

Alimentando patos

Devido a crise econômica que ainda persistia por toda a Europa, o desemprego era uma constante na vida de Migrantino. Qualquer coisa que lhe pudesse render o suficiente para pagar o aluguel e suas despesas básicas seria muito bem vinda. Num dia, enquanto conversava com Carlos em um café no centro, onde houvera trabalhado, este lhe informa que ouviu dizer, (nada sabia porque, mas as pessoas sempre ouviam dizer, nunca soubera nada em sua fonte). Segundo Carlos, estavam recrutando pessoal para trabalhar em uma fazenda no interior. “Fazenda?” Pergunta ele, já interessado. Sim, parece que nada de bem uma fazenda de gado, mas acho que o serviço é bom para alimentar patos, especula Carlos. Interessante, deve ser legal, afinal eu fui criado no interior e iria gostar do ambiente, ficar mais próximo da natureza, para falar a verdade nada de gosto muito de capital.

Enquanto ainda falava, seu cérebro já lhe providenciava várias janelas com imagens mostrando-o, numa bela manhã de sol, sentado num banquinho de madeira com uma bacia no colo, jogando milho aos patinhos num grande quintal, rodeado de árvores frutíferas por todos os lados. Passarinhos cantando, e a cada mês seu salário sendo depositado em sua conta bancária. Já cogitava, silenciosamente, que negocieio ele abriria no Brasil (nesta época Migrantino era muito teimoso ainda). Parecia já totalmente esquecido do passado. Era regularmente acometido por um tipo de amnésia temporária. Havia se esquecido de suas experiências anteriores e das histórias recentes que tinha ouvido de Ana [sobre](#) imigrantes ilegais que se aventuraram em trabalhar no interior e que passaram por situações traumáticas. Sempre achava que com ele seria diferente, iria ocorrer o esperado (confundia sempre otimismo com teimosia). Estava decidido. Iria ter uma vida mais simples numa fazenda do interior.

Ele mesmo já havia passado pela experiência de trabalhar fora de [Londres](#). No sudeste da Inglaterra numa praia, onde através de algum que tinha ouvido dizer que estavam precisando de um ajudante em um restaurante. Ele pegou o telefone de Jonas, nome do responsável e já combinou o dia que pegaria o trem para a cidade. Jonas, ao receber o telefonema no restaurante, se apresentou como headchef, para quem nada sabe, em todo restaurante, existe “chefs” (um tipo de cozinheiro que deu certo) e um headchef (chefe do cozinheiro que deu certo), que normalmente comanda uma equipe (que nunca de certo) composta de 5 ou mais “chefs”. O estranho que ao chegar ao restaurante, notara que havia 3 garçons e Jonas. Nada via mais funcionários e arriscou perguntar a Jonas: quem trabalha aqui na cozinha? Jonas responde: sim, eu, e agora você? E você? O headchef? Sim. Mas onde estão os chefs? Pergunta Migrantino inconformado. Na verdade tinha uma mulher que me ajudava, mas ela saiu há 1 ano, diz Jonas. Ele sentira alguma coisa estranha no ar e pensava: “ele é uma espécie de general que se auto intitulou, como lhe faltava uma tropa, acabara de recrutar um soldado”. Era um restaurante de comida italiana, mas tinha como proprietário um polonês e um inglês filho da cidade. Era uma cidadezinha tipicamente inglesa no litoral nordeste da Inglaterra, bem parecida com as cidades do interior do Brasil. Com uma rua principal e outras ruas adjacentes. O movimento basicamente girava em torno da rua principal, onde ficava o restaurante no andar térreo e um apartamento em cima onde morava os funcionários. Jonas era jovem ainda, tinha chegado a Inglaterra há 5 anos e trabalhava neste restaurante desde então. Como ele notara, os brasileiros que ali chegavam, em sua grande maioria eram jovens, pessoas simples, sem nenhuma experiência de vida, nenhum preparo para se relacionar com as pessoas e muito menos comandar algum. Este era o problema principal de convivência.

Estas pessoas quando saíam de suas cidades, geralmente do interior do Brasil central, quase a totalidade delas não experimentaram nenhuma experiência fora de suas casas quando no Brasil, no máximo, já teriam ido a uma festa de aniversário de boiadeiro na cidade vizinha num fim de semana. De repente, ouvem algum dizer que num “tal de Londres” as pessoas ganham muito dinheiro e que se quiserem, elas também podem, e sim, comprar uma passagem, entrar num avião, e desembarcar no aeroporto. Chegando ali, ouvem uns homens brancos altos de olhos azuis vestindo ternos, falarem uma língua enrolada, mas que no fim elas acabam entrando. E citam milhares de exemplos de colegas, vizinhos e conhecidos que se deram bem e mandaram uma montanha de dinheiro para os parentes que deixam. Passando assim uma falsa impressão de facilidade, parecendo que o dinheiro ali nascia em árvores.

Migrantino mesmo conhecia vários casos, como por exemplo, de um rapaz que trabalhava 20 horas por dia e mandava todo seu rendimento para sua família guardar, o último centavo. Dizia que seus parentes providenciaram um placar eletrônico na sala de visitas de sua casa no Brasil, onde registravam cada libra que chegava com as devidas despesas da plataforma, dignas de um gol em final de decisão de campeonato. Depois de ter trabalhado neste ritmo por mais de 5 anos, ele finalmente resolve voltar para o Brasil, para enfim poder perder o primeiro dinheiro sossegado. Mas o que ele não esperava que sua família já tinha feito o serviço, ou seja, o tinha perdido por ele. Não sobrou um centavo. (e nem o placar). Tempos depois foi obrigado a retornar e começar tudo de novo. Mas desta vez seria bem diferente, segundo ele, pois agora mandaria o dinheiro para sua mulher que deixara no Brasil. (as pessoas, como o primeiro Migrantino, achavam que da próxima vez as coisas seriam sempre diferentes, ainda que continuassem repetindo os mesmos erros). Ele começou a perceber que o problema maior das pessoas não era propriamente ganhar dinheiro, isto era relativamente fácil. Mas a grande questão era saber

partes do Brasil, naturalmente começavam a se dividirem em classes. Era uma mistura de costumes e sotaques que ora era benéfico, ora causava discussões. Cada classe tinha suas peculiaridades como a discriminação dos mineiros. A "malandragem" do carioca. A alegria do baiano. A seriedade dos paulistas e o orgulho dos gaúchos. Esse grande bolo era temperado com ingredientes estrangeiros, procedentes de todos os continentes, principalmente o europeu. Podia parecer esquisito, mas Migrantino notara que os goianos, apesar de pertecerem ao Brasil, conseguiram estar numa classe a parte. Devido a hostilidade que seus compatriotas desenvolveram contra eles. Não se sabia explicar muito bem o motivo desta aversão, mas com o tempo eles foram se tornando maioria ali na cidade e como tal, uma classe a ser combatida e evitada. Os goianos estariam para a Inglaterra, assim como os mineiros estariam para os Estados Unidos. Ele achava que esta richa era apenas boatos ou exagero, até que um dia presenciou um rapaz entrar no ônibus com uma frase escrita na frente e nas costas de sua camisa: "Sou goiano e daí? Depois disso, não teve mais vidas. Mas para ele o problema era exatamente de preconceito quanto a região de origem. Até porque costumava dizer que goiano era uma outra versão do mineiro, com uma diferença: o mineiro pensa sem falar e o goiano fala sem pensar, em outras palavras: O goiano fala o que o mineiro pensa. Talvez isso tenha contribuído um pouco para que eles fossem combatidos. Mas Migrantino tinha mais vidas que a raiz do problema estaria no preparo da pessoa em si e de qual região ela procedia. Poderia vir de qualquer lugar do Brasil ou do mundo. Se tivesse o mínimo de experiência de vida, de personalidade, de valores bem consolidados, seria bem recebido em qualquer parte do planeta. Lembrara que ouvira esta afirmação de algum: "As pessoas que saem do Brasil para ir trabalhar em outro país geralmente são as piores, porque as melhores não tem motivos para saírem de lá". Ele podia comprovar a veracidade desta frase dita espontaneamente. Mas não usaria o termo "piores", pois não acreditava em pessoas melhores ou piores. Mas sim, em pessoas preparadas ou não para saírem de suas cidades e ir diretamente para outro país, pois isto provocaria uma mudança muito grande em suas rotinas, com reações imprevisíveis, afetando diretamente quem iria conviver com elas. Jonas, o headchef deste restaurante, era tipicamente este tipo de imigrante, que por acaso era goiano. Uma vez ele lhe disse que tinha de decorar todo o cardápio do restaurante. Se assim o fizesse Migrantino poderia se tornar um "chef" em duas semanas, pois ele já estava cansado de ter que trabalhar sozinho por horas a fio e precisava de umas férias. Só que ignorava que não se fazia um chef em duas semanas, ainda que ele decorasse todo o cardápio. Se assim o fosse, aquele cliente que frequentava o restaurante assiduamente poderia muito bem ser um chef, pois com certeza saberia de cor todo o menu. Para aprender a cozinhar ou qualquer outra coisa, seria necessário um tempo mínimo de prática, lhe dizia Migrantino. Mas Jonas categoricamente afirmava: "eu aprendi assim". O serviço dele a princípio era fazer as saladas, o que não era uma tarefa fácil, já que teria que usar diversos pratos diferentes e saladas bem diversificadas para cada prato, com nomes em inglês e italiano. Migrantino mal sabia o português. Percebendo sua própria dificuldade para diferenciar as saladas, ele lhe sugeriu que tirasse uma fotografia de cada salada pronta, pois isso ajudaria na identificação das mesmas, pelo menos até ele pegar prática, mas a resposta foi a mesma: "Eu aprendi assim". Quando as pessoas reagiam assim, vinha logo em sua mente a história da experiência com os macacos, que diz o seguinte: "Um grupo de cientista colocou cinco macacos numa jaula. No meio, uma escada, e sobre ela, um cacho de bananas. Quando um macaco subia na escada para pegar as bananas, jogavam um jato de água fria nos macacos que estavam no chão. Depois de certo tempo, quando um macaco ia subir na escada os outros o pegavam e o enchiam de pancada. Com mais algum tempo, nenhum macaco subia mais a escada, apesar da tentação das bananas. Então substituíram um dos macacos por um novo. A primeira coisa que ele fez foi subir a escada. De lá sendo retirado pelos outros, que o surraram. Depois de algumas surras, o novo integrante do grupo não subia mais a escada. Um segundo foi substituído e o mesmo ocorreu, tendo o primeiro substituto participado com entusiasmo na surra ao novato. Um terceiro foi trocado e o mesmo ocorreu. Um quarto e por final o último dos veteranos foi substituído. Os cientistas ficaram então com um grupo de cinco macacos que mesmo sem tomar um banho frio, continuavam batendo naquele que tentava pegar as bananas. Se fosse possível perguntar a algum deles porque eles batiam em quem tentasse subir a escada, com certeza a resposta seria: "eu sei, mas as coisas sempre foram assim por aqui". Esta resposta que Jonas dava a cada sugestão que ele fazia: "eu aprendi assim" era tipicamente o que esta mensagem da experiência transmite. As pessoas fazem as coisas porque aprenderam assim, por que alguém disse que era assim, o chefe disse que era assim, o avô fazia assim, o pai fazia assim, portanto eles continuam fazendo assim. Se recusavam a questionar: porque tinha de ser assim?. Ao invés de combaterem a causa dos problemas, preferiam administrar as consequências, ou pior, aceitá-las, e principalmente culpar alguém por elas. Notava que Jonas sempre reclamava que acabava ficando sozinho, sempre quando entrava alguém, não permanecia muito tempo. E logicamente ele — Migrantino — seria mais um. Isto era a prova do despreparo das pessoas que deixam suas casas, ainda jovens. Muitos já vinham de famílias problemáticas, pais violentos. Chegando ali, não encontravam situação diferente e talvez até pior. Sendo humilhados e desprezados. Tratados como se fossem uma máquina ou um utensílio e não como um ser humano, mas como uma mão-de-obra em potencial. Fazendo-os esquecerem que possuíam um cérebro pra pensarem e uma alma pra sentirem. Se tivessem um mínimo

de bom senso, poderiam reverter este quadro, se procedendo de maneira diferente daquela que foi ensinado. O sofrimento para eles passou a ser obrigatório, necessário, e pior, passado a frente. Não como uma forma de aprendizagem, mas sim de castigo. Ao invés de consertar uma situação errada, quase sempre optavam por perpetuá-la, como se fosse um padrão a ser seguido. Enfim, Migrantino como não concordava com esse tipo de procedimento, resolveu retornar a Londres e depois de ter trabalhado duas semanas sem virar "chef", evidentemente, não recebeu pelo seu trabalho.

Depois de mais um tempo fazendo bicos, resolveu trabalhar novamente como kitchen porter (um lavador de louças de primeiro mundo), cobrindo uma vaga de um funcionário que havia fugido. Após ter pegado o endereço ele chega ao local. Era um restaurante aparentemente normal (tudo em Londres parece normal, pelo menos aparentemente), que servia pratos típicos de vários países do mundo. Logo ao chegar, conduzido por um funcionário à cozinha que não tinha mais que uns 20 metros quadrados. Migrantino viu logo dois fogos de seis bocas cada um, com todas as chamas ligadas ao mesmo tempo, numa temperatura que beirava os 50 graus e atrás de um deles estava um homem de uns 150 kilos e mais ou menos 1,98 de altura, careca, na parte frontal da cabeça (não dava pra notar se ele raspava ou era de nascença). Uma roda de cabelos na parte de traseira, de onde caía uma longa trança preta que ia quase até a cintura e os dois braços tatuados com enormes dragões soltando fogo pela boca (como se ali tivesse fogo suficiente). Usava uma argola dourada no nariz, que combinava com as duas maiores que pendiam de suas orelhas repletas de piercings. Quando Migrantino o fitou, segurava duas frigideiras pretas, feitas de ferro fundido. Em cada uma das mãos, que mais pareciam um par de escavadeiras. As painéis pesavam menos que 4 kilos cada. Parecia que ainda tinha algo dentro delas, uma espécie de mariscos que ele jogava pra cima levantando quatro labaredas de fogo que davam lambidas no teto da cozinha, completamente preto por anos de fumaça. Ele fica hipnotizado por um instante, assistindo a cena. Ainda não tinha nenhuma imagem formada do inferno. Mas aquele cenário todo, acrescido com o cheiro característico de óleo e carne queimada, lhe dava uma boa noção do que seria. (chegou a fazer uma pequena revisão de todos os seus pecados). Aquele homem a sua frente, com certeza seria o headchef, mas parecia mais um personagem saído daquelas revistas em quadrinhos que ele costumava ler, mais precisamente o "Obelix", amigo inseparável de "Asterix". Obelix, quando era bebê, caiu dentro do caldeirão de porcelana mágica, adquirindo assim uma força sobrehumana. Aquela figura que acabara de ver, devia ter caído várias vezes dentro do caldeirão quando bebê. Olhando-o agora era impossível imaginar que algum dia ele fora um simples e inocente bebê. Depois de um certo tempo parado, não sabendo se se virava e saía correndo ou se dizia algo, ele o ouviu gritando alguma coisa por detrás das labaredas, com o rosto todo vermelho devido ao calor do fogo, mas não consegue entender direito e outro chef percebendo sua dificuldade, lhe mostra onde teria de trabalhar, apontando dois tanques, a sua esquerda que ficavam bem na saída da cozinha. Mas só conseguia ver parte das duas torneiras, pois os tanques já estavam cheios de painéis, vasilhas e bandejas de todos os tipos e tamanhos espalhados pelo chão. Milhares de pratos e talheres. Ele logo troca de roupa e começa sua luta. O tanque, como pôde notar quase em todos restaurantes londrinos davam na altura de suas coxas. Não porque ele era alto, mas todos os tanques de cozinha tinham esta altura padrão, o que acabava com a coluna de qualquer um, por ter que obrigatoriamente se curvar para fazer o serviço. Outra peculiaridade eram as torneiras. Uma com água quente escaldante, a ponto de lhe arrancar a pele e a outra, sempre afastada lateralmente, com água gelada a dez graus negativos, ou seja era impossível trabalhar com elas separadamente, mas tinha de escolher qual preferiria, geralmente ele alternava. Começava na quente e depois ia para a fria e vice versa. (não sabia porque em Londres água quente e fria nunca se juntavam).

Este tipo de serviço era aquele que não acabava e muito menos diminuía. Era uma questão de matemática: 5 cozinheiros sujando tudo que encontravam pela frente e 8 guardalimonas trazendo pratos e talheres das mesas como se fossem esteira rolante humana e só uma pessoa para lavar (ele). Colocar tudo no lugar de novo, que certamente eles sujavam no segundo seguinte e lhe devolveriam para ser lavado novamente, numa ciranda sem fim. Isto em período de pouco movimento. Quatro lixeiras grandes que ficavam colocadas em lugares inaccessíveis da cozinha, que deveriam ser trocadas assim que enchessem (e como enchiam!!), colocando o lixo fora do restaurante, um quarteirão adiante, saindo do calor de 50 graus para um frio de 10 graus negativos na rua. Nas horas de movimento, as painéis eram literalmente chutadas pelos chefs em direção a ele. Pois não tinham tempo de levá-las sem queimar alguma coisa no fogo. Sendo que algumas painéis obrigava a entrar literalmente dentro delas para poder lavá-las.

Como trabalhava 4 chefs e mais um headchef e agora ele, somaria então 6 pessoas transitando freneticamente em um espaço super reduzido e altamente escorregadio, devido aos inevitáveis derrames de óleo no chão, o que causava tombos frequentes. (na verdade quem caía era sempre Migrantino, pois os demais usavam botas especiais que ainda não tiveram tempo de lhe entregar). Como não havia trabalhado muito em cozinhas movimentadas como esta anteriormente, não conhecia as regras de trânsito das mesmas. Pra piorar a situação chegou em um horário de "busy" (significa "ocupado, movimentado"; em inglês, que os brasileiros aportuguesaram para bisado), não houve tempo hábil pra ensiná-lo. Conseqüentemente, além dos tombos no chão, trombava

também com os chefs já irritados (os chef's são sempre irritados e sem tempo). O pior aconteceu quando Migrantino entrou numa espécie de contra-mão, batendo de frente com o headchef (o Obelix), que vinha em direção contrária com uma panela cheia de água quente, causando assim um atropelamento sumário. Ainda no chão, enquanto se recuperava, ele pode lembrar do que sentiu quando fora atropelado uma certa vez por uma camionete numa movimentada avenida no Rio de Janeiro. Mas com o passar do tempo foi aprendendo que na cozinha existia uma regra para se locomover.

Em primeiro lugar, explica o chef. Este restaurante é temático, ou seja, todo dia serve pratos típicos de um país diferente, escolhidos semanalmente, mudando assim os respectivos chef's. Portanto foi criado um sistema de trabalho nesta cozinha. A mais importante que existe é que a rotatividade é imaginada bem no centro dela. Você tem de se locomover sempre no sentido horário da mesma, salvo no dia que os chef's são ingleses. Pois a ideia é de inverter a marcha, passando a transitar no sentido anti-horário (os ingleses sempre tinham de ser diferentes em tudo). Esta rotatividade jamais pode ser cruzada diretamente, continuava o chef. Isto é considerado falta grave. Tem de contornar sempre a sua direção diária e a cada vez que adentrar, não se esquecer nunca de gritar a palavra "BEX" (na verdade, ele descobriria quando tivesse tempo, que a expressão certa seria: "WATCH YOUR BACK", que em português significava: "PRESTE ATENÇÃO À TRÁS DE VOCÊ", mas que com o tempo simplificaram para "BACK". Esse chef, que era um brasileiro que falava e lia, mas não escrevia e nem entendia inglês, entendeu erradamente "BEX". Como os outros chef's não tiveram interesse e muito menos tempo em corrigir, assim ficou). Mas fale o mais alto que puder, insistia ele, para que seu colega à frente perceba sua aproximação e possa lhe dar preferência, evitando assim um acidente. O problema é que no horário de pico, ou bisado, para poder trocar as lixeiras que enchiam numa velocidade espantosa, ele tinha que usar a rotatividade pelo menos umas 8 vezes por noite. Sua garganta chegava a arder de tanto gritar "BEX", o mais alto que podia, pois teria que concorrer com um aparelho de som que tocava uma música que ele nunca conseguia identificar. O volume do som era tão alto que deixaria qualquer trio elétrico humilhado (não sabia porque, mas toda cozinha em Londres tinha um aparelho daquele). Quando finalmente, conseguia chegar em casa, ao deitar, a música ainda permanecia em sua cabeça tocando em seu ouvido o tempo suficiente que acordasse e retornasse ao trabalho novamente, alternadas pelos seus próprios gritos: "BEX'S". Lembra que certa vez quando estava de folga fazendo compra em um supermercado gritou "BEX" involuntariamente atrás de uma senhora de branco a sua frente, por força do hábito, o que lhe causou constrangimento diante do olhar assustado da mulher.

Bom diante destas experiências anteriores, a ideia de ir trabalhar em uma fazenda para alimentar patos, soava bem melhor, até que um dia ele encontra Carlos casualmente que lhe fala sobre o trabalho novamente. Como ele não tinha outra opção, resolve tentar mais uma investida fora de Londres. Depois de acertar os detalhes do local pelo fone, finalmente pega um trem que sai de Vitória station ao norte da Inglaterra, onde se localizava a suposta fazenda. Eram seis horas de trem, onde chegaria a uma cidade. Da estação ele pegaria um ônibus que o deixaria num certo ponto da estrada já combinado, de onde lhe buscariam que finalmente chegasse no local de trabalho. Depois de uma longa viagem ele se encontra finalmente com o encarregado dos trabalhos na fazenda, um brasileiro chamado Leo. Um homem de média estatura, que pelo tipo físico já era acostumado a trabalhos pesados. Durante a viagem que levaria mais do que uns quarenta minutos, numa estrada pavimentada, mas bem estreita. Ainda meio perdido, Migrantino tenta puxar a língua de Leo, que permanecia calado, depois de lhe ter feito umas poucas perguntas. Apesar de sua insistência, Leo se limitava a responder o necessário, deixando-o apreensivo quanto a verdadeira natureza de seu trabalho.

O inverno já iniciara. A temperatura nesta época ficava quase sempre abaixo de Zero, e nos últimos anos, o clima na Europa sofrera grandes modificações, tornando-se cada vez mais rigoroso, com grandes nevascas que literalmente parava as grandes cidades. Enquanto o veículo avançava pela estrada, pela janela do veículo, ele observava aquela vegetação tipicamente europeia, onde não havia grandes variedades de árvores como costumava ver nos cerrados brasileiros. No Brasil a natureza parecia mais viva e colorida. Agora ele contemplava quase que uma pintura estática, sem vida, sem cores, com o branco inconfundível da neve que cobria parcialmente toda a vegetação e parte da estreita estrada, realçado ainda mais pelos raios de sol que com o movimento do automóvel pareciam correr entre os troncos das árvores. Migrantino lembrava da primeira vez em que havia visto neve, tinha visto antes pelos filmes que assistia pela televisão quando no Brasil. Foi na Oxford street quando trabalhava em um café. Quase não acreditou ao perceber através da porta de vidro que dava para a rua, pequenos flocos de neve caindo sobre a calçada. Recorda de ter largado seu serviço e saído correndo como uma criança em direção à rua para ver sua primeira e inesquecível tempestade de neve, despencando do céu como se fossem pequenos pedaços de algodão gelados a lhe cair no rosto e logo se transformando em água. Enquanto ainda relembrava, Leo lhe interrompe os pensamentos, lhe avisando que já tinham chegado à fazenda. Era uma grande

