

Richard C. Morais

A viagem de cem passos

Tradução de
Beatriz Horta



EDITORA RECORD
RIO DE JANEIRO • SÃO PAULO
2012

Mumbai

Capítulo Um

Eu, Hassan Haji, segundo de seis filhos, nasci no andar de cima do restaurante de meu avô, na Napean Sea Road, na região que à época se chamava Bombaim Ocidental, duas décadas antes da grande cidade ser rebatizada como Mumbai. Desconfio de que meu destino foi traçado ao nascer, pois a primeira sensação que experimentei foi o cheiro de *machli ka salan*, um apimentado molho de peixe com curry, que subia do assoalho de tábuas até o berço, no quarto dos meus pais em cima do restaurante. Até hoje me lembro das grades frias do berço encostadas no meu rosto, enquanto o meu nariz farejava o mais distante possível, procurando aquele pacote de aromas que incluía cardamomo, cabeças de peixe e óleo de palma que, mesmo naquela idade, me davam de alguma forma a ideia de que havia imensas riquezas a serem descobertas e saboreadas mundo afora.

Mas vou começar pelo princípio. Em 1934, meu avô chegou a Bombaim vindo de Gujarat, um jovem que viajou para a cidade grande no teto de uma locomotiva a lenha. Naquela época, na Índia, muitas famílias de trabalhadores descobriram por milagre uma origem nobre — parentes famosos que trabalharam com o Mahatma Ghandi, no começo, na África do Sul —, porém eu não recebi essa herança refinada. Éramos muçulmanos pobres, camponeses que trabalhavam para viver, vindos da poeirenta Bhavnagar. Na dé-

cada de 1930, uma grande praga nos algodoads fez com que meu avô, faminto, aos 17 anos, não visse outra saída senão migrar para Bombaim, aquela movimentada metrópole aonde o povo sempre foi para deixar sua marca.

Em resumo, minha vida na cozinha começa há muito tempo com a enorme fome do meu avô. E a viagem de três dias no teto de um trem, assando no sol inclemente, agarrado à vida enquanto a locomotiva quente chiava pelas planícies da Índia, foi o começo infausto da jornada da minha família. Meu avô não gostava de falar desses primeiros tempos em Bombaim, mas sei por Ammi, minha avó, que durante muitos anos ele dormiu na rua, vivendo de entregar marmitta aos funcionários indianos que administravam os quartos dos fundos do Império Britânico.

Para entender a Bombaim de onde venho, é preciso ir ao terminal ferroviário Victoria na hora do rush. É a essência da vida na Índia. Os vagões são divididos entre homens e mulheres e os passageiros literalmente se dependuram em janelas e portas quando os trens estrondam nos trilhos nas estações de Victoria e Churchgate. Os trens são tão lotados que não há espaço nem para as marmittas dos viajantes: elas chegam mais tarde, após a hora do rush. Essas marmittas — mais de dois milhões de embalagens amassadas de latão com tampa — cheiram a *daal*, repolho com gengibre e arroz de pimenta preta, e são enviadas por fiéis esposas, e então separadas, empilhadas em carroças e entregues com a máxima precisão a cada funcionário de seguradora e caixa de banco em Bombaim.

Era o que meu avô fazia. Entregava marmitta.

Era um *dabba-wallah*. Nada mais. Nada menos.

Era um sujeito sisudo. Nós o chamávamos de Bapaji e me lembro dele no Ramadã, sentado de cócoras na rua ao

anoitecer, o rosto branco de fome e raiva enquanto fumava um *beedi*. Ainda vejo o nariz fino e as sobrancelhas que pareciam de arame, o solidéu sujo, a *kurta*, a barba branca e eriçada.

Era sisudo, mas um bom provedor. Aos 23 anos, entregava quase mil marmitas por dia. Catorze corredores trabalhavam para ele, as pernas roliças cobertas com o *lungi* — a calça dos indianos pobres —, puxando carroças pelas ruas congestionadas de Bombaim para descarregar as marmitas nos edifícios da Scottish Amicable e da Eagle Star.

Creio que foi em 1938 quando ele finalmente mandou buscar Ammi. Os dois eram casados desde os 14 anos e ela chegou com suas pulseiras baratas no trem vindo de Gujara, uma camponesa pequena, de pele escura lustrosa. A estação estava cheia de fumaça, os moleques faziam as necessidades nos trilhos, os ambulantes gritavam e uma fila de passageiros cansados seguia pela plataforma. No final da composição, na terceira classe, com suas trouxas, a minha Ammi.

Ele rosnou alguma coisa para ela e os dois saíram, a fiel mulher camponesa seguindo respeitosos passos atrás de seu marido de Bombaim.

Foi no início da Segunda Guerra Mundial que meus avós abriram uma casa de madeira nos cortiços da Napean Sea Road. Bombaim era o quarto dos fundos do esforço de guerra dos Aliados na Ásia, e logo um milhão de soldados do mundo inteiro atravessava os portões da cidade. Para muitos deles, eram os últimos momentos de paz antes da luta intensa em Burma e nas Filipinas; os rapazes circulavam pela orla de Bombaim com cigarros pendurados em seus lábios, cobiçando as prostitutas que trabalhavam na praia Chowpatty.

Foi ideia da minha avó vender lanche para eles, e meu avô acabou concordando, acrescentando ao negócio das marmittas uma fileira de barracas de comida apoiadas em bicicletas, lanchonetes móveis que iam dos soldados que tomavam banho de mar na praia Juhu até a hora do *rush* de sexta-feira à tarde, com a multidão do lado de fora da estação ferroviária Churchgate. Vendiam doces feitos de nozes e mel, chá com leite e principalmente *bhelpuri*, um cone de jornal com arroz tufado, chutney, batatas, cebolas, tomates, hortelã e coentro, tudo misturado e salpicado com temperos.

Garanto que era uma delícia e não foi de estranhar que as bicicletas-lanchonetes se tornassem um sucesso comercial. Assim, incentivados pela maré de sorte, meus avós limpavam um terreno abandonado no final da Napean Sea Road. Lá, construíram um simplório restaurante de beira de estrada; fizeram uma cozinha com três fornos *tandoori* e uma bancada de fogões a carvão, onde ficavam os *kadais* de ferro, com carneiro ao molho *masala*. Tudo isso sob uma barraca do Exército americano. À sombra de uma figueira, puseram mesas rústicas e estenderam redes. A avó contratou Bappu, cozinheiro de uma aldeia em Kerala, e acrescentou ao seu cardápio de pratos do norte outros como o *theal* de cebola e o camarão apimentado na grelha.

Soldados, marinheiros e pilotos lavavam as mãos com sabonete inglês num barril de óleo, secavam na toalha que lhes era oferecida e se acomodavam nas redes penduradas sob a sombra da árvore. A essa altura, alguns parentes de Gujarat vieram morar com meus avós e esses rapazes eram os nossos garçons. Eles empurravam pranchas de madeira, que imitavam mesas, no meio das redes e, rápido, serviam

tigelas com espetinhos de frango e arroz *basmati*, além de doces feitos de manteiga e mel.

Nos momentos mais calmos, minha avó andava entre as redes, de túnica e calças compridas que chamamos de *salwar kameez*, e conversava com os soldados, que sentiam falta de casa e das comidas de seus países.

— Do que você gosta de comer? O que costuma comer em casa? — perguntava ela.

Os soldados britânicos falavam de tortas de carne e fígado, do vapor que subia quando a faca cortava a cobertura e mostrava o recheio. Cada soldado queria exceder o outro, dali a pouco a barraca estava cheia de *aaahs*, *ooohs* e de rebuliço. Sem querer ficar atrás dos ingleses, os americanos entravam na conversa, buscando, ansiosos, palavras para melhor descrever um filé grelhado de vacas tratadas com capim do pântano da Flórida.

Assim, munida com os conhecimentos adquiridos em suas andanças, Ammi batia em retirada para a cozinha e recriava em seu forno *tandoori* versões do que ouviu. Tinha, por exemplo, uma espécie de pudim indiano feito com pão e manteiga, salpicado de noz moscada, que virou sucesso entre os soldados ingleses. Quanto aos americanos, ela descobriu que adoravam pão *naan* recheado com molho de amendoim e chutney de manga. Não demorou para a fama da nossa cozinha se espalhar dos soldados Gurkha, do Nepal, aos ingleses; dos acampamentos aos navios de guerra. Durante o dia inteiro, paravam jipes na nossa barraca na Napean Sea Road.

Ammi era extraordinária e nunca conseguirei agradecer por tudo o que lhe devo. Não há prato mais delicado do que o peixe *pearlspot* que ela preparava, temperado com pimenta doce *masala*, enrolado numa folha de bananeira e

grelhado na *tawa* com um fio de óleo de coco. Para mim, esse prato é o auge da cultura e civilização indiana, ao mesmo tempo forte e refinado, e tudo o que já cozinhei se baseia nele, o prato preferido de minha avó. Ela possuía a incrível capacidade do chef profissional de fazer várias coisas ao mesmo tempo. Cresci assistindo à sua pequena figura descalça no chão de terra da cozinha, mergulhando fatias de berinjela em farinha de grão-de-bico e fritando-as na *kadai*, enquanto dava um tapa num cozinheiro, passava para mim um bolinho de amêndoa e zangava com minha tia.

O fato é que a barraca de Ammi à beira da estrada logo se tornou uma mina de ouro e de repente meus avós ficaram muito bem financeiramente, juntando uma pequena fortuna, resíduos de uma moeda forte vinda de um milhão de soldados, marinheiros e pilotos que chegavam e saíam de Bombaim.

Com o sucesso vieram os problemas causados por ele. Bapaji era notoriamente pão-duro. Brigava conosco por qualquer coisa, como usar muito azeite quando íamos fritar na *tawa*. Ele era um tanto obcecado por dinheiro. Então, desconfiado dos vizinhos e dos parentes de Gujarati, passou a esconder suas economias em latas de café e, aos domingos, ia a um lugar secreto no campo onde enterrava seu precioso lucro.

Meus avós sofreram um revés no outono de 1942, quando os governantes ingleses, precisando de dinheiro para o esforço de guerra, leiloaram áreas de Bombaim. A maioria ficava na ilha maior, Salsette, onde era o centro de Bombaim, mas faixas de terra e lotes vazios de Colaba também foram oferecidos. Entre as terras, estava o terreno abandonado onde minha família se instalou, na Napean Sea Road.

Bapaji era acima de tudo um camponês e, como todo camponês, respeitava a terra mais do que o dinheiro. Um

dia, ele desenterrou todas as latas de dinheiro e, acompanhado de um vizinho que sabia ler e escrever, foi ao Banco Standard Chartered. Com a ajuda do banco, Bapaji comprou o terreno de quatro acres na Napean Sea Road, aos pés da colina Malabar, pagando em leilão 1.016 libras, 10 xelins e 8 pence.

Só então, meus avós foram abençoados com filhos. As parteiras trouxeram ao mundo meu pai Abbas Haji, na famosa noite em que houve a explosão no paiol no cais de Bombaim. O céu noturno estourou em bolas de fogo, grandes erupções arrancaram janelas por toda a cidade e, nesse exato momento, minha avó deu um grito horripilante e papai surgiu, chorando mais alto do que as explosões e do que a mãe. Todos nós ríamos dessa história, do jeito que Ammi contava, pois quem conhecia meu pai sabia que era o cenário mais adequado para sua chegada. Titia, nascida dois anos depois, chegou em circunstâncias bem mais calmas.

Vieram a independência e a separação da Índia. O que aconteceu exatamente com a família durante esse tempo infame é um mistério; as perguntas que fazíamos a papai não tinham resposta clara.

— Ah, sabe como é, foi ruim, mas demos um jeito — dizia, quando pressionado. — Pare com esse interrogatório de polícia e vá buscar o meu jornal.

Sabemos que a família de meu pai, como muitas outras, dividiu-se. A maior parte dos parentes fugiu para o Paquistão, mas Bapaji ficou em Mumbai e escondeu a família num armazém no porão de uma empresa hindí. Ammi me contou que eles dormiam de dia, pois à noite ficavam acordados com os gritos e as gargantas cortadas bem ali, do outro lado da porta do porão.

O fato é que papai cresceu numa Índia bem diferente da que o pai dele conheceu. Vovô era analfabeto, papai frequentou a escola local, não muito boa, mas mesmo assim conseguiu entrar para o Instituto de Tecnologia de Alimentação, uma escola politécnica em Ahmedabad.

Claro que a educação inviabilizou o antigo estilo tribal de viver e foi em Ahmedabad que papai conheceu Tahira, uma estudante de contabilidade que tinha pele clara e viria a ser minha mãe. Papai diz que primeiro se apaixonou pelo cheiro dela. Ele estava na biblioteca, de cabeça inclinada sobre um livro, quando sentiu uma inebriante lufada de *chapatis* e água de rosas.

Era, disse ele, minha mãe.

Uma das minhas lembranças mais remotas é de papai apertando forte minha mão na Mahatma Gandhi Road ao olharmos o elegante restaurante Hyderabad. Em frente ao restaurante, a riquíssima família Banaji, de Bombaim, e amigos saltavam das Mercedes com motorista. As mulheres davam gritinhos, beijavam-se e contavam quanto cada uma estava pesando; atrás delas, um porteiro *sikh* se encarregava da porta envidraçada do restaurante.

O Hyderabad e seu proprietário, uma espécie de Douglas Fairbanks Jr. indiano chamado Uday Joshi, estavam sempre nas páginas sociais do *Times of India* e, a cada vez que falava em Joshi, meu pai xingava e amassava o jornal. Ainda que o nosso restaurante não fosse do mesmo nível do Hyderabad — vendíamos boa comida a bons preços —, papai considerava Uday Joshi seu maior concorrente. Naquele momento, o grupo da alta-sociedade entrava no famoso restaurante para fazer uma *mehndi*, uma tradição pré-nupcial, quando a noiva e suas amigas sentam-se em almofadas para

terem suas mãos, palmas e pés pintadas com hena, formando desenhos intrincados. Isso significava ótima comida, música animada, fofocas apimentadas. E, certamente, mais notícia sobre Joshi nos jornais.

— Olhe — disse papai, de repente. — Gopan Kalam.

Papai mordeu a ponta do bigode ao apertar a palma úmida de sua mão na minha. Nunca esquecerei seu rosto. Era como se as nuvens se abrissem e surgisse o próprio Alá na nossa frente.

— É um bilionário — sussurrou papai. — Ganhou dinheiro com petroquímicas e telecomunicações. Veja as esmeraldas daquela mulher. Ui. São do tamanho de plumas.

Nesse momento, Uday Joshi surgiu à porta envidraçada e ficou entre os elegantes saris cor de pêssego e os ternos de seda estilo Nehru como se fosse um deles. Quatro ou cinco fotógrafos de jornais pediram para ele virar para cá e para lá. Joshi gostava muito de tudo o que fosse europeu e emper-tigou-se à frente das câmeras num reluzente terno preto Pierre Cardin, os dentes brancos encapados brilhando na luz.

Apesar de eu ser tão jovem na época, o famoso dono de restaurante chamou minha atenção como uma celebridade de filme de Bollywood. Lembro-me que o pescoço de Joshi estava cuidadosamente envolto num plastrão de seda amarela e os cabelos descuidadamente penteados para trás formando um topete prateado, intacto graças a latas de spray. Acho que eu nunca tinha visto alguém tão elegante.

— Olhe para ele. Olhe aquele galo emplumado — sibilou papai.

Papai não aguentava ver Joshi nem mais um instante e virou-se de repente, puxando-me para o supermercado Suryodhaya e seus tonéis contendo dez galões de óleo vege-

tal. Eu tinha apenas 8 anos e precisei correr para acompanhar seus passos largos e sua *kurta* esvoaçando.

— Escute o que vou dizer, Hassan — rugiu, por cima do barulho do trânsito. — Um dia, o nome Haji será conhecido em muitos lugares distantes e ninguém vai se lembrar daquele galo. Espere e verá. Pergunte então às pessoas quem é Uday Joshi. *Quem?*, elas dirão. *Haji? Ah, os Haji são uma família muito distinta e importante.*

Em resumo, papai tinha grandes ambições. Era gordo, porém alto para um indiano, 1,80 metro. Bochechudo, com cabelos grisalhos e ondulados, bigode espesso e lustroso. E estava sempre vestido à moda antiga, de túnica sobre calças.

Mas não era o que se chamaria de refinado. Como todos os muçulmanos, ele comia com a mão, ou seja, com a direita, deixando a esquerda no colo. Mas, em vez de levar a comida à boca, ele abaixava a cabeça no prato e jogava o gorduroso risoto de carneiro no rosto como se nunca mais fosse comer na vida. E transpirava aos cântaros enquanto comia; nas axilas, formavam-se manchas do tamanho de pratos. Quando finalmente levantava o rosto, estava com o olhar vidrado de um bêbado, o queixo e as bochechas brilhosos de gordura alaranjada.

Eu gostava dele, mas tenho que admitir que aquela era uma visão horrível. Após o jantar, papai cambaleava até o sofá e deitava por meia hora, abanando-se e permitindo que quem estivesse perto partilhasse de sua satisfação, ouvindo seus arrotos e estrondosos peidos. Minha mãe, proveniente de uma respeitável família de funcionários públicos em Delhi, fechava os olhos, enojada com aquele ritual pós-jantar. E sempre pegava no pé dele quando ele comia:

— Abbas, mais devagar. Você vai engasgar. Céus, é como comer ao lado de um asno.

Mas tinha-se de admirar papai, o carisma e a determinação por trás de seu enorme empenho. Quando nasci, em 1975, ele controlava o restaurante da família com mão firme, já que meu avô tinha enfisema e passava quase o dia inteiro na cama — quando melhorava, supervisionava do pátio a entrega das marmitas, sentado numa cadeira de espaldar reto.

A barraca de Ammi foi aposentada, para dar lugar a um conjunto de casas cinzentas, de concreto e tijolos. Minha família morava no segundo andar da casa principal, em cima do restaurante. Meus avós e o casal de tios que não tinham filhos moravam na casa seguinte, e depois deles o enclave de nossa família terminava em um cubo de barracos de madeira de dois andares onde Bappu, nosso cozinheiro de Kerala, e os outros empregados dormiam no chão.

O pátio era a alma do antigo negócio da família. Carroças para transportar as marmitas e bicicletas-lanchonetes ficavam encostadas na parede mais distante, e à sombra da lona curvada da barraca ficavam caldeirões de sopa de cabeça de carpa, pilhas de folhas de bananeira e muitas *samosas* frescas, enroladas em papel encerado. Os grandes tonéis de ferro com arroz mosqueado, perfumado com folha de louro e cardamomo, ficavam na parede da frente do pátio, e ao redor dessas iguarias havia sempre um bando de moscas. Um criado costumava sentar-se num saco de lona na porta dos fundos da cozinha, limpando com cuidado os grãos de arroz *basmati*; e uma mulher de cabelos oleosos, com o sari preso entre as pernas, varria a sujeira do pátio com uma vassoura curta, espanando para lá e para cá, para lá e para cá. Lembro-me do nosso quintal sempre animado, as pessoas

iam e vinham, fazendo os galos correrem de um lado para outro e as galinhas cacarejarem, nervosas, nas sombras da minha infância.

Era ali, no calor da tarde após a escola, que eu encontrava Ammi trabalhando no alpendre que dava para o pátio interno. Eu subia num caixote para sentir melhor o cheiro quente de sua saborosa sopa de peixe e conversávamos um pouco sobre o meu dia na escola até ela me deixar mexer o caldeirão. Lembro que ela segurava com graça a barra do sari e ia se encostar na parede, olhando para mim enquanto fumava o cachimbo de ferro, hábito que mantinha do tempo em que morava na aldeia, em Gujarat.

Lembro como se fosse ontem: mexendo o caldeirão sem parar, no compasso da cidade, entrando pela primeira vez no mágico transe que desde então se apossa de mim quando cozinho. A brisa amena passava pelo pátio trazendo o latido distante dos cachorros em Bombaim, o barulho do trânsito e o cheiro de esgoto aberto até as residência da família. Ammi ficava agachada no canto sombreado, o rosto pequeno e enrugado sumindo atrás da fumaça do cachimbo; da varanda do primeiro andar vinham flutuando as vozes femininas de minha mãe e minha tia, enquanto recheavam massa com grão-de-bico e pimenta. Mais do que tudo, me lembro da minha concha de ferro raspando ritmicamente o fundo da panela, trazendo à tona joias das profundezas da sopa: as ossudas cabeças de peixe e os olhos brancos em redemoinhos vermelhos cor de rubi.

Ainda sonho com aquele lugar. Se você desse um passo além da segurança do conjunto de moradias da nossa família, estaria à beira da conhecida favela da Napean Sea Road. Era um mar de pedaços de telhado por cima de barracos de tá-

buas prestes a desmoronar, tudo atravessado por córregos pútridos. A favela emanava o fedor pungente de fogueiras de carvão e lixo em decomposição, e até o ar parecia cheio do canto dos galos, do balido das cabras e do som das roupas sendo batidas nas lajes de cimento. Lá, crianças e adultos faziam suas necessidades nas ruas.

Mas do nosso lado era outra Índia. À medida que cresci, meu país também cresceu. A colina Malabar, altaneira sobre nós, logo ficou cheia de guindastes, à medida que, no lugar das antigas mansões muradas, surgiam altos prédios brancos com nomes como Miramar e Palm Beach. Não sei de onde vinham os ricos, mas pareciam surgir do chão como deuses. Por toda parte, o assunto das conversas era só os novos engenheiros eletrônicos, os vendedores de sobras de metal, os exportadores de *pashminas*, os fabricantes de guarda-chuvas e não sei mais o quê. No começo, eram centenas de milionários; depois, milhares.

Todos os meses, papai ia à colina Malabar. Vestia uma túnica limpa, me pegava pela mão e subíamos para “cumprimentar” os políticos poderosos. Discretos, íamos às portas dos fundos dos casarões cor de baunilha e, sem dizer uma palavra, o mordomo de luvas brancas mostrava um jarro de terracota ao lado da porta. Papai então colocava sua sacola de papel pardo no meio da pilha e a porta fechava sem cerimônia na nossa cara. Íamos então com nossas sacolas cheias de rúpias de papel até o próximo comitê oficial do Congresso Regional de Bombaim. Mas havia regras. Nunca bater à porta da frente. Só dos fundos.

Então, serviço feito, recitando baixinho um gazel nesse passeio que estou lembrando, papai comprou para nós um suco de manga, um pouco de milho grelhado e sentamos num banco dos Jardins Suspensos, um parque público da

colina Malabar. De onde estávamos, sob palmeiras e buganvílias, víamos o movimento na Broadway, um novo e belo prédio de apartamentos que ficava depois da grama tórrida: os executivos entrando em suas Mercedes, as crianças aparecendo de uniforme escolar, as esposas saindo para jogar tênis e tomar chá. Uma fila de ricos jainistas (de túnicas de seda, peitos cabeludos, óculos de aro de ouro) passara por nós a caminho do *mandir*, um templo onde lavavam seus ídolos com pasta de sândalo.

Papai mordeu o milho e, firme, foi mastigando a espiga, com pedaços de grãos grudando no bigode, no rosto, nos cabelos.

— Muito dinheiro. Gente rica — explicou, lambendo os lábios e apontando para o outro lado da rua com a espiga destruída.

Uma menina e sua babá, a caminho de uma festa de aniversário, saíram do prédio de apartamentos e entraram num táxi.

— Aquela menina é da minha escola. Vejo ela no recreio.

Papai jogou a espiga numa das moitas e limpou o rosto com um lenço.

— É mesmo? É simpática?

— Não. Ela se acha muito gostosa.

Nesse momento, lembro, uma caminhonete apareceu na porta do prédio. Era o famoso dono de restaurante Uday Joshi apresentando seu novo negócio: comida em domicílio, para aqueles momentos tensos em que os criados tiram folga. Uma enorme foto de Joshi piscando nos olhava da lateral da caminhonete, com um balão saindo da boca, que anunciava: SEM CONFUSÃO. SEM AGITAÇÃO. ENTREGAMOS A SUA REFEIÇÃO.

O porteiro segurou a porta enquanto o entregador, de paletó branco, saltou do fundo da caminhonete com bandejas e tampas de alumínio. Lembro também do trovejar da voz de papai.

— O que é que Joshi está inventando agora?

Há muito papai tinha se livrado da velha barraca de lona do Exército americano, substituindo-a por uma casa de tijolos e mesas de plástico. Era um saguão cavernoso, simples e barulhento. Quando eu tinha 12 anos, papai resolveu mudar para além do mercado, mais perto do Hyderabad, o restaurante de Joshi, e transformou o nosso antigo restaurante no Bollywood Nights, com 365 lugares.

Dentro, havia uma fonte de pedra. Papai dependurou no centro do salão um globo de espelhos como o das discotecas, que girava sobre uma pequena pista de dança. Mandou pintar as paredes de dourado e cobriu-as com fotos autografadas pelos astros e estrelas de Bollywood, como ele viu nas fotos de um restaurante em Hollywood. Depois, passou a contratar atrizes novatas e seus maridos para aparecerem duas vezes por mês no restaurante e, por acaso, a revista *Hello Bombay!* tinha sempre um fotógrafo lá na hora. Nos fins de semana, papai chamava cantores que eram a cópia perfeita dos popularíssimos Alka Yagnik e Udit Narayan.

O negócio teve tal sucesso que, alguns anos depois de inaugurar o Bollywood Nights, papai acrescentou um restaurante chinês e uma discoteca de verdade, com máquinas de fumaça que, para minha tristeza, só podiam ser operadas por meu irmão mais velho, Umar. Ocupávamos nosso 1,6 hectare inteiro e os dois restaurantes somados tinham 568 lugares, um vibrante negócio de alimentação na Bombaim ascendente e agitada.

Os restaurantes reverberavam o riso e o bate-estaca da discoteca, o cheiro de pimenta e peixe assado, o ambiente úmido e denso pela cerveja Kingfisher derramada. Papai, a quem todos chamavam de Grande Abbas, nasceu para fazer aquilo e andava por seu trabalho o dia inteiro como se fosse um produtor de Bollywood, gritando ordens, dando piparotes na cabeça dos ajudantes desleixados, cumprimentando os fregueses. Com o pé sempre no acelerador.

— Vamos, vamos, por que está lento como uma velhinha? — era sua reclamação constante.

Minha mãe, por outro lado, era o freio necessário, pronta a trazer papai de volta ao chão com um beijo de bom-senso; lembro-me dela sentada num quartinho bem acima da porta principal do Bollywood Nights, conferindo as contas em seu mezanino.

Mas acima de todos nós, os abutres que se alimentavam dos corpos na Torre do Silêncio, o cemitério *parsi* da colina Malabar.

Dos abutres me lembro também.

Sempre voando em círculos, em círculos, em círculos.