



F. G. HAGHENBECK

O LIVRO SECRETO DE  
**FRIDA  
KAHLO**

ROMANCE

PREFÁCIO  
DE  
LAURA  
ESQUIVEL

TOP  
SEL  
LER

*Com afeto, para o Luis e a Susy,  
porque sabem viver a vida apaixonadamente.*

## Prólogo

A capacidade narrativa de F. G. Hagenbeck não deixa de me surpreender. Há alguns anos, chegou-me às mãos um exemplar de um livro intitulado *Hierba Santa*, escrito por uma mulher chamada Alexandra Scheiman. A leitura foi um deleite e deixou-me a impressão de que essa mulher, além de uma grande cozinheira, devia ser uma apaixonada pela história do México, pois reconstruiu com bastante precisão fragmentos da vida de Frida Kahlo, dentro do seu contexto. Considerei o seu trabalho literário uma excelente combinação do íntimo e sensual com o público e racional, do que acontecia dentro da cozinha com o que sucedia nas ruas.

Qual não foi a minha surpresa ao dar conta, recentemente, de que foi o próprio Hagenbeck que, em 2009, publicou esse romance sob um pseudónimo. A notícia serviu para que, na minha mente, tudo fizesse sentido, pois o seu ofício de escritor caracteriza-se por essa habilidade de contar histórias vistas de fora, mas com implicações no nosso eu mais interior.

Francisco Hagenbeck fez incursões em vários géneros, sempre bem-sucedidas: desde a banda desenhada ao romance histórico, passando pelo romance *noir*, em que ganhou muitos seguidores com uma pitoresca personagem, o detetive Sunny Pascal. Era, por

isso, de esperar que desse outro rumo à sua trajetória literária com *O Livro Secreto de Frida Kahlo*, um romance que já foi publicado em 21 países e traduzido para 17 idiomas.

O que continuo sem perceber é esse afã de alguns editores de quererem catalogar um escritor dentro de determinado género literário, ao ponto de se sugerir que um romance seja publicado com um pseudónimo por se considerar que não corresponde ao estilo do autor. Ou, pior ainda, as advertências que costumam fazer os editores norte-americanos (imagino que para evitar futuras ações judiciais) de que as receitas deste ou daquele livro não devem ser cozinhadas.

Ignore, por favor, essa recomendação. As receitas deste livro são magníficas, e, se as cozinhar, sentirá que *O Livro Secreto de Frida Kahlo* não se perdeu, que o tem nas suas mãos, que vive, que respira, que se infiltra entre os caldos... que fala. Se todas as receitas de culinária escondem uma história pessoal, familiar e nacional, qualquer tentativa de as resgatar corresponde a uma busca interior, a um interesse em nos conhecermos melhor, em sabermos como e onde se cozinhou a nossa história. Em que panela, em que tela, em que restaurante, em que muro se foi macerando a nação que nos compõe. O maravilhoso país que Haghbenbeck tão bem retrata torna-se uma oferenda do Dia dos Mortos, um retábulo, um Judas de cartão prestes a rebentar. Apenas da mão experiente de F. G. Haghbenbeck poderia surgir este romance, que é, em si mesmo, um feitiço contra a morte e a favor da vida.

Laura Esquivel

## O documento perdido de Frida

*Entre os objetos pessoais de Frida Kahlo havia um pequeno caderno preto, a que chamou O Livro de Hierba Santa<sup>1</sup>. Tratava-se de uma coleção de receitas de cozinha para confeccionar as oferendas por ocasião do Dia dos Mortos. De acordo com a tradição, a 2 de novembro, os defuntos obtêm autorização divina para visitar a Terra, devendo-se recebê-los com um altar formado por flores de cravo-de-defunto, bolos, fotografias carregadas de saudade, santinhos, incensos de cheiros místicos, engraçadas caveiras de açúcar, velas para iluminar o caminho para a outra vida, bem como os pratos preferidos dos defuntos. Ao ser descoberto entre os objetos do museu, localizado na Calle Londres, no belo bairro de Coyoacán, tornou-se um valioso achado, que seria exibido pela primeira vez na monumental exposição em homenagem a Frida no Palacio de Bellas Artes, por ocasião do aniversário do seu nascimento. A sua existência confirmava a paixão e o tempo que Frida dedicava a erguer os seus famosos altares dos mortos.*

*No dia em que a exposição foi aberta ao público, o caderno desapareceu.*

---

<sup>1</sup> *Hierba Santa*, ou *Hoja Santa*, não tem designação em português (não confundir com erva-santa, designação popular para tabaco). Trata-se de uma erva grande, de folhas macias, com um forte sabor a anis. [N. T.]

# Capítulo I



Aquela noite de julho não era como tantas outras. As chuvas haviam partido, oferecendo um manto negro de um céu estrelado, livre de nuvens desleixadas que derramavam lágrimas sobre os habitantes da cidade. Um vento leve, porém, assobiava, como uma criança a brincar entre as árvores de uma pomposa casa azul, a dormir na quente noite de verão.

Foi precisamente nessa noite tranquila que se escutaram pancadas contínuas a ribombar pelos recantos de Coyoacán. Eram os cascos de um cavalo a batucar, ao trotar pela calçada. O eco dos seus passos ressoava em cada esquina das casas de altos telhados de telha, avisando todos os moradores da chegada de um visitante desconhecido.

Sendo a Cidade do México uma metrópole moderna, distante das arcaicas fábulas e lendas provincianas, os residentes de Coyoacán, curiosos, interromperam o jantar para espreitarem, pelos seus portões entreabertos, o enigmático cavaleiro, seguido por uma corrente de ar «caraterística de defuntos ou aparições». Um cão vadio enfrentou o misterioso cavaleiro aos latidos, não perturbando o formoso corcel branco e menos ainda quem o montava: um sombrio cavaleiro em cujo peito, coberto por uma jaqueta

castanha, se cruzavam coldres repletos de balas. Levava um *sombrero* de palha tão grande quanto o domo de uma igreja, que lhe ocultava por completo o rosto. Por entre as sombras do seu semblante, apenas se vislumbravam uns penetrantes olhos brilhantes e um denso bigode que sobressaía de ambas as extremidades da cara. Ao passar, os velhos fechavam as portas com chave dupla, ferrolho e tranca, ainda temerosos da memória da Revolução, quando esses visitantes traziam consigo a ruína e a desolação.

O cavaleiro deteve-se na esquina da Calle Londres, diante de uma casa cuja fachada azul-cobalto gritava a sua peculiaridade entre a vizinhança. As janelas de sacada assemelhavam-se a pálpebras gigantes assentes junto ao portão. O cavalo movia-se com nervosismo, acalmando-se quando o cavaleiro desceu, dando-lhe palmadinhas carinhosas no pescoço. O forasteiro ajustou o *sombrero* e o coldre, e dirigiu-se com serenidade para o portão. Puxou o cordel, fazendo repicar a campainha. Acendeu-se de imediato uma luz elétrica, e a entrada do casarão iluminou-se por completo, revelando um exército de traças a zumbir o seu desespero em redor da lâmpada.

Quando Chucho, o criado indispensável de qualquer casa respeitável, pôs a cabeça de fora para ver o visitante, este olhou-o fixamente e avançou um passo. Trémulo, o caseiro deixou-o passar, não sem antes se benzer várias vezes enquanto rezava algumas ave-marias. Sem dizer nada, o visitante atravessou o saguão com grandes passadas até chegar a um maravilhoso pátio decorado com móveis artesanais, plantas exóticas e ídolos pré-hispânicos. A casa estava cheia de contrastes, nela convivendo objetos de tristeza, lembranças de alegria, sonhos passados e triunfos presentes. Cada coisa expressava o mundo privado da sua proprietária, que esperava o visitante no seu quarto.

O recém-chegado caminhou por cada sala com a desenvoltura própria de quem as conhecia de memória. Pelo caminho,

encontrou um enorme Judas de cartão com um farto bigode de padeiro, que, ao invés de ser destruído no próximo domingo de ressurreição, teria de se conformar em servir de modelo para alguma pintura da sua proprietária; passou diante de caveiras de açúcar que lhe sorriam com a sua eterna expressão adoçada de felicidade; deixou para trás as figuras astecas com referências mortuárias e a coleção de livros saturados de ideias revolucionárias; atravessou a sala que albergou artistas que transformaram um país e líderes que mudaram o mundo, sem parar para observar as velhas fotografias de família dos antigos inquilinos, nem as pinturas de cores que sobressaíam como um arco-íris embriagado por um mescal vaporoso; até chegar à mesa de jantar de madeira, que recordava, saudosa, os risos fáceis e os convívios buliçosos.

A Casa Azul era um lugar onde se recebia amigos e conhecidos com prazer, e o cavaleiro era um velho conhecido da proprietária, pelo que Eulalia, a cozinheira, ao vê-lo, correu à cozinha, forrada de ostentosos mosaicos de Talavera, para lhe preparar sandes e algo para beber. De todos os espaços da casa, a cozinha era o coração que a fazia palpitar, transformando uma inerte edificação num ser vivente. Mais do que uma simples residência, a Casa Azul era o santuário, o refúgio e o altar da sua senhora. A Casa Azul era Frida. Nela guardava lembranças da sua passagem pela vida. Era um lugar onde conviviam pacificamente os retratos de Lenine, Estaline e Mao Tsé-Tung com retábulos rústicos da Virgem de Guadalupe.

A cama de latão de Frida estava flanqueada por uma enorme coleção de bonecas de porcelana, sobreviventes de várias guerras, inocentes carrinhos de madeira carmesim, brincos cubistas em forma de mãos e ex-votos de prata para agradecer os favores de um qualquer santo. Tudo isso refletia os desejos esquecidos daquela mulher, condenada a viver instalada na sua cama. Frida,



a santa padroeira da melancolia, mulher da paixão, pintora da agonia, que permanecia no seu leito com o olhar nos espelhos que em silêncio lutavam por lhe mostrar a melhor imagem da artista vestida de *tehuana*, zapoteca ou da mistura de todas as culturas mexicanas. O mais inclemente de todos era um espelho colocado sobre a sua cama, que se empenhava em refleti-la para que se pudesse encontrar com o tema da sua obra: ela mesma.

Quando o forasteiro entrou no quarto, Frida virou o rosto sofredor, e os seus olhares cruzaram-se. Estava macilenta, fraca e cansada. Parecia ter muito mais do que o meio século que vivera. O olhar dos seus olhos cor de café era distante, perdido, devido às abundantes doses de droga que injetava para aliviar as dores e à tequila com que macerava os seus desamores. Esses olhos, como brasas cinzentas prestes a extinguirem-se, outrora chama acesa quando Frida falava de arte, política e amor, eram agora distantes, tristes, mas sobretudo cansados. Assim que se mexia, um espartilho ortopédico prendia-a, limitando-lhe a liberdade. Apenas uma das suas pernas se remexia, nervosa, à procura da companhia, que lhe havia sido cortada há alguns meses.

Frida contemplou o visitante, recordando os seus encontros anteriores, cada um preso a uma desgraça. Esperava este encontro com desespero, e, quando o seu quarto se inundou de um forte aroma a campo e a terra húmida, soube que o Mensageiro havia, por fim, acudido ao seu chamamento.

O Mensageiro ficou simplesmente de pé, junto a ela, pousando o seu olhar resplandecente sobre o delicado corpo prostrado. Não se cumprimentaram, pois aos velhos conhecidos desculpam-se as inúteis regras sociais: Frida limitou-se a erguer a cabeça, como que a perguntar como corria tudo no sítio de onde ele vinha, e ele respondeu com um toque de mão no largo chapéu, indicando que corria tudo às mil maravilhas. Então Frida, incomodada, chamou Eulalia para que cuidasse do convidado. Os gritos foram

rudes, grosseiros. O seu antigo humor sedutor e rapioqueiro fora sepultado com a perna amputada, morto com as operações e com a angústia das suas doenças. O modo como tratava as pessoas tinha agora o sabor de limão amargo.

A criada apareceu com uma bela travessa adornada de flores e uma toalhinha com pássaros bordados, onde se lia um «Ela» escrito com pétalas de rosas brancas. Sobre uma mesinha ao lado da cama, colocou a bandeja que carregava a oferenda dedicada ao visitante: uma garrafa de tequila e alguns aperitivos. Nervosa com a presença daquele homem, Eulalia serviu a bebida em dois copos de vidro soprado, do mesmo azul da casa, acompanhando-os com as respetivas *sangritas*; depois trouxe *pico de gallo* fresquinho, um queijo *panela* levado ao forno e limas partidas em quartos. Ainda os cítricos sorrisos não tinham parado de balançar, e Eulalia já se havia escapulado.

A cozinheira não conseguia evitar o calafrio que lhe provocava a presença do forasteiro àquelas horas da noite; deixava-a com pele de galinha. Mal teve oportunidade, assegurou ao resto da criadagem que nunca vira o corpo dele lançar sombras. Assim, tal como Chucho, recitou as ave-marias e os pais-nossos necessários para afastar o mau-olhado e os ares fúnebres.

Frida bebeu a sua tequila. Com esse gesto tão seu de erguer a sobancelha unida, levou o copo à boca, um pouco para aliviar as descargas de dor no seu corpo, bem como para acompanhar o convidado. O Mensageiro fez o mesmo com o seu copo, mas sem provar a *sangrita*. Foi uma pena que tivesse desdenhado o petisco, preparado com a receita que Lupe, a anterior esposa de Diego, ensinara à pintora. Frida serviu-se de outro copo. Não era o primeiro desse dia, mas seria o último da sua vida. O álcool entrou-lhe pela garganta, despertando a sua mente sonolenta.

— Chamei-te para que envies um recado à minha Madrinha. Quero alterar o nosso encontro do Dia dos Mortos. Este ano não

haverá oferenda. Quero que venha amanhã. Diz-lhe que espero que o desfile seja feliz, e desta vez não quero voltar.

Frida fez silêncio para dar tempo ao Mensageiro para responder, mas, como sempre, não houve resposta. Ainda que nunca tivesse ouvido a sua voz, ela insistia em falar com ele. Apenas os seus olhos esfomeados, que gritavam terra e liberdade, se fixaram nela. Bebeu a sua última tequila como um ato de solidariedade, pousou o copo e deu meia-volta para sair do quarto com a sua guizalhada de esporas, deixando a artista com a vida despedaçada, como o seu esqueleto. Caminhou pelo pátio com a pernada de um capataz de rancho, passando pelo jardim, onde os papagaios, os cães e os macacos gritavam ao dar conta da sua presença. Chegou à entrada, onde Chucho segurava o portão aberto, e despediu-se dele, esquivamente, com uma inclinação de cabeça, enquanto do assustado rapaz saíam mais benzeduras do que de uma viúva ao domingo. Montou novamente o seu cavalo branco e perdeu-se rua abaixo no negrume da noite.

Ao escutar o som dos cascos a desvanecer-se no vento gélido, Frida pegou no pincel, a transbordar tinta preta, e rabiscou uma frase no seu diário pessoal, adornando-a com vinhetas de anjos negros. Terminou o desenho com lágrimas nos olhos. Fechou o diário e chamou de novo a cozinheira; de seguida, tirou da escrivaninha um caderno preto desgastado, uma prenda de dias felizes, quando ainda podia sonhar em viver. Oferecera-lho a sua amiga Tina, alguns meses antes de Frida se casar com Diego. O caderno, além das recordações, era o único presente de casamento que guardava com estima.

Abriu-o na primeira página e leu, com um impercetível movimento de lábios: «Tem coragem de viver, pois qualquer um pode morrer.» Depois começou a passar as páginas com a lentidão e o cuidado próprios de um bibliotecário perante uma bíblia escrita em pergaminhos antigos. Em cada folha, havia tesouros

escondidos, pedaços da sua vida derramados em receitas de cozinha adornadas, qual prato delicioso, com poemas e comentários sobre cada uma das pessoas da sua vida. Chamava-lhe, em jeito de brincadeira, *O Livro de Hierba Santa*, pois aí escrevera as receitas que usava para compor os altares de cada Dia dos Mortos, em cumprimento de uma promessa feita há muitos anos. Esquadriñhou entre as folhas emanantes de aroma a canela, pimenta e *hierba santa*, até encontrar a receita que entregaria a Eulalia.

— Vou dar-te uma tarefa muito importante, Eulalia. Amanhã vais preparar este prato tal qual o tenho escrito. Vais cedo ao mercado para comprar tudo. E quero que sobre para que possas lambar os dedos — instruiu, apontando para a receita. Fez uma pausa para suportar a angústia de saber que a vida se lhe escapulia e prosseguiu: — Depois de o galo cantar, pega nele e mata-o para ser cozinhado.

— Menina Fridita, vais matar o Sr. Cocorocó? — perguntou-lhe Eulalia, admirada. — Mas é o teu preferido. Mima-lo como se fosse teu filho.

Frida não se deu ao trabalho de responder; apenas virou a cara e fechou os olhos para tentar dormir. Eulalia retirou-se com o caderno encostado ao coração.

Naquela cama, que era a sua prisão, Frida sonhou com banquetes, caveiras de açúcar e pinturas numa exposição. Ao acordar, já não encontrou Eulalia. A casa estava em silêncio. Começou a pôr em causa a visita do Mensageiro e a sua vida inteira, incluindo a sua morte; não passariam de uma rasteira pregada pelas drogas prescritas para suportar a dor que a torturava? Após muito pensar, soube que era tudo verdade. Desatou a chorar, de raiva, de angústia, até que o sono voltou a embalá-la para a distanciar novamente da realidade.

Volvidas algumas horas, Diego chegou do seu estúdio de San Ángel. Ao entrar no quarto para ver Frida, deu com ela a dormir

com uma expressão de sofrimento. Achou estranho que sobre a mesa de cabeceira estivesse uma garrafa de tequila a meio e dois copos ainda a cheirar a álcool. Intrigou-se ainda mais quando os criados lhe garantiram que a patroa não havia recebido qualquer visita. Aproximou a cadeira de baloiço da cama e sentou-se ao lado da sua mulher. Pegou-lhe na mão com delicadeza, como se fosse uma frágil peça de porcelana, e acariciou-a suavemente, temendo magoá-la.

A sua memória viajou pelos anos de recordações partilhadas; evocou o fogo daquele pequeno corpo que ele amava tanto com luxúria como com a devoção de um filho para com a mãe. Degustou as noites de sexo, coroadas pelos delicados seios brancos de Frida, tão pequenos como pêssegos, pelas suas redondas nádegas, e recordou o dia em que lhe dissera isso, e ela, tão sedutora, respondera: «As minhas nádegas são como a *hierba santa*?», explicando-lhe que a folha dessa planta tem forma de coração. Chorou durante vários minutos, ao ver essa paixão reduzida a uma máquina danificada. Chegou-lhe o sono, enquanto dizia num murmúrio:

— Minha Frida, minha querida Frida...

No dia seguinte, após o galo predileto da pintora anunciar o novo dia, como fizera prodigiosamente ao longo de mais de 22 anos, torceram-lhe o pescoço e cozinham-no. No entanto, Frida nunca o pôde degustar.

O relatório médico atribuiu a sua morte a uma complicação pulmonar. Com a cumplicidade das autoridades, Diego evitou que lhe fizessem a autópsia. Desde então, a teoria do suicídio espalhou-se como o aroma do café matinal preparado em lume brando.

Eis as pungentes últimas palavras que Frida escreveu no seu diário: «Espero que o desfile seja feliz, e desta vez espero não voltar.»



## O MENSAGEIRO

Uma vez, disse: «Aquele que queira ser águia que voe; aquele que queira ser minhoca que se arraste, mas que não grite quando o pisarem.» Não mo disse a mim. Nem sei a quem o disse, mas que o disse, disse.

É preciso servir-lhe tequila, *sangrita* e algo para comer, pois decerto vem cansado do longo caminho. Eu também estaria farta de andar para aí a cavalgar dessa maneira.

### *Pico de gallo*

A Lupe, num dia em que estava de bom humor, disse-me que um copo de tequila e o *pico de gallo* eram imprescindíveis em Jalisco, no ritual prévio à refeição.

Lá na sua aldeia, os trabalhadores, ao chegarem do trabalho no campo, sentavam-se em cadeirinhas à sombra a comer fruta madura e queijo *panela* entre tragos de tequila.

- 2 jicamas frescas descascadas
- 4 laranjas grandes e sumarentas
- 3 pepinos descascados
- 1/2 ananás descascado
- 3 mangas semiverdes
- 1 figo-da-índia
- 1 molho de cebolinhas
- 6 limas
- 4 malaguetas verdes
- sal grosso

Pica-se uniformemente e em quantidades iguais a jicama, a laranja, o pepino, o ananás, a cebola, a manga e o figo-da-índia. Se se acrescentarem bagos de romã, o prato pode ser adornado como a bandeira do México, e fica lindíssimo. Tempera-se com a mistura do sumo das limas, as quatro malaguetas e uma colherada de sal grosso. Ou então apenas com lima e malagueta em pó.

### Queijo *panela* no forno

O queijo *panela*, oriundo da terra da tequila, é um queijo fresco muito saboroso, diferente do que compro aqui. Encontra-se nos mercados e nas lojas por aquelas bandas. Por vezes, a Lupe trazia alguns muito saborosos das suas viagens.

- 1 queijo *panela*
- 1 dente de alho grande
- $\frac{1}{4}$  de chávena de folhas de coentros
- $\frac{1}{4}$  de chávena de folhas de salsa
- $\frac{1}{4}$  de chávena de folhas de manjeriço
- 1 colher de sopa de folhas de orégãos frescos
- $\frac{1}{2}$  chávena de azeite
- sal e pimenta-preta acabada de moer

Coloca-se numa caçarola de barro um queijo *panela* grande e depois rega-se com um tempero que se prepara picando finamente o dente de alho e os restantes ingredientes. Acrescenta-se sal e pimenta e deixa-se marinar durante 6 horas num sítio fresco, seja no pátio ou à janela, cuidando que os macacos não o comam. Em seguida, vai ao forno a 180 graus durante 20 minutos ou até que comece a derreter. Serve-se ainda quente. Esta preparação é boa para oferecer como aperitivo, acompanhada de *tostadas* ou fatias de pão cacete.

## *Sangrita*

Consegui esta receita de *sangrita* numa viagem que fiz com o Muray. Foi quando me ensinou que devia acompanhar a tequila com uma bebida agridoce. Eu gosto de tequila sem nada, como os homens, e sempre me serviu para impressionar os convidados gringos que vêm visitar o Diego.

- 2 malaguetas *ancho*
- 2 colheres de sopa de cebola picada
- 2 chávenas de sumo de laranja
- 1/2 chávena de sumo de lima
- sal

Colocam-se as malaguetas *ancho* assadas, sem as membranas e sem as sementes, a ferver durante 2 minutos. Depois deixam-se repousar durante 10 minutos. Mistura-se a cebola, o sumo de laranja e a meia chávena de sumo de lima e coloca-se, a par das malaguetas, no liquidificador ou num almofariz. Tritura-se tudo muito bem e junta-se sal. Pode adicionar-se mais sumo de laranja, de lima ou de tomate.



A *sangrita* é a mulher. É a que cheira a especiarias e a cebola. A que dá a cor e o picante ao homem tequila. Eles os dois, juntos, são um idílio perfeito.

Quanto gostaria eu de ser assim com o meu Dieguito. Porém, ele pode ser meu amigo, meu filho, meu amante, meu companheiro; nunca meu marido. A seguir à colisão que tive com o elétrico, ele foi o meu pior acidente.



## Capítulo II



Ela, a mulher que pintava o tema que melhor conhecia, a dos olhos profundos com sobrancelhas grossas arqueadas como as asas de um colibri a descolar, a dos lábios duros, do olhar rápido e da dor eterna, não foi sempre assim. Houve, porém, constantes: a ausência de Deus (converteu-se ao ateísmo por convicção), a paixão pelo dia a dia e o desejo do amanhã. Tal como os grandes ciprestes-mexicanos que contemplam a história em silêncio já foram sementes, também Frida foi criança.

Frida aprendera a coser, a cerzir, a bordar, tudo o que uma menina deveria saber fazer para ser casadoura, mas recusou-se a aprender a cozinhar; o seu gosto pela cozinha limitava-se a desfrutar ocasionalmente dos pratos da mesa familiar, pois, sejamos francos, a menina magricela não era de grande apetite. E nunca faltou comida na mesa da sua casa. A sua mãe, seguindo as enraizadas tradições da sua herança espanhola e indígena de Oaxaca, era tão prolífera na preparação de pratos suculentos como em procriar meninas. Em casa de Frida, havia mulheres a mais. Ela foi a terceira de quatro filhas, e, para desgosto da sua altiva mãe, a menos feminina. Já o seu pai, Guillermo, emigrante alemão descendente de judeus e húngaros, costumava

dizer: «A Frida é a minha filha mais inteligente e a mais parecida comigo.»

A menina foi crescendo como alguém único e especial, como um trevo-de-quatro-folhas oculto no meio de um vasto campo. Não se podia esperar menos de Frida; as suas raízes eram um pouco exóticas, e a sua história familiar, como a do México, cheia de sofrimento e de terra.

O casamento dos Kahlos foi estranho desde o início e terminou de uma forma ainda pior: foram tremendamente infelizes. Aos 19 anos, o pai de Frida emigrou para o México, onde trocou o teutónico nome de Wilhelm pelo poético Guillermo, para combinar com o seu novo país. Provinha de uma família de artesãos que lhe legaram aquela delicada visão da vida que faria dele um dos melhores fotógrafos do seu tempo. No entanto, esse grande talento não chegou para evitar as lágrimas e as ofensas.

Assim que chegou ao México, Guillermo começou a trabalhar numa joalheria de emigrantes alemães. Para o austero rapaz, os costumes do país adotivo contrastavam bastante com a sua europeia e obtusa maneira de ser. Desconcertavam-no o calor e a paixão que os mexicanos infundiam em todas as suas atividades. Espantava-se perante o pronunciado decote das vendedoras que vendiam fruta na rua, enquanto os seus volumosos seios namoriscavam abertamente com os almocreves que despiam as camisas sem pretexto algum perante o primeiro calor da primavera. Pouco a pouco, as cores e os cheiros do México entranharam-se-lhe pelo nariz, pela boca e pelos olhos. De repente, ele próprio experienciou um grande fogo no coração: apaixonou-se por uma formosa crioula chamada Carmen. Assim que alcançou uma certa estabilidade económica, casaram-se e tiveram a primeira filha.

Foi então que a dor e o infortúnio selaram a sua vida. A morte rondá-lo-ia com a mesma insistência que os ataques epiléticos de que sofria. A sua segunda filha morreu poucos dias após nascer.

A sua esposa, determinada em dar-lhe um rapaz, voltou a engravidar. Da terceira gravidez, nasceu uma menina saudável, mas o destino já lançara os seus dados, deixando Guillermo viúvo com duas meninas pequenas ao seu cuidado.

Guillermo possuía uma alma fria, capaz de compreender as complexas leis da física e de ignorar a necessidade de abraçar um ente querido. No dia da morte da sua esposa, começou os preparativos para encontrar uma nova consorte: enviou as duas meninas para um convento e propôs casamento a Matilde, uma oaxaquenha que trabalhava consigo na joalheria.

Matilde nunca o amou, tendo aceitado casar-se com ele apenas porque lhe recordava o seu primeiro amante, também alemão, que a possuiu de tal maneira que a fez ver o próprio Deus. Para sua desgraça, esse anjo louro suicidara-se, deixando-a com uma paixão ardente que a alma calculista de Guillermo jamais poderia apagar. Desde então, a religião seria o único consolo daquela mulher de alma atormentada.

Guillermo aprendeu com Antonio Calderón, o seu novo sogro, a arte da fotografia. Entre os intensos odores dos químicos e o árduo trabalho diário, não demorou a adquirir destreza como retratista e enveredou, além disso, na pintura de paisagens, a que dedicava os seus sonolentos fins de semana. Tal foi a fama alcançada que o próprio Porfirio Díaz lhe encomendou vários trabalhos fotográficos.

O casamento dos Kahlos foi por conveniência. Matilde deu quatro filhas a Guillermo: Matilde, Adriana, Frida e Cristina. E Guillermo deu-lhe dinheiro, classe e uma casa em Coyoacán. Esta troca tinha, no entanto, um tempero amargo, indigno de ser saboreado. O esperado herdeiro nunca chegou, pelo que Guillermo educou a terceira filha como varão.

As comadres de Coyoacán comentavam que, no dia em que Frida nasceu, sentiram-se ventos de mudança na cidade. Eram

dias complicados, em que o futuro pendia de um fio e a esperança escasseava, mas as pessoas recordavam o massacre dos trabalhadores grevistas de Río Blanco e começava-se a falar de um pequeno homem do Norte, chamado Madero, que apregoava, qual Cristo em Jerusalém, um novo futuro, em que o governo seria eleito democraticamente. Esses sussurros e mexericos, durante as compras no mercado, intercalaram-se com o anúncio da chegada da nova filha da família Kahlo.

Frida teve o azar de a mãe não se ocupar dela. Negando-se inclusivamente a alimentá-la, Guillermo contratou uma ama de leite indígena que tomou a pequena a seu cargo desde o nascimento, alimentando-a carinhosamente com as suas delícias aldeãs e entretendo-a com canções do campo.

Com o passar dos anos, esses ventos foram-se transformando e a morte começou a rondar fora dos grandes muros do casarão de Coyoacán, trazendo gélidas brisas carregadas de angústia e de medo. Com a Revolução, desencadeou-se uma chacina em todo o país, e, quando, no palácio do governo, o presidente Madero foi atraído pelo general Victoriano Huerta, que o mandou fuzilar a sangue frio, a morte bateu à porta dos Kahlos.

Nesse dia de fevereiro, um estranho vento do norte começou a soprar entre as árvores do casarão. Agitavam-se folhas e ramos de um lado para o outro, como mãos enormes que se tentavam alcançar. A rua cobriu-se de uma poeirada insuportável que obrigou os transeuntes a refugiarem-se em qualquer recanto. O vento aumentava de intensidade e, como um ogre zangado, começou a derrubar postes e árvores. As lavadeiras e bisbilhoteiras da freguesia diziam que o vendaval levava os gritos de dor de uma parturiente. Ninguém imaginou que aquela corrente gélida era um chamamento para Guillermo, que, preocupado, observava tudo resguardado atrás da sua janela. A sua pequena Frida estava doente, acamada; assim que o médico se foi embora, fechou

firmemente o portão da rua para evitar que parte desse vento funesto se infiltrasse no seu lar.

— O que se passa com a minha filha, doutor? — perguntara ao médico, quando este já recolhia o seu chapéu.

— Está muito doente, Sr. Guillermo. Tem poliomielite. Se não for controlada, chegará ao sistema nervoso e poderá deixá-la parálitica ou até matá-la — respondera o galeno.

Guillermo e Matilde reagiram muito à sua maneira: ela suspirou profundamente para aguentar a má notícia e ele fechou os olhos, baixando a cabeça. Ninguém derramou uma única lágrima. Porém, a ama de Frida, que escutava atrás da porta, soltou um pranto tal que continha o dos progenitores e o das irmãs juntos. Os seus lamentos escapuliram-se pelas rachas da porta e das janelas para se fundirem com o misterioso vento que atravessava as ruas, atraindo-o, como o sangue do veado atrai o predador.

Antes de ir dormir, Guillermo entrou no quarto onde a menina de 6 anos se encontrava a repousar, numa enorme cama emoldurada com colunas de madeira que a vigiavam dos quatro cantos. Ainda que costumasse ser seco, distante e mal se virasse para olhar para as filhas, os seus olhos, nessa noite, eram só doçura para a sua predileta. Levou-lhe um livro de capa dura e letras douradas, com uma bela imagem de duendes, fadas e princesas.

— O que trazes debaixo do braço, papá? — perguntou Frida, com um grande sorriso.

Guillermo sentou-se ao seu lado e, com rara ternura, estendeu-lhe o livro.

— É uma prenda. Comprei-o para a tua festa de aniversário, mas pensei que gostarias de o ler agora — disse, acariciando-lhe a cabeleira negra.

— É sobre o quê, papá? — perguntou Frida, curiosa.

— São contos da minha terra, da Alemanha. Foram compilados por dois irmãos para evitar que caíssem no esquecimento. São os contos dos irmãos Grimm.

A menina folheou o livro, fascinada com as figuras coloridas. O seu sorriso cresceu ao descobrir uma imagem em que se via um jovem a falar com um ser misterioso no meio do caminho. A personagem vestia uma longa capa negra e carregava uma enorme foice. Frida surpreendeu-se ainda mais ao reparar que uma caveira observava o jovem. Procurou, então, o título: *A Madrinha Morte*.

— Quem é a madrinha morte? — quis saber.

Ao contrário de Matilde, Guillermo era um livre-pensador ateu que odiava falar de religião, fé e morte. No entanto, estranhou ouvir aquela pergunta, pois, nessa mesma manhã, aquele conto viera-lhe à cabeça.

— Ah, é a minha história preferida! Nela conta-se que a morte vagueia pelo mundo para apagar as velas que representam a vida dos seres humanos. Certo dia, aceita tornar-se madrinha de um rapaz e concede-lhe o dom de adivinhar quem vai morrer e quem vai viver. Mas avisa-o de que nunca poderá opor-se às suas decisões, pois não se engana nem se contradiz a morte. Quando o rapaz cresce, torna-se um curandeiro famoso que, com grande discernimento, salva os seus doentes ou ajuda-os a aceitar a morte. No entanto, um dia apaixona-se por uma princesa, e, ao ver que a sua madrinha a quer levar para os seus domínios, decide oferecer-se no lugar dela.

— E consegue? Um pobre homem comum pode enganar a morte, papá?

— Não a engana; apenas faz um acordo com ela. Se fores inteligente, às vezes podes pedir-lhe um favor, mas tens de ter cuidado com o que pedes — explicou ele, reparando em quão divertida estava a sua filha.

— Achas que a morte quer ser minha madrinha e salvar-me desta doença?

A pergunta inquietou o pobre Guillermo. Ainda que fosse ateu, não queria tentar a sorte invocando a morte de maneira tão banal, sobretudo num momento em que a vida da sua filha estava em perigo. Preferiu não responder, e começou a ler-lhe *O Que Partiu à Procura do Medo*.

Enquanto continuavam a ler aquele livro repleto de histórias fantásticas de burros cantantes, princesas dorminhocas e fadas generosas, a campainha da casa Kahlo soou. A ama de Frida apenas entreabriu o portão, pois desconfiava de quem quer que se achesse a aparecer no meio daquele temporal. Vislumbrou uma mulher alta e delgada, vestida com um fino traje de seda, uma estola de pele como uma serpente emplumada, um chapéu amplo com adornos florais e o rosto ocultado por trás de um véu. Ao vê-la, confirmou que as brisas frias nunca trazem nada de bom e recusou-se a deixar entrar a elegante senhora.

— Boa noite, rapariga. Vim visitar uns familiares e estou perdida. Ouvem-se disparos ao longe, e tenho medo. Pode dar-me guarida na sua casa, por favor? — pediu a mulher, numa voz segura.

A ama arregaçou o *rebozo*<sup>2</sup>, ajustou o avental e fechou-lhe a porta na cara. A mulher não arredou pé, tranquila.

— Senhora, vá-se embora, que a menina Frida vai ficar boa! — resmungou a ama.

— É má educação não convidar uma visita a entrar; pior ainda é deixá-la ir sem lhe oferecer algo — retorquiu calmamente a senhora, do lado de fora do portão.

---

<sup>2</sup> Xaile ou manta tradicional de algodão, lã ou seda de várias cores, usado pelas mulheres mexicanas para transportarem os filhos, abrigarem-se, carregarem produtos, etc. [N. T.]

A ama foi rapidamente à cozinha para preparar um farnel com *tamales*, *champurrado*, pães e doces. Regressou à porta a correr e abriu-a apenas o suficiente para lhe conseguir entregar a comida.

— Aqui está, para que encha o bandulho! A senhora pode ser toda elegante, mas tem de se ir embora — rugiu, fechando-lhe de novo a porta na cara.

Ao não obter resposta, a ama abriu uma frincha, pela qual apenas poderia passar um rato, e espreitou furtivamente. Não havia ali viva alma. Ainda assustada, deu meia-volta deparando-se com Frida a observá-la da soleira de uma porta.

— Quem era aquela senhora, ama? — perguntou a menina.

— Para a cama, menina, que, se a sua mãe a vir, vai ficar zangada — retorquiu a ama.

Por fim, cessara o vento maldoso que se havia levantado de manhã. A ama levou Frida para a cama e, sorrindo, serviu-lhe *tamales* e *atole* quente; agora tinha a certeza de que ela iria recuperar.

Frida sobreviveu à poliomielite, mas a doença deixou-lhe uma perna mais curta do que a outra. Desde então, na escola, começaram a chamar-lhe «perna de pau», confirmando que é possível escapar à morte, mas não à maldade das crianças.



## AS RECEITAS DA MINHA AMA

A minha ama veio de Oaxaca e gostava de cantar *La Sandunga* enquanto preparava a comida para mim e para a minha irmã Cristi, e nós brincávamos com as nossas bonecas debaixo dos seus grandes saiotes.

Contava-nos histórias de aparições. «Os mortos apenas vêm pelas missas, para mostrar o ouro enterrado ou para importunar. Por isso, é sempre preciso dar-lhes de comer, para que se vão embora»,



dizia, com um grande sorriso. O que mais recorde dela eram as suas blusas bordadas. Consegui arranjar algumas parecidas, nas minhas viagens com o Diego. E é impossível esquecer os seus *tamales* — esses, sim, podiam levantar qualquer morto.

### *Tamales* de abóbora

O Diego contou-me que os bons *tamales*, aqueles que se comem nas aldeias, eram considerados, pelos indígenas, uma oferenda dos deuses. Usavam-se no Miccailhuitontli, a festa dos mortos, e os indígenas tinham razão; ao vê-los tão quentinhos e agasalhadinhos nas suas folhas de milho, parecem meninos que morreram tenrinhos. Quando os padres chegaram ao Novo Mundo, trocaram a data da festa pelo Dia de Todos os Santos. São sempre os imperialistas que prejudicam o índio, e este limita-se a engolir massa de milho, caladinho.

- 1 quilo de abóbora-menina
- 1 quilo de massa de milho
- 3 malaguetas *cuaresmeño*
- 2 queijos de Oaxaca
- $\frac{1}{4}$  de banha de porco
- 1 molho de folhas de espigas de milho
- 1 molho grande de folhas de erva-de-santa-maria (apenas as folhas)
- sal e carbonato

Pica-se tudo bem fininho: as abóboras, as malaguetas, os queijos e as folhas de erva-de-santa-maria. Mistura-se a massa com a banha e com o sal, que se junta dissolvido num pouco de água com uma pitada de carbonato de sódio para que a massa fique suave. Deita-se uma colherada grande em cada folha de espiga, estende-se e junta-se uma colherada do picadinho de abóboras; envolve-se

e coloca-se na panela de pressão durante uma hora e meia. Sabe-se que estão cozidos quando se soltam da folha. Coloca-se uma moeda no fundo da panela, que deixa de fazer barulho quando falta água.

### *Atole de ananás*

- 1 litro de água
- 1 ananás bem maduro
- 3 litros de leite
- 1 pitada de carbonato
- açúcar a gosto
- massa de milho

Mistura-se a água com a massa, deixando-a repousar durante 15 minutos. Em seguida, coa-se e reserva-se a água. Descasca-se o ananás, corta-se aos pedaços, liquidifica-se, coa-se e ferve-se antes de o misturar com a massa e o açúcar. Aquece-se durante cerca de 15 minutos. Acrescenta-se o leite, o carbonato e leva-se ao lume sem deixar de mexer, até estar cozido e no ponto. Não deve ferver.

### *Buñuelos e calda de açúcar bruto*

- 500 gramas de farinha peneirada
- 125 gramas de banha de porco
- $\frac{1}{2}$  colher de chá de anis dissolvido numa chávena de água
- 500 gramas de requeijão
- óleo de milho para fritar

Amassa-se muito bem a farinha com a banha e a água de anis até se obter uma massa suave e manejável. Deixa-se repousar durante uma


hora. Depois fazem-se bolinhas, que se vão estendendo com um rolo sobre uma mesa enfarinhada, dando-lhes uma forma redonda, ajudando a estendê-las com os dedos. Aquece-se o óleo e fritam-se os *buñuelos* até ficarem dourados. Colocam-se sobre papel para se tirar o excesso de gordura. Para servir, colocam-se numa travessa, encimados com requeijão desfeito e regam-se com a seguinte calda de açúcar: numa panela, põe-se a ferver 500 gramas de açúcar bruto, 1 litro de água, 1 lasca grande de canela, 4 goiabas e 3 maçãs. Deixa-se ferver até ficar espesso.

# REALISMO MÁGICO E IRRESISTÍVEIS RECEITAS CULINÁRIAS JUNTAM-SE NUMA BIOGRAFIA FICCIONADA DA ICÓNICA ARTISTA MEXICANA, CUJA VIDA FOI TÃO IMPRESSIONANTE QUANTO A SUA ARTE.

Após sofrer um grave acidente e morrer pela primeira vez, Frida Kahlo teve um encontro com a Morte, que lhe propôs um acordo: para voltar a viver, a jovem teria de lhe preparar todos os anos uma oferenda no Dia dos Mortos. A partir de então, Frida cumpriu rigorosamente o ritual, confeccionando pratos aos quais se dedicava com paixão, anotando cada um deles num pequeno caderno, onde juntava também memórias e vivências.

A existência de Frida continuou, embora desenrolando-se de modo impetuoso. Com o pintor Diego Rivera, na sua Casa Azul, viveria um amor intenso, mas tumultuoso. A vida da artista, feita tanto de dor como de talento, entrega e paixão, cruzar-se-ia ainda com personalidades marcantes como Leon Trotsky ou Georgia O’Keeffe.

Frida sabia, porém, que tinha uma vida a prazo: o seu corpo, destruído pelo acidente, doía-lhe sempre, e a alma ia-lhe sendo arrancada aos poucos pela Morte, que a lembrava permanentemente do encontro inevitável e iminente entre ambas.



«Apenas da mão experiente de F. G. Haghenbeck pôde surgir este romance, que é em si mesmo um feitiço contra a morte e a favor da vida.»

LAURA ESQUIVEL



Penguin  
Random House  
Grupo Editorial

[www.penguinlivros.pt](http://www.penguinlivros.pt)

 topseller.suma

 penguinlivros

ISBN 9789897878855



9 789897 878855 >