

## *Prólogo*

É UM MILAGRE QUE QUALQUER UM DE NÓS tenha sobrevivido àqueles jantares de sexta-feira.

Eram eventos para pouca gente, calorosos e improvisados – ou pelo menos tinham começado assim, nos tempos que antecederam minha Grande Odisseia. Toda semana eu convidava um animado grupo de amigos, produzíamos algumas iguarias usando tudo que nos parecesse inofensivo no freezer e, lá pelas dez da noite, com uma quantidade de vinho suficiente para amaciar a carne de um pônei galês, a atmosfera na cozinha cheia e enfumaçada parecia propícia a pegar fogo. Minha cozinha era um cômodo desgastado pelo tempo, escuro e abafado, com janelas de tela esfarrapada que davam para um riacho. Mas era alegre quando estava cheia de gente. Aquecidos pela luz trêmula do candelabro, nós nos comprimíamos ao redor de uma mesa de pinho toda manchada, daquelas de fazenda, que parecia não ter nenhuma consideração pelos cotovelos. O clima de informalidade era ótimo. Todo mundo cooperava e mantinha o trânsito fluindo entre o fogão e as cadeiras. Ninguém se incomodava com a bagunça e as colisões. Passavam-se os pratos de mão em mão com imperturbável displicência. Eu ficava preocupado com possíveis choques aéreos, e os desastres estavam sempre prestes a acontecer. Por outro lado, comíamos com uma avidez desesperada, tagarelando feito gralhas até tarde da noite.

Todos os infortúnios do mundo eram resolvidos naqueles jantares: a pena de morte, a questão israelense-palestina, o polêmico juiz Clarence Thomas e o que mais surgisse. Deixávamos o gabinete do governo no chinelo. Certa noite, quando o item seguinte da nossa pauta seria a crise da democracia, alguém – acho que foi Craig – cometeu a imprudência de dizer: “Cara, essa comida estava muito boa.” Aquela frase, de certa forma, provocou um distúrbio no meu cérebro, que o traduziu como: “Você é um cozinheiro maravilhoso.” E nunca mais as coisas foram as mesmas.

A partir dali, até terça ou quarta-feira no máximo, eu já tinha planejado o cardápio, com todas as características de um jantar de luxo: três pratos no mínimo, mais uma tábua de queijos, e em seguida a sobremesa. Uma seleção de vinhos passou a ser feita com todo o cuidado, como se fossem verdadeiras pérolas, para corresponderem adequadamente a cada prato. Todo o resto – a eutanásia, a questão dos curdos, até mesmo a última corrida ao Oscar – parecia sem importância em comparação com aquilo. Os jantares tomaram conta da minha vida. As quintas-feiras eram passadas ao volante do carro, esquadrinhando a cidade atrás de mercearias e ervas frescas. Às sextas, ficava preso na cozinha, onde, lá pelo meio-dia, a bancada da pia fazia pensar num desses horripilantes laboratórios forenses. A tensão ia aumentando à medida que eu corria para terminar os preparativos, de forma que quando os convidados chegavam eu já estava completamente enlouquecido. “Quem está se lixando para a pesquisa com células-tronco?”, eu gritava esganiçado, puxando com a colher uma fileira de fios soltos de açafraão, parecendo cocaína. “Esse *flageolet* está danado de bom, provem!”

As coisas tinham obviamente saído do controle.

Claro, toda aquela minha histeria não surpreendia ninguém que vivesse no raio de um quilômetro dali. Havia já vários meses que eu parecia envolto por uma nuvem de ódio, feito esses personagens atacados por abelhas dos desenhos animados. Era possível até ver a fumaça negra rodopiar à minha volta. Os amigos mais próximos temiam que eu acabasse me desintegrando. As causas desse comportamento eram bastante claras: num espaço de tempo relativamente curto, eu terminara um projeto de livro que se estendera por oito anos e fora muito difícil – uma biografia dos Beatles que me deixara quase na indigência – e, para piorar as coisas, havia decidido fugir de Nova York, cidade que por 30 anos me seduzira como a um amante. Tinha completado 50 anos (pelo menos, no papel...). Um casamento de 14 anos chegara ao fim, e ainda se degenerara num amargo divórcio, depois do qual me envolvi numa relação com outra mulher... Mas estou antecipando a história.

Para escapar daquela perturbação constante, me refugiei na cozinha. Lá, no meio de facas e picadores de gelo, me sentia de certo modo mais seguro. Reanimado pelo barulho dos mercados, tentava resolver minhas

frustrações retalhando, fatiando, cortando em cubinhos e ralando com o mesmo tipo de vigor que se emprega, digamos, no jihad internacional. E ficava murmurando coisas enquanto trabalhava, num diabólico complemento às investidas físicas. A lâmina da faca de chef, ao bater na madeira, dava o ritmo de fundo, acompanhado por ladainhas interiores – *ela podia ter sorrido, uma vez ou outra... ter me dado um abraço... isso não iria matá-la* – que reforçavam a minha fossa. Se é verdade que a arte imita a vida, então o que eu fazia com os lombos de porco e os escalopes de vitela era o mesmo que o destino estava fazendo comigo.

Os jantares em si, porém, ofereciam algo a que eu podia me agarrar. Durante aquelas horas preciosas em que trabalhava sobre uma sinfonia de panelas borbulhantes, nada mais importava. Havia sempre, em meio àquilo tudo, uma mistura qualquer cozinhando, tosca, porém extravagante: paleta de cordeiro laqueada com um luxuoso molho de *pinot noir*, salpicada de groselhas pretas; ou robalo enrolado em *prosciutto* sobre uma camada de *salsa verde*. Eu recortava as receitas de revistas de luxo cujas fotos tinham me seduzido, levando-me a acreditar que qualquer bípede saudável poderia seguir aquelas instruções e reproduzir com perfeição um prato que provavelmente teria exigido semanas, senão meses, para ser realizado por um pelotão de cozinheiros profissionais. Entretanto, na página escrita, pelo menos para mim, a criação parecia exigir tanto quanto qualquer quebra-cabeça infantil. Afinal, que dificuldade poderia haver em misturar umas colheradas de manteiga, saltear echalotas, acrescentar um ramo de ervas frescas e deglaçar uma assadeira com caldo de galinha ou conhaque? Não era preciso ser um astro de rodeio para saber enrolar e amarrar um rosbife, ou um cirurgião para tirar as espinhas de um robalo. Nada havia ali que um escritor decadente, falido, ex-metropolitano, já de meia-idade, divorciado, mulherengo, não pudesse realizar na cozinha, caso seguisse corretamente as instruções.

MUITO ANTES DE SERVIR PARA DISFARÇAR MINHA RAIVA, cozinhar já me motivava. Desde os dez anos, eu era um apaixonado por aquilo. Tomava posse da cozinha da família e lá ficava experimentando receitas, mistu-

rando ingredientes como um cientista maluco – não foram poucos os empadões de frango que explodiram na minha cara. Sem dúvida, algumas coisas que eu cozinhava poderiam ser consideradas armas de destruição em massa. Mas aprendi a fazer escalopes de vitela e personalizei uma receita de *steak au poivre* acrescentando conhaque e molho inglês à gordura na frigideira. Durante um longo tempo servi à minha família uma coisa chamada Frango Divino, copiada do rótulo de uma sopa Campbell. As instruções eram tão fáceis que pareciam brincadeira de criança: jogar duas colheres de sopa de mostarda Dijon e uma lata de creme de cogumelos sobre os peitos de frango, polvilhar a parte de cima com uma mistura de cheddar ralado e farinha de rosca. Não tinha nada demais, não exigia técnicas de corte sofisticadas ou infusões de ervas, mas naqueles dias nós servíamos o prato como se fosse um verdadeiro *foie gras*.

Nos anos seguintes, meus talentos culinários tiveram uma pequena melhora – triunfo do entusiasmo sobre a finesse. Como escritor, passei tempo demais sozinho, curvado diante do computador, produzindo textos de rotina exageradamente temperados por advérbios. Quase por acaso, cozinhar tornou-se uma espécie de relaxamento diário, depois de minha cabeça ter funcionado o dia inteiro. Era um meio de expressão diferente, mais físico. Depois do trabalho, em vez de ir à academia (que eu já deveria estar frequentando há muito tempo), me exercitava em torno do fogão. Bem que mereço créditos pelo esforço. Trabalhava os meus bifes, em vez dos bíceps, fazia levantamento de tortas, e nada era capaz de elevar tanto o meu ritmo cardíaco quanto um perfeito *crème anglaise*. Enquanto isso, aprendia centenas de receitas, todas registradas de forma abreviada, e continuei servindo-as com inesgotável petulância. Quando as coisas já estavam de fato cozinhando, eu me enchia de alegria. Punha uma música qualquer, dançava no balcão com um batedor de ovos e de vez em quando agarrava minha filha Lily para dançarmos um suingue entre o fogão e a mesa.

Tudo o que eu cozinhava ficava assim – agradável o suficiente, ainda que sem alma. Mas não importava que faltasse emoção ou estilo à minha comida. Meus amigos adoravam comer, e embora eu nem sempre percebesse, eles

gostavam mesmo era de serem alimentados e festejados, por mais que isso significasse suportar uma série de experiências minhas no fogão, com resultados muitas vezes mais bonitos que saborosos. Transformamos aquilo num ritual. Todas as sextas-feiras à noite, eles iam chegando na hora habitual, maravilhados por terem sido convidados; maravilhados de se reencontrarem; maravilhados porque eu mandara tudo às favas; maravilhados porque me dedicara a pensar o cardápio, apesar do histórico duvidoso. Sentia-me cercado pela aprovação de todos, e isso me fez mergulhar de cabeça.

Um dia, sonhando com orgias gastronômicas, me deparei com uma receita de bacalhau grelhado na seção de culinária do *New York Times*. Na mesma hora me animei. Havia um toque de sensualidade na maneira como o prato era apresentado. O que me fascinava era aquela dolorosa simplicidade: nada mais que um pequenino filé em forma de sela, recoberto por um ramalhete de tomilho retorcido, parecendo perdido e desolado sobre uma grelha de cobre. Sem molho, sem verduras, tão inocente e provocante quanto a ninfeta da casa ao lado. Será que é normal olhar para uma posta de peixe como se fosse a coelhinha da *Playboy*? Duvido. De qualquer modo, resolvi servir aquela pequena iguaria como prato principal na sexta seguinte.

No entanto, jamais me ocorrera que uma refeição deveria ser um exercício de minimalismo. Meus amigos gostavam de comer de forma equilibrada, ou pelo menos era o que diziam, e eu estava decidido a não desapontá-los. Mas não estava ali para alimentar estômagos tímidos. Nada me entediava mais do que comida com pouco tempero. O bacalhau, por outro lado, me dava oportunidade de me exibir com ingredientes simples, do dia a dia, e de me redimir – na semana anterior, sentindo-me extravagante, eu preparara às pressas uma peça inteira de rosbife, e ele passara tanto do ponto que serviria mais a propósitos geológicos que culinários. Meus convidados agiram com uma delicadeza bem-intencionada, mas ficaram empurrando a carne pelas beiradas do prato até terem cãibras no braço. O ragu de grão-de-bico rendeu gases suficientes para solucionar os problemas de combustível do país. Ninguém sequer tocou na sobremesa, um pequeno e minguado suflê que mais tarde foi lançado na lata de lixo como um míssil Scud.

A simplicidade daquele bacalhau grelhado me encorajou. Em lugar da complicada preparação de cremes ou caldos aromáticos para fazer molhos de peixe, aquele filé triunfava por sua própria essência. Lendo a receita, imaginei que seria moleza. Tudo o que precisava era lavar e secar alguns filés antes de temperá-los de ambos os lados com sal e pimenta. Depois tinha de fritá-los, com a pele voltada para baixo, numa grande frigideira com uma colher rasa de óleo de amendoim. Isso durante três minutos, apenas o tempo necessário para tostar a pele. Após alguns minutos no forno, a panela deveria receber dois cubos de manteiga, para regar o peixe até ele ficar completamente cozido. Em resumo, era isso. Sem dúvida meus amigos iriam aprovar o acompanhamento de escarola *sauté* e batatinhas cozidas.

Phyllis, pelo menos, raramente deixava alguma coisa no prato. Uma mulher de aparência saudável, com olhos amáveis e um sorriso de raposa, ela comia com um prazer encantadoramente nervoso, que resultava de sua criação no Bronx, onde a sobrevivência do mais forte dependia de derrotar os irmãos à mesa. Embora de lá para cá ela já tivesse progredido como corretora de ações, um prato cheio sempre representava alguma coisa extra, um luxo, algo indevido. “Não, não, é muito!”, protestava ela enquanto eu levava os pratos à mesa, e implorava para que lhe servisse “metade daquilo” – quantidade para uma criança. Sua comida sempre sumia no mesmo instante do prato, e ela ficava louca para repetir.

“Ora, Phyllis”, objetava Craig, com uma daquelas expressões entre o espanto e o desgosto. “Não quero ficar ouvindo você reclamar amanhã por causa do estômago!”

Todas as semanas era a mesma coisa. Essa rotina, suponho, era catártica. Como numa velha esquete de humor, eles desempenhavam aqueles papéis tão bem e com tanta frequência que já conhecíamos até as pausas e os gestos que fariam.

O papel de homem sério ajustava-se perfeitamente a Craig. Ele era pálido, atarracado, da mesma altura que Phyllis, com traços achatados do Meio-Oeste que o deixavam parecido com um diácono, o que era um equívoco. Debaixo daquela superfície polida espreitava um ex-fuzileiro

naval com um currículo pesado trazido dos anos 60: Vietnã, drogas, Harleys e o diabo, contribuindo para um acervo de histórias verdadeiramente épico. O papo de Craig poderia durar mais que uma ópera, com histórias estranhas sobre a eficiência do diesel como combustível, ou os padrões matemáticos do voo dos pássaros, ou... enfim, uma dessas coisas esquisitas, mas fascinantes. Ele era fanático por precisão e pontualidade. Se o jantar estava marcado para as sete, o automóvel de Phyllis e Craig estacionava na esquina precisamente às seis horas, 59 minutos e 30 segundos, e no instante em que o relógio batia as sete horas eles passavam esbaforidos pela porta.

Carolyn, por outro lado, estava sempre atrasada.

Naquele dia, parecia que eu estava esperando por ela há horas, embora provavelmente ela tivesse chegado apenas alguns minutos depois dos outros convidados. Continuei na cozinha, em vez de ir recebê-la.

Depois de um tempo, enfiei a cabeça pela porta da sala. “Que bom que chegou a tempo”, disse, rindo como um tolo para demonstrar que estava brincando. Ela me lançou um olhar impassível. Craig tirou seu casaco e ela me entregou um buquê de peônias rosa-claras, enrolado num cone de papel, antes de se voltar para as outras pessoas e afastar-se de mim.

Pus as flores no meio da bagunça do balcão. Eu tinha esperanças de que Carolyn me ajudasse com o jantar, e até telefonara para ela mais cedo, para ter certeza de que estaria disponível. “Chego o mais cedo que puder”, foi a resposta, um tanto vaga.

“Estamos tomando um *pinot grigio*”, eu disse, segurando uma garrafa aberta da bebida favorita de Carolyn.

“Vou tomar vodca”, declarou ela. Lançou-me um sorrisinho rápido, talvez não planejado, e a impulsividade daquilo fez meu coração dar um pulo.

Carolyn era uma mulher elegante e charmosa, mais ou menos da minha idade, mas parecendo anos mais jovem. Tinha um sorriso adorável, que revelava um tímido dente desviando-se ligeiramente dos outros, como num protesto contra toda aquela perfeição. Algumas vezes eu a vira usando um terninho, e admirara a maneira como a roupa caía nela, mas quase sempre, como naquela noite, Carolyn vestia jeans e uma blusa de

linho branco, com uma echarpe diáfana de cores pastéis lançada casualmente em torno do pescoço.

Havia um ano e meio que eu estava apaixonado por Carolyn. Nos conhecemos por acaso, logo depois do fim do meu casamento, e fiquei completamente caído aos seus pés. Esperta e intuitiva, culta e bem-informada, ela era capaz de me cativar durante horas com sua conversa – conversa de adulto, à qual eu tanto aspirava enquanto me adaptava à vida de pai solteiro. Mas ela também era difícil, difícil como cálculo matemático, e eu nunca fui bom nessa disciplina.

Logo ela voltou distraída até a cozinha, trazendo uma pequena jarra, dessas em que cabe apenas a quantidade de água necessária para misturar num coquetel, e começou a enchê-la com as flores. O arranjo ficou um pouco selvagem, mas lindo. Carolyn era absolutamente dramática.

Parada do outro lado do balcão, falava sem me olhar – as flores é que mereciam sua atenção. Fiz de conta que estava ocupado desfolhando um ramo de tomilho.

“Espero que você não esteja preparando de novo algo muito extravagante”, disse ela. “Meu estômago não aguenta esses molhos muito picantes.”

“Não se preocupe. Teremos filé de bacalhau.”

Ela franziu os lábios, enquanto remexia nas flores, mas pude perceber, por um abrandamento da sua expressão, que gostara. “Ah! Bem, isso parece ótimo”, disse com uma voz cheia de alívio, até mesmo... calorosa? “Contanto que você não encha o bacalhau de manteiga. Peixe não precisa ser tão *gorduroso*.”

Eu quis explicar que a manteiga era para trazer uma maciez sutil ao prato, mantendo o bacalhau umedecido e suave a ponto de derreter. Mas Carolyn era o maior desafio para um cozinheiro ambicioso. Para ela, as refeições eram uma necessidade, não uma fonte de prazer. Como costumava dizer aos amigos, poderia se satisfazer com “uma fatia de queijo”. Havia muitas falhas nessa lógica, mas se pudesse convencer Carolyn, poderia me considerar um verdadeiro chef.

Esperei que ela saísse da cozinha para voltar ao peixe. O jantar ficaria pronto em mais alguns minutos, mas não queria ninguém me apressando,



olhando por cima do meu ombro. Cozinhar, para mim, não era um esporte que admitia espectadores. Precisava me concentrar em cada receita para produzir um prato bem-acabado. Além disso, estava longe de ser um artista na cozinha. Ninguém precisava me ver apanhando uma fatia de cordeiro do chão, tirando com o dedo uma casquinha de ovo de um molho... ou estancando um machucado.

De novo sozinho, enquanto o cozimento ia chegando ao ponto máximo, tive minha costumeira crise de confiança culinária. Sou louco por ter trabalhado feito um escravo desse jeito o dia inteiro, pensei. Sou louco de gastar todo esse tempo e dinheiro nos mercados, sem saber como as coisas vão sair. Então soltei um longo suspiro e me inclinei levemente onde estava, olhando a mesa posta de maneira tão bonita, o pôr do sol de cor violeta pela janela, as velas tremeluzindo como num santuário. Do lado de fora da porta de tela, os grilos juntavam-se num coral.

Para me sentir mais solto, tinha bebido um pouco – um pouco mais do que devia. Durante o trabalho de preparação, no fim da tarde, tinha esvaziado dois copos de vinho, e depois, com o indesculpável atraso de Carolyn, um terceiro. Nessas condições, senti que me elevava acima de uma intimidade coletiva, como um anjo numa tela de Chagal, e a cozinha começou a balançar ao meu redor.

Desde o divórcio, pensei comigo mesmo, o mundo se transformara numa experiência de alto risco. Havia me sentido seguro com minha família por um longo tempo. Minha esposa, nossa filha e eu costumávamos nos reunir ao redor da mesa de jantar, comendo, rindo e dividindo nossas experiências do dia, e agora, quando sentia saudade dos confortos do cotidiano familiar, sempre lembrava daquela cena. De vez em quando, num estado de espírito sentimental, folheava meus livros de culinária, associando diferentes receitas a jantares que eu fizera ou tivera intenção de fazer para elas: *coq au vin*, *boeuf Bourguignon*, *fajitas*, peixe-espada com manga e molho de feijão-preto. Agora eu estava solto no vazio, testando cada novo degrau, como alguém que pode escorregar e cair. Me sentia à deriva, perdido, desajeitado. Recuperar minha base emocional requeria

coragem, e naquele momento eu estava muito para baixo. Carolyn percebeu isso, e receio que tenha considerado uma fraqueza.

Pelo menos minha filha me dava força. Na maioria das noites eu cozinhava para Lily, e na maioria das manhãs mandava-a para o colégio com uma merendeira cheia das sobras do jantar – os momentos mais agradáveis do meu dia. Com apenas 11 anos, Lily era o ideal de um chef, disposta a experimentar todas as minhas excêntricas criações. Ela foi a única criança que vi atacar com destemido prazer *escargots* ao alho, um *foie gras* chamuscado ou uma dúzia de ostras cruas. Muitas vezes me senti solitário, só nós dois ali. Com Carolyn, tinha esperanças de poder recriar aquele sonho de uma família intacta ao redor da mesa de jantar – ou, pelo menos, de realizar aquele jantar perfeito –, mas temia não conseguir reunir tudo aquilo. Parecia que eu estava ansioso demais, sem pensar com clareza suficiente para alcançar aqueles objetivos.

Passaram-se alguns minutos até me sentir capaz de retomar os preparativos, começando então a trabalhar de forma mais decidida. Tudo tinha de se juntar, de fluir, numa bela orquestração. As receitas foram colocadas sobre o balcão, como a partitura de uma sinfonia, cada prato sendo um movimento próprio. As batatas cozidas no vapor estavam quase no ponto; a escarola, amolecida com azeite de oliva, estava quase murchando; uma salada de broto de rúcula com beterrabas cozidas e fatias de pera precisava de ajustes; o vinho – um Chablis de safra recente, suando sobre um descanso de mesa – continuava fechado; uma baguete de pão fermentado esperava que a fatiassem. Mais importante que todo o resto, o peixe deveria chegar ao fogão precisamente no momento certo, para que pudesse cozinhar e ser servido *à la minute*, ainda com o barulhinho da fritura.

Tudo pairava no ponto de equilíbrio. Alguns pratos pareciam perfeitos, outros necessitavam apenas de um último retoque. O fogão, quente e repleto, com todas as bocas acesas no máximo, ficava mais fácil de manejar à medida que minha confiança crescia.

Nossa amiga Lynn entrou apressada, trazendo debaixo de um braço mais uma garrafa de *pinot grigio*, e no outro um presente muito bem embrulhado. Ela deixou o embrulho deslizar sobre a mesa e tomou conta do cenário enquanto se esforçava para abrir a garrafa.

“Desculpe, me atrasei”, disse com a respiração ofegante. Olhei para o brilho do vinho cor de palha borbulhando em seu copo. “Mas felizmente Carolyn estava aqui para ajudá-lo. Nossa, está parecendo maravilhoso. Deve ter dado tanto trabalho. Deve ter sido uma dose e tanto para vocês dois!”

Não tive coragem de contradizê-la. “Será que você podia dizer a ela para vir aqui um instante?”, pedi. “Tem um procedimento que está exigindo uma opinião de especialista.”

Um silêncio curioso vinha da sala. Finalmente, Craig exclamou: “Estão precisando de ajuda aí?”

Depois de um longo momento, Carolyn surgiu por trás de mim. “Já conversei além da conta sobre questões imobiliárias”, disse.

Passei-lhe os pratos: “Você se incomoda de esquentar estes para mim? Se você os colocar entre as pernas...”

“Engraçadinho”, respondeu ela tentando ocultar um sorriso.

Enquanto ela dispunha os pratos sobre a grade do forno, como uma sequência de cartas de baralho, eu recobria os filés com ramos de tomilho e os arrumava simetricamente na frigideira. “Sabe, seria muito legal se você pudesse ficar aqui até a comida ser servida”, eu disse, acrescentando: “Um apoio moral seria muito útil nesse momento.”

“Você parece estar se saindo muito bem sozinho.” Seu tom mostrava que ela estava decidida a acreditar naquilo. “E, de qualquer modo, trata-se do *seu* jantar. Seja ele grande ou íntimo, simples ou chamativo, você está fazendo o que gosta. Seria muito cruel privá-lo da glória.”

“Você está me atribuindo uma motivação meio escusa, não acha?”

“Não me interprete mal. É preciso força para absorver toda essa sua energia. Você nem se dá conta disso. Você tinha que se ver numa sexta-feira à noite, no meio de todas essas extravagâncias, e experimentar a sensação de estar do outro lado. Seria uma verdadeira revelação.”

“Ninguém mais parece se incomodar.”

“Porque iriam perder o ticket alimentação”, respondeu ela. Percebendo que suas palavras haviam sido ferinas, pisou no freio. “Você sabe como eles gostam da sua comida. Todo mundo gosta de vir aqui.”

“Todo mundo menos você, ao que parece.”

“Agora você está *realmente* me interpretando mal.” Com um muxoxo calculado ela tomou um gole do meu vinho, esperando que isso me distraísse o suficiente para dar novo rumo à conversa.

Resolvi ajudá-la a sair do impasse: “Você tem muita coragem de vir aqui tão linda esta noite.” Uma luz errante descia do lustre e dançava sobre o seu nariz, revelando um pálido triângulo de sardas, pequeninas como grãos de pólen.

“Deve ser essa luz.”

“Ou isso, ou, como em *O retrato de Dorian Gray*.”

“Você obviamente já bebeu demais.” Ela pegou meu copo de vinho e delicadamente colocou-o numa prateleira alta, fora do meu alcance. “Talvez seja para amenizar todo esse trabalho.”

“O que quer dizer com isso?”

“Você sabe. Tudo *isso*. Todo esse melodrama.”

Carolyn começou a passear os olhos pelo aposento a esmo, como se fizesse um silencioso inventário, demorando-se em alguns ingredientes que logo iriam para o fogão, examinando a arrumação sofisticada da mesa, a jarra de gargalo comprido e os porta-guardanapos pintados à mão. Encolheu-se ao notar uns talos secos de lavanda, deixados ali desde o jantar da semana anterior, e que eu misturara com alguns ramos de pinheiro para fazer um centro de mesa. Dependendo da luz, ele parecia saído ou de uma revista de luxo ou de um filme B. Balançou quase imperceptivelmente a cabeça. “Por que é que tem sempre que se dar tanto trabalho? Você insiste em exagerar.”

“É porque eu gosto de cozinhar – de cozinhar para você. E adoro estar com meus amigos aqui.”

“É só comida. Ninguém está se importando se ela é sofisticada ou não. Você podia servir...”

“Uma fatia de queijo. Eu sei. Já ouvi isso antes.”

“Eu não ia dizer isso”, respondeu ela, sua expressão revelando que eu acertara o alvo. “Você poderia servir hambúrgueres, e todos ficariam encantados da mesma maneira.”