o seu teórico braço-direito impor-