

Uma aventura nas  
entranhas da culinária

Anthony  
Bourdain

.....  
Cozinha  
Confidencial

---

COMPANHIA DE MESA



# DADOS DE COPYRIGHT

---

## SOBRE A OBRA PRESENTE:

*A presente obra é disponibilizada pela equipe Le Livros e seus diversos parceiros, com o objetivo de oferecer conteúdo para uso parcial em pesquisas e estudos acadêmicos, bem como o simples teste da qualidade da obra, com o fim exclusivo de compra futura. É expressamente proibida e totalmente repudiável a venda, aluguel, ou quaisquer uso comercial do presente conteúdo*

---

## SOBRE A EQUIPE LE LIVROS:

*O [Le Livros](#) e seus parceiros disponibilizam conteúdo de domínio público e propriedade intelectual de forma totalmente gratuita, por acreditar que o conhecimento e a educação devem ser acessíveis e livres a toda e qualquer pessoa. Você pode encontrar mais obras em nosso site: [LeLivros.love](#) ou em qualquer um dos sites parceiros apresentados neste [LINK](#).*

---

*"Quando o mundo estiver unido na busca do conhecimento, e não mais lutando por dinheiro e poder, então nossa sociedade poderá enfim evoluir a um novo nível."*



RABANETE NA MANTEIGA  
filé de costela NO OSSO  
sopa de couve com chorizo  
brócolis italiano  
espaguete à la bottarga

leitão!  
BIRCH BEER  
PAPPY 20

BOUDIN NOIR c/ maçãs + purê...  
cabeça de camarão. gordura de  
caranguejo.  
UNI. pho. bun bo Hue. Penang laska.  
Vinho do Porto + STILTON!  
Bordas QUEIMADAS!  
Mac´n´cheese (SEM trufa, caralho!)  
Um PINT de GUINNESS em DUBLIN  
(e só lá)  
espadernas a la plancha  
cacio e pepe

SANDUÍCHE DE HAMBÚRGUER DE  
PERU

BOLO DE CARNE!

BLANQUETE DE VEAU  
ROGNONS DE VEAU BERCY

sanduíche de mufaletta

Jamón IBÉRICO

OVO. QUALQUER OVO. TODOS OS  
OVOS.

Arroz e FEIJÃO

feijoada. mortadela. culatello.

pudim Yorkshire + rosbife!

caldeirada de lula à portuguesa. Ou  
de polvo.

crab bee hoon. Baguete + manteiga  
sal.

SÓ COISA BOA.

ANTHONY BOURDAIN

# Cozinha confidencial

*Uma aventura nas entranhas da culinária*

*Tradução*  
Beth Vieira  
e Alexandre Boide



*Para Nancy*

# Sumário

Introdução

Prefácio

ENTRADA

Um recado do chef

PRIMEIRO PRATO

Comida é coisa boa

Comida é sexo

Comida é sofrimento

Nos corredores do CIA

A volta de Mala Carne

SEGUNDO PRATO

Quem cozinha?

Da cozinha para sua mesa

Como cozinhar feito um profissional

Síndrome do dono e outras anomalias médicas

Bigfoot

TERCEIRO PRATO

Carne de pescoço

Os bons tempos

Chef do futuro!

*Apocalypse Now*

Anos rebeldes

O que sei sobre carne

Pino noir: interlúdio toscano

SOBREMESA

Um dia em minha vida

Subchef

O nível da conversa

Outras entidades

Adam Sobrenome Verdadeiro Ignorado

Departamento de recursos humanos

CAFÉ E UM CIGARRO

A vida de Bryan

Missão a Tóquio

Quer dizer então que você quer ser um chef?

Cozinha fechada

Posfácio

# Agradecimentos

Trechos deste livro apareceram previamente em outras publicações: boa parte do capítulo “Da cozinha para sua mesa” e umas tantas outras coisinhas foram publicadas pela revista *The New Yorker* sob o título “Don’t Eat Before Reading This” [Não coma antes de ler isto]. “Missão a Tóquio” foi publicado primeiro na *Food Arts* e quem tiver lido meu conto “Chef’s Night Out”, incluído na coletânea *Rover’s Return*, da Canongate Press, verá que a humilhante experiência do protagonista numa movimentada praça de grelha é muito parecida com a minha.

Gostaria também de agradecer a Joel Rose, a quem devo tudo... Karen Rinaldi e Panio Gianopoulos da Bloomsbury USA. Jamie Byng, David Remnick, os famigerados irmãos Stone (Rob e Web), Tracy Westmoreland, José de Meirelles e Philippe Lajaunie, Steven Tempel, Michael Batterberry, Kim Witherspoon, Sylvie Rabineau, David Fiore, Scott Bryan e minha brigada pé de boi do Les Halles: Franck, Eddy, Isidoro, Carlos, Omar, Angel, Bautista e Janine.

Os cozinheiros imperam.

## Introdução

Às vezes sinto que eu já vivi TRÊS vidas. Nesse caso, esta seria uma delas. Talvez uma e meia.

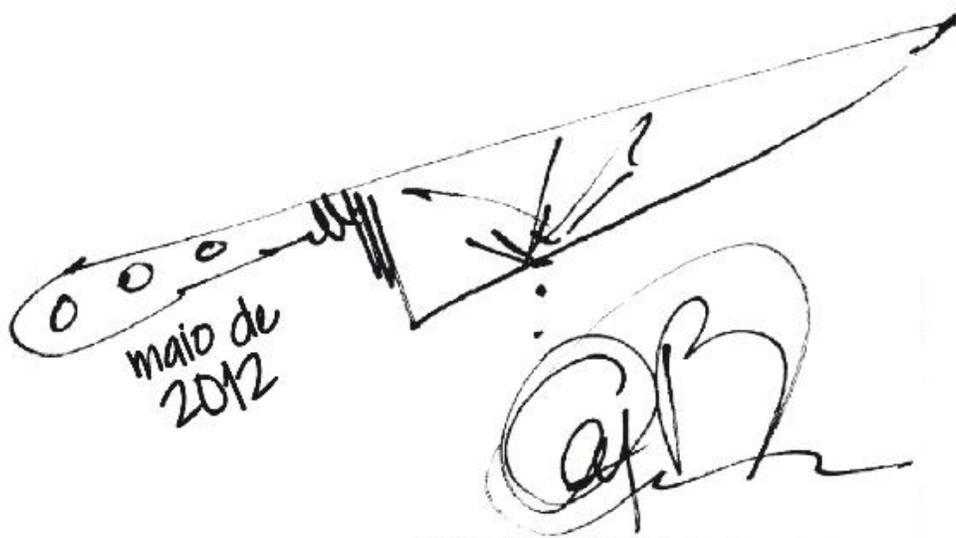
Olhando para trás e relendo este livro, tenho a impressão de que, não importa o que eu IMAGINAVA saber em qualquer momento da minha vida, a verdade é que nunca soube porra nenhuma sobre nada.

Pelo menos não sobre as coisas que importam. Ainda é um processo em andamento, eu acho — descobrir o que realmente importa.

Um dos consolos de cozinhar profissionalmente é que você acaba ganhando algumas certezas absolutas. Você sabe que os pratos entram sujos na lava-louças e tendem a sair limpos. Você sabe a melhor maneira de fazer uma omelete. Sabe quando o risoto foi cozido como se deve e quando não foi. Sabe que chegar na hora é fundamental

— e que chegar atrasado é sempre, sempre ruim.

Em um mundo imperfeito e sempre em mutação, onde nada é definitivo, é muito bom saber que **ALGUMAS COISAS** ainda podem ser consideradas certezas.



## Prefácio

Agora está tudo diferente.

Quando escrevi *Cozinha confidencial*, eu ainda trabalhava em um restaurante. Acordava às cinco ou seis da manhã, acendia um cigarro e começava a escrever. Tentava emendar umas duas horinhas diante do computador, passava uma gilete no rosto, pegava um táxi e ia direto para o trabalho. Eu costumava ficar na praça de salteados no almoço, fazia encomendas e pedidos à tarde e esticava até as nove ou dez da noite no balcão de expedição. O capítulo “Um dia em minha vida” é um relato bem realista de uma sexta-feira para mim nessa época.

Portanto, não havia tempo para inventar mentiras e evasivas elaboradas, nem se eu quisesse. Minha intenção não era escrever uma denúncia, eu não queria “revelar o lado oculto do ramo dos restaurantes” e sinceramente não estava nem aí para o pão reaproveitado ou para o lance do “peixe na segunda-feira”. Eu não era — e ainda não sou — um defensor de grandes mudanças no ramo. Gosto dele da maneira como é. O que me propus a fazer foi escrever um livro que meus colegas cozinheiros e funcionários de restaurantes pudessem considerar divertido e verdadeiro. Queria que parecesse uma conversa, digamos... às dez da noite de um sábado, depois de um dia de serviço pesado, só

comigo e alguns cozinheiros ainda no restaurante, bebendo umas cervejas e falando merda. Você vai perceber que o tom do livro é de bravata, que estas páginas exalam uma boa dose de testosterona e que de vez em quando eu faço umas generalizações exageradas. Tudo isso foi absolutamente intencional. Os chefs às vezes são assim mesmo. Eu não esperava que ninguém além de cozinheiros exaustos, chefs curiosos e sofredores convictos fosse ler este livro.

E não queria de forma nenhuma que esses leitores pensassem: “Que balela, cara...!”. Não queria que meus colegas se perguntassem: “Que tipo de cozinheiro fala desse jeito? Quem é esse otário?”. Eu estava determinado a escrever em “cozinhês”, imediatamente reconhecível para qualquer um que já fritou batatas em uma lanchonete para ganhar uns trocados no verão ou já sofreu com o despotismo absolutista de um chef tirânico ou de um patrão tresloucado. Queria que o meu pequeno e escandaloso livro de memórias fosse um reflexo do universo mental um tanto claustrofóbico dos cozinheiros profissionais — aquela mistura ligeiramente paranoica e incrivelmente territorialista de orgulho e resignação que permite a tantos de nós sair da cama todas as manhãs para fazer o que fazemos. Eu imaginava que algumas pessoas fossem se incomodar com certas coisas que escrevi. A maneira antagonizada como nós cozinheiros costumamos encarar o público que frequenta nossas mesas, caso fosse mostrada com sinceridade, com certeza causaria descontentamento — e muita gente prefere não falar de certas gambiarras e de certas “mercadorias” que a maioria de nós já viu entrar e sair das cozinhas. Eu não estava nem aí. Até gostava da ideia de zoar um pouquinho com os clientes. Não foi para

esse público que escrevi o livro, afinal. Era um livro para cozinheiros. Para profissionais de restaurantes.

Essa nova cultura de chefs celebridades é um fenômeno notável e francamente irritante. Apesar de ser uma coisa boa para os negócios — e para mim em termos pessoais —, a ironia da situação é risível para quem conhece a coisa por dentro. Afinal de contas, de todos os tipos de profissionais, poucos são menos apropriados para os holofotes da opinião pública do que os chefs de cozinha. Estamos acostumados a trabalhar atrás de portas fechadas. Usamos uma linguagem que muita gente considera... bom... ofensiva, para dizer o mínimo. Provavelmente entramos nesse ramo porque interagir com pessoas normais em um local de trabalho convencional era uma coisa impossível ou sem nenhum atrativo para nós. Muitos entre nós não sabem como se comportar em público — nem têm interesse em aprender. Os fãs dos diversos chefs que aparecem na tv e as multidões que se identificam como “gourmands” parecem acreditar que os chefs são criaturas fofinhas e adoráveis que usam uniformes limpíssimos e estão sempre a fim de oferecer um pedacinho daquilo que estão preparando no momento. A verdade, como os profissionais da cozinha bem sabem, é um tanto diferente. Uma noção que se perdeu nessa maluquice de cultura gourmet, nessa obsessão por chefs e restaurantes, é a de que cozinhar é difícil — que o trabalho diário envolvido na preparação dos mesmos pratos da mesma maneira um monte de vezes seguidas exige habilidades que vão muito além de fazer bonito na tela da tv, dizer frases engraçadinhas e cumprimentar clientes com beijinhos.

“Qual tem sido a reação dos seus colegas?”, foi a pergunta que mais me fizeram durante o bombardeio de

mídia que se seguiu à publicação deste livro. “Benedict Arnold! Alger Hiss!”, exclamaram alguns críticos. Alguns autointitulados especialistas em restaurantes e gourmands expressaram sua indignação. E a verdade, qual é? Eu nunca ganhei tantas refeições e bebidas grátis na minha vida como nessa época. Chefs de quem eu não me considerava capaz nem de engraxar os sapatos me recebiam de braços abertos, fazendo questão de me arrastar até suas cozinhas para sentir o drama de suas equipes. Na turnê de divulgação do livro nos Estados Unidos e na Grã-Bretanha — em Chicago, San Francisco, Los Angeles, Miami, Filadélfia, Washington ou Boston, em Glasgow, na zona rural de Bristol, em Manchester e outros lugares —, chefs e cozinheiros apareciam nos eventos de lançamento para me cumprimentar, contar histórias e me chamar para beber. Depois de várias refeições em aviões ou tiradas do frigobar do hotel (a dieta das turnês de divulgação), eu entrava em um restaurante em uma cidade desconhecida, encostava no balcão do bar, pedia uma cerveja e um aperitivo e coisas estranhas aconteciam — *amuse-gueules* eram trazidos um atrás do outro, além de boas taças de vinho, tábuas de queijos, sobremesas. Quando eu olhava na direção da cozinha, via algum cozinheiro gaiato — um total desconhecido para mim — me cumprimentando do outro lado da porta. Tanto nos botecos como nos templos da alta gastronomia, nos Estados Unidos e em outros lugares, eu via as mesmas expressões no rosto dos cozinheiros — aquele olhar cansado, cínico e pessimista que tantos de nós conhecemos tão bem. Mesmo assim, todos eles eram simpáticos comigo.

E houve momentos verdadeiramente irônicos e surpreendentes: um dia, na minha cozinha no Les Halles, o

telefone tocou e tinha um francês do outro lado da linha me convidando para ir a seu restaurante para conhecê-lo, bater um papo e almoçar. “Quem está falando?”, perguntei. “É Eric Ripert”, ele respondeu. Fiquei de pernas bambas. Era como... como... receber uma ligação de Joe DiMaggio dizendo: “Vamos rebater umas bolinhas comigo lá no meu quintal, garoto”. As coisas tinham mudado, isso era evidente. Meus heróis estavam vindo atrás de mim. Por mais incrível que possa parecer, apesar de eu garantir que André Soltner jamais me convidaria para esquiar no fim de semana, ele me ligou para fazer justamente isso. (*Babe Ruth na linha um!*) Bob Kinkead, apesar de eu ter errado vergonhosamente seu nome na primeira edição do livro, me recebeu muitíssimo bem quando apareci em seu restaurante, e me serviu uma comida incrível. Norman Van Aken me procurou, me deu os parabéns e me contou histórias sobre seus primeiros anos de labuta. (E também me pediu educadamente para pegar leve com seu amigo Emeril — que, segundo ele me contou, é um cara legal e respeitoso que cozinha muito bem.) Gary Danko me serviu sem cobrar nada. Não acredito que ele tenha lido o livro, mas seus cozinheiros — uma gangue barra-pesada que parecia mais uma trupe de piratas cheios de cicatrizes e piercings — pelo jeito gostaram do que leram, então ele me fez essa cortesia. Chefs com quem eu imaginava não ter nada em comum me mostraram que existe, sim, uma mentalidade compartilhada por todos nós, uma valorização da cultura obscura e movida a adrenalina da qual fazemos parte.

Eu virei uma espécie de garoto-propaganda do mau comportamento na cozinha.

Muitas vezes me perguntam qual é a melhor coisa da vida de cozinheiro profissional. E é justamente isso, ser parte de uma subcultura. Fazer parte de uma história, uma sociedade secreta com sua própria linguagem e seus próprios costumes. Apreciar a recompensa instantânea de fazer alguma coisa boa com as próprias mãos, usando nada além dos cinco sentidos. Às vezes essa pode ser a forma mais pura e altruísta de proporcionar prazer a alguém (embora o sexo oral não fique muito atrás).

As coisas estão diferentes agora. Eu mudei. Fui obrigado a isso. Aprendi, valha-me Deus, a me comportar — pelo menos por mais tempo do que estava acostumado. Sei como falar com a imprensa quando me entrevistam. Hoje entendo a linguagem do mundo televisivo — até certo ponto — e tenho plano de saúde pela primeira vez na vida. Estou até com o aluguel em dia. E infelizmente trabalho muito, muito menos na minha amada cozinha do Les Halles. Se traí alguém na minha profissão, foram meus cozinheiros, que sinto ter abandonado para ficar mostrando meus livros na tv. Por um tempo, minha pequena cozinha parecia ter se tornado o lugar mais fotografado dos Estados Unidos — só perdendo para a Dealey Plaza. Angel, meu garde-manger, durante um tempo pensou em contratar um assessor de imprensa; Manuel, o cara da fritadeira, hoje entende de iluminação (“Experimenta o filtro rosa, chef!”); e todo mundo na minha cozinha aprendeu a encolher a barriga para a câmera. Eu sou o chef que sempre detestei quando era cozinheiro, o tipo que está sempre só de passagem. Minhas mãos, de que falo com tanto orgulho nas últimas páginas do livro, estão macias e lisinhas agora — como as de uma garotinha.

Que merda.

Meu consolo é que eu já estava chegando ao fim da minha vida útil como cozinheiro mesmo. Estou velho demais, meus joelhos estão podres de tanto esbarrar nas coisas e minha produtividade no balcão de expedição foi caindo com a idade e o abuso de álcool. Eles iam me mandar para o abatedouro mais cedo ou mais tarde, é o que gosto de dizer a mim mesmo. Para onde vão os chefs quando ficam velhos.

Felizmente, as pessoas mais importantes da minha vida não estão nem aí para a minha nova e agitada *vida loca* à la Hugh Hefner. “Ei, querida! Vou aparecer na CNN hoje à noite! Meus livros estão vendendo pra caralho!” E minha mulher sempre responde: “Ah, sim, sim... Mas eu já ouvi tudo o que você tem para falar. O que está passando na TV Justiça?”. Meu amigo Steven me liga da Flórida depois de uma aparição minha alertando os frequentadores de restaurantes sobre os perigos de comer um brunch. “Você é péssimo, cara”, ele costuma dizer. Em seguida aumenta o volume de alguma música do Billy Joel ou Elton John que está ouvindo no rádio — só porque ele sabe que eu odeio essa merda.

Com certeza, a melhor parte dessa fama inesperada é conhecer cozinheiros com os quais eu nunca teria a chance de fazer contato. Isso e o reconhecimento de que esse nosso lance é um fenômeno mundial — que o espírito fora da lei sobrevive mesmo nas cozinhas dos melhores chefs; que, em algum lugar nos recantos mais obscuros de seu ser, todo cozinheiro sabe que é uma pessoa diferente das outras e gosta disso.

Este livro me rendeu uma boa grana depois uma vida inteira contando trocados, passando de restaurante em restaurante, lutando para sobreviver, depois de ter

abandonado fazia tempo qualquer pretensão de algum dia atingir o olimpo gastronômico. “É bom ver alguém como a gente se dar bem de vez em quando”, comentou comigo um cozinheiro em Boston. As únicas pessoas que aparentemente me odeiam por causa deste livro são aquelas que escrevem textos sobre maionese e “diversão com fritas” para viver — além, é claro, dos vegetarianos, mas esses não consomem proteína animal suficiente para ficar irritados de verdade. Os chefs e cozinheiros — e até o pessoal do serviço — têm me recebido muito bem. Enquanto escrevia, eu não tinha parado para pensar na quantidade de gente que trabalha no ramo dos restaurantes — e, o que é ainda mais importante, quantas pessoas já trabalharam com isso em algum momento na vida. E, mesmo que hoje esteja atrás de uma mesa de escritório ou pilotando seu próprio jatinho, muita gente sente falta disso. Foi a última vez que essas pessoas tiveram permissão para dizer o que quisessem em seu local de trabalho. A última vez que puderam agir como selvagens e ir para casa sentindo cansaço e orgulho na mesma medida. A última vez que puderam trepar no vestiário sem que isso parecesse grande coisa, ou não voltar para casa e acordar no chão. A última vez que puderam sentir proximidade com gente do mundo todo, de todas as raças, inclinações, religiões e culturas. O ramo dos restaurantes talvez seja a última trincheira da meritocracia — onde o que você faz é o que realmente importa. Eu ainda nem saí totalmente dessa vida e já estou com saudade. Acho que vou passar no Les Halles e ficar um tempinho no balcão de expedição. Lá eu me sinto seguro.

Este livro é para os cozinheiros.

*Nova York*  
*20 novembro de 2000*

ENTRADA

# Um recado do chef

Não me interprete mal: eu *adoro* meu trabalho. Caramba, eu *continuo* na ativa — um chef desde que me conheço por gente, com formação clássica, que daqui a uma hora [Putá merda... Faz mais de dez anos que isso deixou de ser verdade... **MUITO tempo!**] provavelmente vai estar assando uns ossos para fazer demi-glace e cortando filé-mignon na cozinha de preparação de um restaurante da Park Avenue.

Eu não vou abrir o jogo sobre aquilo que vi, aprendi e fiz em minha longa e atribulada carreira como lavador de pratos, peão de preparação, homem das frituras, churrasqueiro, saucier, subchef e chef porque esteja bravo com a coisa, ou porque esteja a fim de horrorizar o público. Eu *quero* continuar sendo um chef, depois que este livro for publicado, já que esta é a única vida que conheço de fato. Se eu precisar de algum favor às quatro da matina, seja um empréstimo-relâmpago, um ombro amigo, um comprimido para dormir, grana para me pagar a fiança ou quem sabe apenas uma boa alma para ir me apanhar num bairro suspeito debaixo de um toró, certamente que *não* vou ligar para um colega escritor. Vou é ligar para meu subchef, para meu antigo subchef, para meu saucier ou para alguém com

quem eu trabalho ou trabalhei durante os últimos vinte anos ou mais.

Não. Quero contar a você tudo sobre os recessos sombrios das entranhas de um restaurante — uma subcultura cuja milenar hierarquia militarista e cujo etos de “rum, sodomia e chibata” respondem por uma mistura de ordem incondicional e caos estrondoso — porque para mim isso tudo é confortabilíssimo, feito um belo banho quente de banheira. Eu me sinto à vontade nessa vida. Sei falar a língua. Dentro da pequena e incestuosa comunidade de chefs e cozinheiros da cidade de Nova York, conheço todo mundo e, na minha cozinha, sei como me comportar (o que já não acontece na vida real, onde me encontro em terreno mais dúbio). Quero que os profissionais que vierem a ler meu relato curtam o livro pelo que ele é: uma visão direta da vida que muitos de nós vivemos e respiramos durante a maioria de nossos dias e noites, à exclusão de interações sociais mais “normais”. Não ter jamais uma sexta ou um sábado de folga, estar sempre no batente nos feriados, trabalhar mais do que nunca quando o resto da humanidade está saindo do serviço acaba dando uma visão de mundo meio peculiar que espero seja reconhecida pelos meus colegas chefs e cozinheiros. Aqueles que cerram fileiras nos restaurantes, lendo este livro, podem gostar ou não do que fiz. Mas todos verão que não estou mentindo.

Quero que o leitor sinta o gostinho das verdadeiras alegrias de preparar uma boa comida num nível profissional. Que entenda como é conseguir realizar o sonho de menino e comandar sozinho uma tripulação pirata — como é, que jeito tem e quais são os cheiros em meio aos estrondos e chiados de um restaurante de cidade grande. E gostaria de transmitir, da melhor maneira que me for possível, os

estranhos deleites do linguajar, das gírias e do senso de humor macabro que imperam na linha de produção de uma cozinha. Gostaria que todo mundo que estiver lendo isto entenda pelo menos que esta vida, apesar dos pesares, pode ser *divertida*.

Quanto a mim, sempre gostei de me imaginar como o Chuck Wepner da cozinha [Tem um documentário ótimo sobre Wepner. Ele ainda é um herói pra mim!]. Chuck era um “contendor” assalariado, chamado de “Bayonne Sangrador”, nos tempos de Ali e Frazier, que invariavelmente durava alguns bons rounds antes de beijar a lona, respondendo à altura ao adversário. Eu admirava sua capacidade de recuperação, sua firmeza, sua habilidade de revidar e de levar uns murros, feito um homem.

Portanto, não é o Superchef que fala com você agora. Claro, eu me formei no CIA, dei uns giros pela Europa, trabalhei em alguns duas-estrelas famosos da cidade — muito bons, por sinal. Não sou nenhum amargurado da vida pronto para desancar meus pares mais bem-sucedidos (se bem que o farei, assim que a oportunidade surgir). Em geral sou o cara que eles chamam para supervisionar alguma operação grandiosa quando descobrem que o primeiro-chef é um psicopata ou um bêbado mesquinho megalomaníaco. Este livro é sobre cozinha e sobre seus profissionais. Os cozinheiros da linha de montagem são os heróis. Venho ganhando meu pãozinho muito bem remunerado de cada dia nesta vida já faz um bom tempo — boa parte dele no coração de Manhattan, nos “bons” —, de modo que conheço uma coisa ou outra. Ainda tenho algumas cartas na manga.

Claro, sempre existe a possibilidade de que este livro *acabe* com meu negócio. Haverá histórias de horror. Esbórnias, drogas, transas no almoxarifado, revelações pouco apetitosas sobre manuseio errado de alimentos e práticas podres da indústria como um todo. Contar por que não é aconselhável pedir peixe numa segunda-feira

**[PODE COMER O PEIXE NA SEGUNDA MESMO, PORRA!]**, por que os

clientes que preferem carne bem passada acabam comendo a raspa do tacho e por que uma frittata de frutos do mar *não* é uma escolha acertada para o brunch *não* vai me deixar em posição muito popular com futuros empregadores. Meu incontido desprezo por vegetarianos, pelos que não comem molho, pelos que não toleram lactose e pela cozinha daquele arremedo de ewok chamado Emeril Lagasse *não* vai me render um programa só meu na culinária televisiva. Não creio que vá esquiar nos fins de semana com Andre Soltner nos próximos dez anos nem receber um tapinha no ombro do bonitão Bobby Flay. Eric Ripert também *não* vai me ligar pedindo ideias para o especial de peixe de amanhã. Mas simplesmente *não* vou enganar ninguém a respeito da vida como eu a vi.

Está tudo aqui: o bom, o mau e o feio. O leitor interessado pode, de um lado, descobrir como fazer pratos profissionais e saborosos com umas poucas ferramentas — e, por outro, decidir-se a *nunca* mais pedir moules marinières na vida. *Tant pis, cara.*

Para mim, a vida de cozinheiro tem sido um longo caso de amor, com momentos tanto sublimes quanto ridículos. Mas, da mesma forma como acontece com os casos de amor, na hora da saudade os tempos felizes aparecem mais nítidos —

as coisas que o enredaram, aquilo que o atraiu em primeiro lugar, o que não para de puxá-lo de volta. Espero poder dar ao leitor uma ideia disso tudo. Nunca lamentei a guinada inesperada que me lançou na carreira. E há muito tempo acredito que boa comida, que comer bem, tem a ver com risco. Quer signifique um naco de Stilton não pasteurizado, ostras cruas ou trabalhar para “comparsas” do crime organizado, comida, para mim, sempre será uma aventura.

# PRIMEIRO PRATO

# Comida é coisa boa

Meu primeiro indício de que comida era algo mais que uma substância para se enfiar na boca quando batia a fome — como que enchendo o tanque do carro — veio no final do quarto ano primário. Foi durante as férias em que viajamos para a Europa a bordo do *Queen Mary* e aconteceu no salão refeitório da classe econômica. Há uma foto dessa viagem, guardada em algum lugar: minha mãe de óculos escuros à *la Jackie O.*, meu irmão caçula e eu terrivelmente chiques para o cruzeiro, subindo no grande navio da Cunard, todos alvoroçadíssimos com nossa primeira viagem transatlântica, nossa primeira visita à terra natal dos ancestrais de meu pai, a França.

Foi a sopa.

Estava *fria*.

Uma descoberta e tanto para um menino curioso cuja experiência em sopas até aquele momento ia de creme de tomate Campbells' a canja de galinha. Eu já havia comido em restaurantes, claro, mas essa foi a primeira comida em que realmente prestei atenção. Foi a primeira comida de que gostei e, mais importante, de que me lembro de ter gostado. Perguntei ao nosso paciente garçom britânico o que vinha a ser aquele líquido deliciosamente fresco e saboroso.

“Vichyssoise”, foi a resposta, palavra que até hoje — mesmo agora, uma veterana cansada de guerra de tantos cardápios, preparada mais de mil vezes por mim — ainda guarda um tom de magia. Lembro-me de tudo sobre essa experiência: a forma como nosso garçom tirou-a de uma terrina de prata com a concha, o frescor das cebolinhas verdes francesas que ele colocou por cima para guarnecer, o gosto cremoso e forte do alho-poró com batata, o choque agradável, a surpresa de saboreá-la fria.

Não me lembro de muita coisa mais a respeito da travessia do Atlântico. Assisti a *Boeing Boeing* com Jerry Lewis e Tony Curtis no cinema do navio e a um filme com Bardot. O velho transatlântico tremeu, roncou e vibrou que foi um horror a viagem inteira — cracas no casco era a explicação oficial — e de Nova York a Cherbourg foi como cavalgar um cortador de grama gigante. Meu irmão e eu não demoramos a nos sentir entediados e passamos grande parte do tempo no “salão jovem”, ouvindo “House of the Rising Sun” na vitrola eletrônica ou vendo a água se mexer para lá e para cá feito um vagalhão contido entre quatro paredes na piscina de água salgada do convés inferior.

Mas aquela sopa fria nunca mais me deixou. Ela ressoou, me acordou, me deixou consciente da língua e, de alguma forma, me preparou para os acontecimentos futuros.

A segunda pré-epifania de minha longa escalada à condição de chef também ocorreu durante essa primeira visita à França. Depois de chegarmos, minha mãe, meu irmão e eu ficamos hospedados com uns primos na pequena Cherbourg, cidade balneária um tanto desolada e de clima frio na costa da Normandia, à beira do canal da Mancha. O céu estava quase sempre encoberto; a água era um gelo. Todos os meninos da região achavam que eu conhecia Steve

McQueen e John Wayne pessoalmente — na qualidade de americano, presumia-se que fôssemos todos amigos do peito, que passássemos o tempo todo no rancho, andando a cavalo e acertando os bandidos —, de modo que gozei de uma certa fama logo de cara. As praias, embora não prestassem para nadar, continuavam cheias de antigas fortificações nazistas e de plataformas para peças de artilharia, muitas com marcas ainda bem visíveis de balas e manchas negras dos lança-chamas, além de vários túneis debaixo das dunas — tudo muito legal para um garoto explorar. Meus amiguinhos franceses, como eu descobri espantado, tinham permissão de fumar um cigarro aos domingos, podiam tomar *vin ordinaire* diluído com água nas refeições e, melhor de tudo, possuíam motos Velo Solex. Isso sim é que era jeito de criar um filho, lembro-me de ter pensado na época, amargurado diante da discordância materna.

E assim foi que, durante as primeiras semanas na França, diverti-me explorando passagens subterrâneas em busca de nazistas mortos, jogando minigolfe, afanando cigarros, lendo um monte de gibis de Tintin e Astérix, andando em patinetes motorizadas de amigos e absorvendo pequenas lições de vida com minhas observações pessoais, como, por exemplo, a de Monsieur Dupont, o amigo da família, que às vezes aparecia para jantar trazendo a amante, às vezes a mulher, diante da aparente indiferença de sua extensa prole.

Não me impressionei nem um pouco com a comida.

A manteiga tinha um sabor curiosamente puxado para o queijo ao meu paladar subdesenvolvido. O leite — ritual fundamental, ou melhor, obrigatório na vida de uma criança americana dos anos 60 — era intragável. Pelo jeito, o

almoço era sempre um sanduíche au jambon ou um croque-monsieur. Os séculos e séculos da cozinha francesa ainda não haviam deixado suas marcas em mim. O que eu reparava sobre a comida, ao estilo francês, era o que ela *não* tinha.

Depois de algumas semanas em Cherbourg, pegamos um trem noturno para Paris, onde nos encontramos com meu pai e um Rover Sedan Mark III novinho em folha para fazermos os nossos passeios. Em Paris, hospedamo-nos no Hôtel Lutétia, na época um prédio velho e grande, meio mal-ajambrado, no Boulevard Haussmann. As opções do cardápio expandiram-se um tanto, para mim e meu irmão, e passaram a incluir bife com fritas e steak haché (hambúrguer). Fizemos tudo que fazem os turistas: subimos a Torre Eiffel, comemos ao ar livre no Bois de Boulogne, desfilamos em frente às Grandes Obras do Louvre, empurramos barquinhos de brinquedo em volta da fonte do Jardin de Luxembourg — ou seja, nada de muito emocionante para um menino de nove anos já com uma inclinação criminosa. Meu principal interesse na época era aumentar minha coleção de traduções para o inglês das aventuras de Tintin. As histórias muito bem boladas de Hergé sobre contrabando de drogas, templos antigos, culturas e lugares estranhos remotos eram para mim algo de fato *exótico*. Levei meus pais a gastarem centenas de dólares na livraria inglesa W. H. Smith só para me impedirem de ficar gemendo o tempo todo sobre as privações da França. Com aquelas calças curtas que eram uma afronta permanente, eu estava rapidamente me transformando num moleque emburrado e difícil, que brigava o tempo todo com meu irmão, resmungava de tudo

e era, de todas as formas possíveis, uma grande pedra no caminho da Gloriosa Expedição de minha mãe.

Meus pais faziam o possível. Levavam a gente a toda parte, de restaurante em restaurante, arrepiando-se inteiros, sem dúvida, toda vez que pedíamos steak haché (com catchup, óbvio) e uma Coca. Aguentaram em silêncio minhas reclamações sobre a manteiga com gosto de queijo, a troça aparentemente incansável que eu fazia do anúncio de um refrigerante muito popular na época, chamado Pschitt. “Eu quero *shit!* Eu quero *shit!*” Tentaram ignorar o revirar de olhos e as contorções que eu fazia toda vez que falavam francês, fizeram de tudo para me incentivar a achar alguma coisa, qualquer coisa, que me interessasse.

E então veio o momento em que, finalmente, eles *não* levaram os filhos junto.

Lembro-me muito bem, porque foi uma bofetada e tanto na cara. Foi um aviso de que comida podia ser importante, um desafio à minha beligerância natural. Ao me ser negada, uma porta se abriu.

O nome da cidade era Vienne. Tínhamos rodado quilômetros e quilômetros para chegar lá. Meu irmão e eu estávamos sem *Tintin* para ler, irritadíssimos. A paisagem do interior da França, com suas estradas graciosas, ladeadas de árvores e sebes, seus campos arados e suas aldeias saídas de ilustrações de livros infantis não eram grandes distração. Meus pais, àquela altura, já haviam aturado semanas de queixumes incessantes durante várias refeições cada vez mais tensas e desagradáveis. Já fazia um bom tempo que eles pediam religiosamente steak haché, verduras, sanduíche au jambon e similares. Tinham sofrido calados todos os nossos resmungos sobre camas duras demais, travesseiros moles demais, rolos de cama

esquisitos, privadas e encanamentos gozados. Chegaram inclusive a permitir que tomássemos um pouco de vinho diluído com água, já que estávamos na França e era assim que os franceses agiam — mas também, eu acho, para ver se calávamos a boca. Levaram meu irmão e a mim, dois Americaninhos Pavorosos, a tudo quanto é lugar.

Vienne era diferente.

Estacionaram o reluzente Rover novo no pátio de um restaurante que tinha um nome promissor: La Pyramide. Entregaram-nos uma pilha de *Tintins* aparentemente guardada com o propósito específico de nos distrair... e *depois nos deixaram no carro!*

Foi um duro golpe. Meu irmãozinho e eu fomos largados naquele carro durante mais de três horas, uma eternidade para dois garotos entediados até o fundo da alma. Tive tempo suficiente para me questionar: *O que podia haver de tão grandioso entre aquelas paredes?* Eles estavam almoçando ali. Eu sabia disso. E sem dúvida era um grande lance; mesmo com meus insensatos nove anos, eu soube reconhecer a antecipação nervosa, a emoção, a quase reverência com que meus atormentados pais viram a aproximação do momento. E eu ainda estava com o Incidente Vichysoise fresco na memória. Comida, pelo visto, podia ser *importante*. Podia ser um acontecimento. Tinha seus segredos.

Agora sei, é claro, que o La Pyramide, mesmo em 1966, era o centro do universo culinário. Bocuse, Troisgros, *todo mundo* já tinha passado por lá e dado um duro danado sob a batuta lendária e feroz de seu proprietário, Ferdinand Point. Point era o Grande Mestre da cozinha naquele tempo e o La Pyramide era a Meca dos foodies. Comer nesse restaurante era uma verdadeira peregrinação para meus

genitores abertamente francófilos. E isso, ainda que de modo imperfeito, acabou penetrando em meu minúsculo cérebro vazio na traseira daquele carro abafado, mesmo na época.

As coisas mudaram. *Eu* mudei depois disso.

Antes de mais nada, fiquei furioso. O despeito, sempre uma grande força motivadora em minha vida, me levou de repente a agir de maneira bem mais atrevida em relação à comida. Decidi ali mesmo que iria superar meus pais na questão. Ao mesmo tempo, podia deixar meu irmão, que ainda não fora iniciado no segredo, completamente enojado. Eu ia mostrar a *e/les* quem era o gourmet ali.

Miolo? Queijos fedorentos e moles cheirando igualzinho a chulé de morto? Carne de cavalo? Timo? Pode trazer!! Tudo que tivesse grande capacidade para chocar tornou-se minha escolha predileta. Durante o que restou daquele verão e nos verões seguintes, comi *de tudo*. Engoli colheradas e colheradas de Vacherin molenga, aprendi a adorar o opulento sabor de queijo da manteiga normanda, sobretudo quando espalhada numa baguete e mergulhada em chocolate amargo quente. Roubava vinho tinto sempre que possível, experimentava fritures — peixinhos minúsculos, fritos e comidos com persillade — adorando o fato de estar comendo cabeça, olho, espinha e tudo o mais. Comi arraia em beurre noisette, saucisson à l'ail, tripas, rognons de veau (rins), boudin noir que me deixava com sangue escorrendo pelo queixo abaixo.

E experimentei minha primeira ostra.

E esse, sim, foi um acontecimento significativo. Lembrome dele como me lembro do dia em que perdi a virgindade — e sob muitos aspectos com mais carinho.

O mês de agosto daquele primeiro verão foi passado em La Teste sur Mer, uma minúscula aldeia produtora de ostras no Bassin d'Arcachon, na Gironda (sudoeste da França). Ficamos hospedados na casa de minha tia, tante Jeanne, e de meu tio, oncle Gustav, na mesma casa de telhado vermelho e paredes brancas onde meu pai passara suas férias de verão quando menino. Tia Jeanne era uma velhinha de óculos, desmazelada, meio malcheirosa, e tio Gustav um velhote de macacão e boina que fumava cigarros enrolados à mão até que eles desapareciam na ponta da língua. Pouco mudara em La Teste desde os tempos de garoto de meu pai. Os vizinhos ainda eram todos pescadores de ostras. Suas famílias ainda criavam coelho e plantavam tomate no quintal. As casas tinham duas cozinhas, uma interna e outra do lado de fora, a “cozinha dos peixes”. Havia uma bomba para puxar a água de beber de um poço e um banheiro nos fundos do quintal. Havia lagartos e caracóis por toda parte. As principais atrações turísticas das redondezas eram a Duna de Pyla (a Maior Duna de Areia da Europa!) e a cidade balneária ao lado, Arcachon, para onde os franceses acorriam em bando durante *Les Grandes Vacances*. Televisão era um Grande Acontecimento. Às sete horas da noite, entravam no ar duas estações nacionais, e meu tio Gustav então emergia solenemente do quarto, com uma chave presa na cinta, e destrancava com a maior cerimônia as portas do gabinete no qual ficava o aparelho.

Meu irmão e eu fomos mais felizes ali. Havia mais o que fazer. A água do mar era morna e o clima mais próximo daquilo que conhecíamos, com um acréscimo importante: a onipresença das casamatas nazistas. Havia lagartos para caçar e exterminar com *pétards*, bombinhas, que se podia

adquirir legalmente (!) em toda parte. Havia uma floresta por perto, onde morava um ermitão de verdade, e meu irmão e eu passamos horas ali, espionando o coitado por entre as moitas. Nessa altura, eu já conseguia ler e curtir gibis em francês e, claro, estava comendo — comendo *mesmo*. Salada de tomate, soupe de poisson marrom e baça, moules marinières, poulet basquaise (estávamos a poucos quilômetros do País Basco). Fazíamos excursões de um dia a Cap Ferret, uma praia selvagem, deserta e deliciosamente linda da costa atlântica, com ondas imensas, para onde levávamos baguetes, salsichão, queijos inteiros, vinhos e Evian (água engarrafada era coisa da qual nunca tínhamos ouvido falar, até então). Poucos quilômetros mais para o oeste ficava o Lac Cazeaux, um lago de água doce onde meu irmão e eu alugávamos um *pédalo* e saíamos pedalando feito loucos. Comíamos gaufres, uns waffles quentes deliciosos cobertos com chantili e açúcar de confeitiro. As duas músicas mais tocadas daquele verão, na vitrola eletrônica de Cazeaux, eram “Whiter Shade of Pale”, com o Procol Harum, e “These Boots Were Made for Walking”, com Nancy Sinatra. Os franceses ouviam essas duas músicas sem parar, suas melodias pontuadas pelo estrondo supersônico dos jatos da força aérea francesa que sobrevoavam o lago a caminho de um campo de testes nas proximidades. Com todo aquele rock-and-roll, coisas boas para comer e explosivos à mão, eu me sentia razoavelmente feliz.

De modo que quando nosso vizinho, Monsieur Saint-Jour, o pescador de ostras, convidou nossa família para sair em sua *penas* (barco para pescar ostras), fiquei entusiasmado.

Às seis da manhã, entramos na pequena embarcação de madeira com nossos cestos de piquenique e nossos sapatos

confortáveis. Monsieur Saint-Jour era um desgraçado de um velho encarquilhado, vestido como meu tio, com um macacão centenário de brim, alpargatas e boina. Tinha um rosto queimado de sol, de pele grossa, castigada pelo vento, de bochechas murchas e aqueles mesmos minúsculos vasos sanguíneos estourados no nariz e na face que pareciam marcar todos os moradores locais, de tanto tomar vinho Bordeaux. Ele não informara muito bem a seus convidados como seriam os trabalhos do dia. Saímos do ancoradouro e fomos até uma boia que marcava seu *parc* de ostras subaquático, uma porção cercada da baía, e lá ficamos nós... sentados... sem fazer nada... debaixo do sol furioso de agosto, esperando a maré baixar. A ideia era fazer o barco flutuar por cima da cerca de estacas, depois ficar lá, até que o barco afundasse devagarinho junto com o nível da água, até repousar no chão do bassin. Só então, Monsieur Saint-Jour e presumivelmente seus convidados passariam a despregar as ostras, recolhendo uma boa quantidade para vender no porto, e removendo quaisquer parasitas que pudessem ameaçar sua colheita.

Havia, lembro-me bem, ainda um meio metro de água para que o casco do barco assentasse em terreno seco e nós pudéssemos caminhar pelo *parc*. Já tínhamos dado cabo do brie, das baguetes e da água Evian, mas eu continuava com fome e, como sempre, alardeei o fato para quem quisesse escutar.

Monsieur Saint-Jour, ao ouvir isso — como se desafiando seus passageiros americanos —, perguntou então com seu forte sotaque girondino se alguém gostaria de experimentar uma ostra.

Meus pais hesitaram. Duvido que tivessem se dado conta de que talvez tivéssemos de *comer* uma daquelas coisas

cruas e pegajosas sobre as quais estávamos boiando. Meu irmão se encolheu todo de horror.

Mas eu, no momento mais soberbo de minha curta vida, levantei-me todo prosa, sorrindo desafiador, e me ofereci para ser o primeiro.

E, naquele momento inesquecivelmente doce de minha história pessoal, e que permanece mais vivo do que tantas outras primeiras vezes que vieram depois — primeira trepada, primeiro baseado, primeiro dia de colegial, primeiro livro publicado, ou outro primeiro qualquer —, obtive a glória. Monsieur Saint-Jour me chamou até a amurada, debruçou-se até que a cabeça quase sumiu dentro da água e depois se endireitou com uma única ostra coberta de lodo, uma coisa imensa, de formato irregular, dentro da mão maltratada. Com uma faquinha curta de ostra, toda enferrujada, abriu aquilo e me entregou, diante dos olhares de todos, de meu irmão caçula encolhido, enojado com aquele objeto reluzente, de aparência vagamente sexual, ainda gotejante e praticamente vivo.

Peguei-o na mão, virei a concha na boca, conforme as instruções do agora sorridente Saint-Jour, e com uma mordida e uma chupada, engoli. Tinha gosto de água do mar... salmoura e carne... e também... de futuro.

Tudo passou a ser diferente. Tudo.

Eu não só sobrevivera, como *curtira*.

Essa, eu sabia, era a magia da qual até então tivera apenas uma consciência vaga e raivosa. Viciei-me na hora. Os tremores de meus pais, a expressão de meu irmão de nojo irrestrito e de espanto apenas reforçaram a sensação de que, sabe-se lá bem como, eu me tornara um homem. Eu tivera uma *aventura*, havia provado do fruto proibido, e tudo o mais que veio depois em minha vida — a comida, a

longa e quase sempre estúpida perseguição autodestrutiva da *próxima coisa*, fossem drogas, sexo ou alguma outra sensação nova —, tudo brotaria desse momento.

Eu aprendera algo. Visceralmente, instintivamente, espiritualmente — e até mesmo sexualmente, ainda que de modo vago e preliminar. E não havia como voltar atrás. O gênio escapara da garrafa. Minha vida como cozinheiro e como chef começara.

A comida tinha *poder*.

Era capaz de inspirar, espantar, chocar, excitar, deliciar e *impressionar*. Tinha o poder de me agradar... e agradar aos outros. Era uma informação valiosa.

Durante o restante daquele verão, e em verões posteriores, eu muitas vezes escapulia sozinho até as barraquinhas do porto, onde era possível comprar dúzias de ostras ainda sujas e cobertas de lodo em saquinhos de papel pardo. Depois de algumas lições de minha nova alma gêmea, de meu irmão de sangue e de meu maior companheiro, Monsieur Saint-Jour — que a essa altura dividia comigo suas tigelas de vin ordinaire adocicado, com que corava um dia de trabalho —, eu já podia abrir com facilidade as ostras sozinho, vindo de trás com a faca e fazendo saltar a dobradiça como se fosse a caverna de Aladim.

Eu me sentava no quintal, entre tomateiros e lagartos, comendo minhas ostras e tomando Kronenbourgs (a França era um paraíso para os menores bebuns), satisfeito da vida com as peripécias de *Modesty Blaise*, dos *Sobrinhos do Capitão* e dos adoráveis gibis de capa dura franceses, as *bandes dessinées*, até os quadrinhos começarem a dançar diante da vista, fumando um ou outro Gitane surrupiado. Ainda hoje associo o gosto de ostra com aqueles dias

gloriosos de atividades ilícitas no fim da tarde. O cheiro dos cigarros franceses, o gosto da cerveja, a sensação inesquecível de fazer algo que eu não deveria.

Eu não tinha, ainda, nenhum plano de cozinhar por profissão. Mas muitas vezes olho para trás, em busca daquela encruzilhada na estrada, tentando descobrir onde foi, exatamente, que *enveredei pelo mau caminho* e me tornei um fissurado das emoções, um sensualista faminto de prazer, sempre tentando chocar, divertir, aterrorizar e manipular, tentando preencher aquele vazio da alma com alguma coisa nova.

Gosto de imaginar que foi tudo culpa de Monsieur Saint-Jour. Mas, claro, foi sempre minha, desde o princípio.

Outras lembranças:

Ver filmes faroeste de Sergio Leone com meus irmãos. Em francês. “Il Etait un Foie Dans LE WEST”. “Pour um Poigné de Dollars en plus”. etc.

## Comida é sexo

Deixei muita coisa de fora aqui. Meus anos de faculdade ainda são vergonhosos demais para ser lembrados. Fui muito bonzinho comigo mesmo.

Eu era um CUZÃO!

Em 1973, infeliz no amor, formei-me no colegial um ano antes do previsto para melhor perseguir o objeto de meus desejos na Faculdade Vassar — e quanto menos eu contar dessa fase, melhor, acredite. Basta dizer que, aos dezoito anos, eu era um jovem totalmente indisciplinado levando o maior pau em todas as matérias da faculdade (eu não estava nem aí para as aulas). Tinha raiva de mim e de todos. Mais a propósito, eu tratava o mundo como se fosse meu cinzeiro. Quando acordado, passava a maior parte do tempo bebendo, puxando fumo e fazendo o possível para entreter, indignar, impressionar e penetrar quem quer que fosse idiota o bastante para me achar divertido. Eu era — para ser franco — um garotão mimado, infeliz, narcisista e autodestrutivo, sem a menor consideração pelos outros, precisando de umas belas sacudidas. Desnorteado e sem leme, durante o verão parti com alguns amigos para

Provincetown, em Cape Cod. Era o que meus amigos estavam fazendo e isso me bastava.

Provincetown era (e continua sendo), em essência, um pequeno porto pesqueiro com fortes influências portuguesas, na pontinha do anzol do cabo. Durante os meses de verão, entretanto, ela se torna um misto de Times Square e rua Christopher à beira-mar. Estamos falando dos anos 70 do século xx, não se esqueça, de modo que tenha sempre isso em mente quando for invocar a imagem de uma outrora pitoresca aldeia de pescadores da Nova Inglaterra entupida de turistas, veranistas, hippies, vagabundos, pescadores furtivos de lagosta, meretrizes, drogados, refugiados de Key West e milhares e milhares de gays em enérgica pegação. Para um rapaz sem raízes com inclinações sensualistas, era a fuga perfeita.

Infelizmente, eu precisava de dinheiro. Minha namorada (estávamos sempre atando e desatando) ganhava a vida numa pizzaria. Para meus companheiros de quarto, que já tinham passado outros verões em Provincetown, havia empregos esperando. Eles cozinhavam, lavavam prato, serviam mesas — em geral à noite —, de modo que todos nós íamos às praias e lagoas durante o dia, fumávamos maconha, cheirávamos um pouco de pó, engolíamos uns ácidos e tomávamos banho de sol nus, além de nos entregarmos a outras atividades juvenis igualmente saudáveis.

Cansada de me ver drenando as finanças da casa sem contribuir com nada, uma companheira mais prática e menos intolerante me arranjou uma colocação de lavador de pratos no restaurante onde trabalhava como garçoneiro. Os lavadores de pratos eram a raça mais transitória da indústria sazonal de restaurantes, bares e lanchonetes, de

modo que quando um idiota deixou de aparecer dois dias consecutivos, chegou minha vez. Foi minha introdução à vida — e de início não gostei nem um pouco.

Esfregar potes e panelas, raspar pratos, descascar montanhas de batatas, arrancar as barbichas dos mexilhões, tirar vieiras da concha e limpar camarão não me pareciam coisas lá muito agradáveis de fazer. Mas foi esse humilde começo que me levou até a condição de chef. Pegar aquele primeiro serviço, como lavador de pratos do Dreadnaught, me empurrou para a trilha que continuo palmilhando até hoje.

O Dreadnaught (“Encouraçado”) era... bom, você já esteve lá, ou em algum lugar parecido. Era um casarão velhusco, de tábuas, já meio capenga, que avançava sobre o mar apoiado em antigos postes de madeira. Com mau tempo, as ondas rugiam por baixo do piso do restaurante e faziam um estrondo no muro de proteção. Telhado feito com tabuinhas cinzentas, janelas oitavadas e, por dentro, a clássica decoração Nova Inglaterra Antiga com profusa inspiração marítima: redes de pesca penduradas nas paredes, lampiões à prova de furacão, boias, bugigangas náuticas e balcões feitos de botes salva-vidas cortados ao meio. Poderíamos batizá-lo estilo Destroços Flutuantes primitivo.

Servíamos marisco frito, camarão frito, linguado frito, vieira frita, batata frita, lagosta no bafo, algumas carnes, costeletas de porco e filés de peixe grelhados ou assados para as hordas de turistas que invadiam a cidade toda semana, entre o Quatro de Julho e o Labor Day.

Eu era surpreendentemente feliz ali. A gerência do Dreadnaught era composta de um grupo de beberrões inveterados, quase sempre na deles, que se mantinham

longe da cozinha a maior parte do tempo. As garçonetes eram atraentes e alegres, liberais com as bebidas que esqueciam na cozinha e com outros favores também.

E os cozinheiros?

Os cozinheiros *dominavam*.

Havia Bobby, o chef, um ex-hippie bem tostado, com trinta anos e lá vai pedrada, que, a exemplo de muita gente em Provincetown, chegara para passar as férias, muitos anos antes, e ficara. Ele morava lá o ano todo, cozinhando na temporada de verão e fazendo telhados, serviços de carpintaria e trabalhando como caseiro o resto do tempo. Havia Lydia, uma matrona portuguesa meio doida, divorciada, com uma filha adolescente. Lydia fazia o chowder de marisco que nos conferia uma certa fama e, durante o horário de serviço, arrumava os legumes e os acompanhamentos. Ela bebia um bocado. E tinha Tommy, o cozinheiro das frituras, um fanático do surfe, um cara em perpétuo movimento, de olhos de um azul elétrico, que mesmo quando não havia nada para fazer ficava se balançando para a frente e para trás, feito um elefante, para “manter o ímpeto”. E Mike, ex-presidiário e traficante de metadona nas horas livres, que trabalhava na praça das saladas.

Na cozinha, eram deuses. Vestiam-se feito piratas: jaleco de chef com as mangas rasgadas, calça jeans, banda esfarrapada e desbotada na cabeça, aventais cobertos de gosma, argolas de ouro na orelha, pulseiras, colares e gargantilhas de turquesa, anéis trabalhados de marfim, tatuagens — todos os detritos decorativos do já então remoto Verão do Amor.

Tinham estilo e bossa e não pareciam ter medo de nada. Bebiam o que lhes aparecesse na frente, roubavam tudo

que não estivesse pregado e transavam com deus e o mundo, dos colegas aos fregueses do bar e visitas ocasionais, de um jeito que eu nunca tinha visto ou imaginado. Andavam sempre com enormes facas machonas na cinta, que mantinham afiadas feito uma lâmina de barbear. Atiravam caçarolas e panelas sujas da outra ponta da cozinha para dentro da minha pia com pontaria infalível. Falavam um dialeto próprio, um patoá incrivelmente profano, cheio de jargões da contracultura e de gírias locais portuguesas, pronunciado com inflexões irônicas, chamando-se uns aos outros, por exemplo, de “paaahd”, quando queriam dizer “partner”, sócio, ou então de “daaahlin”, quando queriam dizer “darling”, querido. Saqueavam tudo que houvesse para ser saqueado e estocavam muito bem as próprias despensas para a temporada de vacas magras. Uma ou duas noites por semana, o chef encostava sua Kombi na porta da cozinha e carregava a perua com peças de filé-mignon, caixas de camarão congelado, engradados de cerveja e nacos enormes de toucinho. As prateleiras em cima de cada praça — onde são colocados o óleo, as garrafas de vinho para cozinhar e por aí fora, para facilitar o acesso durante o serviço — sempre ostentavam pelo menos dois copos grandes de coquetel por cozinheiro; Lydia gostava de chamá-los de “refrescos de verão”, mas em geral eram coisas bem mais fortes, como Cape Coders, Sea Breezes ou Greyhounds. Os baseados eram fumados no almoxarifado que havia no andar de baixo e cocaína — sempre à mão, ainda que naquele tempo fosse *muito* cara e considerada uma droga de gente rica — havia por toda parte. No dia do pagamento, todo mundo na cozinha entregava e recebia dinheiro num trança-trança bizantino de negociações,

enquanto os cozinheiros acertavam as dívidas de drogas, os empréstimos e as apostas da semana anterior.

Eu vi um bocado de gente se comportando muito mal, naquele primeiro ano em Provincetown. Fiquei impressionado. Aqueles caras eram mestres do crime, atletas sexuais, comparados com meus insignificantes camaradas de faculdade. Bandoleiros, corsários, safados, pareciam todos jovens príncipes a meu ver, eu que ainda era apenas um mísero lavador de pratos. A vida de um cozinheiro era uma vida de *aventura*, de saques, pilhagens e curtição, uma viagem pela vida, com um menosprezo descuidado por toda a moralidade convencional. A mim, do outro lado do balcão, parecia maravilhoso.

Mas se houve um momento em que vi claramente o que queria, esse momento foi no final daquele verão.

Eu já havia subido um pouco na vida. Mike desaparecera numa farrá com metadona e eu fora promovido para a praça das saladas, servindo coquetéis de camarão, abrindo ostras e mariscos, misturando carne de lagosta enlatada com maionese e enchendo taças de champanhe com morangos e chantili.

A cozinha do Dreadnaught era um treco comprido e estreito. Havia uma praça fria perto da porta que dava para o estacionamento e em seguida um caldeirão duplo enorme para cozinhar lagosta no bafo, onde nós liquidávamos dúzias de criaturas de até um quilo, empilhando-as dentro da panela feito lenha antes de fechar a tampa pesada de metal e tacar fogo. Depois vinha uma fila de fritadeiras, um fogão, um broiler Garland grandalhão, mais alguns queimadores e por fim um forno de tijolo para a grelha a carvão, tudo isso limitado pela boqueta de praxe e, do outro lado, por um tampo/tábua de picar onde ficava também o

banho-maria e, por baixo, as geladeiras e armários para guardar as reservas. Perto da grelha, onde o chef Bobby trabalhava, havia uma porta cuja parte superior ficava sempre aberta, para que os turistas ao entrar pudessem dar uma espiada nas lagostas ou nas carnes e captar a atmosfera geral.

Um belo dia, o restaurante recebeu um grupo enorme de pessoas, para um jantar de casamento; o pessoal pelo visto tinha acabado de sair da igreja: a noiva, o noivo, os padrinhos, parentes e amigos. Casados em algum outro local de Cape Cod, os felizes noivinhos e seus convidados estavam em Provincetown para um jantar de comemoração, presumivelmente depois de uma recepção. Já estavam todos bem chumbados quando chegaram. Da praça das saladas, na outra ponta, percebi um diálogo rápido entre Bobby e alguns convidados. Reparei sobretudo na noiva, que a certa altura se debruçou para dentro da cozinha e perguntou se algum de nós “tinha um pouco de haxixe”. Quando o grupo se acomodou nas mesas, eu meio que esqueci deles.

Continuamos a aprontar as refeições, por uns tempos, Lydia nos divertindo com as conversas de hábito, Tommy jogando mariscos e camarões em gordura quente, o fluir costumeiro de uma cozinha em atividade. Aí a noiva surgiu de novo na porta da cozinha. Era loira e parecia bonita dentro do branco virginal do vestido; trocou algumas palavras com o chef. Bobby de repente sorriu de orelha a orelha, os pés de galinha morenos em volta do olho mais pronunciados. Momentos depois, a moça sumiu de novo, mas Bobby, visivelmente trêmulo, falou de supetão: “Tony! Vigie aqui a minha praça”. E saiu correndo pela porta de trás.

Normalmente, isso seria um acontecimento e tanto. Receber permissão para trabalhar na movimentada praça da grelha, assumir o leme — ainda que por alguns minutos — era um sonho feito realidade. Mas a curiosidade levou a melhor e todos os que sobraram na cozinha ficaram intrigados. Tínhamos de ir espiar.

Bem na frente da máquina de lavar louça havia uma janela e, do outro lado, um cercado para o lixo que servia para ocultar dos carros estacionados latões de lavagem que o restaurante vendia para uma criação de porcos das redondezas. Em poucos instantes, todos nós — Tommy, Lydia, o novo lavador de pratos e eu — estávamos espiando por essa janela. E lá estava Bobby, diante de toda a brigada reunida, cavalgando ruidosamente a noiva pelo traseiro. A moça por seu lado achava-se cordatamente debruçada em cima de um latão de cinquenta e cinco galões, o vestido levantado até a cintura. O avental de Bobby também estava erguido, pousado nas costas dela, e os dois lá bombando furiosamente, os olhos da noiva girando para todos os lados, a boca sussurrando “isso, isso... bom... bom...”.

Enquanto o noivo e família mastigavam felizes da vida seus filés de linguado e suas vieiras fritas no salão do Dreadnaught, a poucos metros dali, a noiva pudica recebia os cumprimentos de um estranho total.

E foi então que eu soube, caro leitor, pela primeira vez: eu queria ser chef.

# Comida é sofrimento

Não quero deixá-lo com a impressão de que até esse ponto tudo girou em torno de fornicação, bebida de graça e livre acesso às drogas. É preciso chamar a atenção para as delícias de um guisado de lulas à portuguesa, das ostras Wellfleet servidas na concha, da caldeirada de mariscos à Nova Inglaterra, das incríveis linguças gordurosas e rubras, do caldo verde e de uma noite em que os badejos listrados saltaram direto da água para as mesas de Cape Cod.

Não havia, em 1974, nenhuma cultura gastronômica, pelo menos não que eu soubesse. Sobretudo em Provincetown, não havia, como acontece agora, nenhuma grande estrela comandando as cozinhas — gente formada, de iniciais bordadas no jaleco, cujos nomes e gracinhas vivem sendo repetidos por foodies e cujas fotos são trocadas como se fossem figurinhas de beisebol. Não havia bordões do tipo “Bam!” e “Vamos dar uma incrementadinha!” ventilados pela televisão para um público crédulo, como é costume hoje em dia. Aqueles eram os primórdios da cozinha americana. Lula era tida como “peixe vagabundo” e praticamente distribuída de graça nos portos. Atum era mais vendido como comida de gato, ou então para as indústrias de enlatados, além de ser comprado por um punhado de japoneses empreendedores que, aos olhos da

maioria, serviam só “para confundir as coisas” por causa dos altos preços que pagavam. O *monkfish* ainda não se chamava *lotte* e não chegara às mesas de Manhattan. Os peixes de Provincetown, pelo menos uma boa parte, eram jogados sem espinha nem pele na chapa, salpicados com manteiga clarificada e páprica e grelhados até a morte. Um galhinho de salsa e uma fatia de limão eram guarnições de ponta. Os poucos heróis culinários que tínhamos no Dreadnaught eram admirados mais pelo machismo demonstrado — vale dizer, número de jantares servidos por noite, quantidade de dor e calor suportados, volume total de garçonetes traçadas, coquetéis ingeridos sem efeitos visíveis. Essas eram as estatísticas que compreendíamos e admirávamos.

Havia Jimmy Lester, o Rei da Grelha, por quem tínhamos altíssima consideração. Ele trabalhara anos e anos numa churrascaria vizinha e era famoso pelo número extraordinário de filés e costeletas que conseguia manejar de uma só vez no seu imenso broiler. Jimmy tinha “ginga”, o que significava uma capacidade de girar, virar e espetar a carne com um estilo e uma graça até que bem razoáveis para um homem de cem quilos. Era dele o crédito pela invenção do “tranco” — peripécia em que o churrasqueiro, com as duas mãos cheias de chapas ou pratos quentes, empurra a grelha de volta para debaixo das chamas com o quadril. Nós gostávamos disso.

Os maus-tratos infligidos com garra a alimentos e equipamentos eram muito admirados; até certo ponto, essa é uma regra que vigora ainda hoje. Os açougueiros de cozinha continuam batendo as carnes de primeira com um pouco mais de força e ruído que o necessário. Os chefs de partida não conseguem deixar de dar um efeitozinho nos

pratos prontos, um empurrão em sentido inverso na hora de deixá-los na boqueta, de tal forma que a comida não escorre das bordas por um triz. A porta dos fornos de quase toda cozinha de restaurante tem de ser reapertada com frequência, por causa dos repetidos chutes que leva de pés calçados com tamancos. E todos nós adoramos brincar com faca.

Os rapazes do restaurante em frente eram considerados a brigada campeã, o exemplo perfeito dos ideais culinários da época. O Mario's servia comida do sul da Itália, fazia um tremendo sucesso e tinha uma equipe de funcionários muito temidos e respeitados porque toda noite atendia centenas de pessoas a mais do que a maioria dos outros restaurantes da cidade. Era um negócio até que bem sofisticado para a época: pernis inteiros de vitela trinchados no local, caldos feitos com ossos de verdade (e não com cubinhos industriais), molhos produzidos do zero usando ingredientes de qualidade — e a brigada mais ruidosa, cruel e indisciplinada da cidade. Quando eles pintavam no Dreadnaught para dar um tapinha depois do serviço, deixavam nosso bando de mequetrefes paraquedistas de meio período se sentindo a ralé da ralé. Eram mais ricos, mais confiantes e circulavam com mais panca e estilo que nossa variegada tripulação de desajustados e amadores. Andavam em matilha e tinham um dialeto próprio — um falsete agudo, ultrafeminino, afetadíssimo, temperado com termos tirados da literatura inglesa do século XVIII e do jargão de instrução do corpo de fuzileiros navais — uma linguagem exuberante, secreta, intimidante e sardônica, que foi muito imitada.

“Vossa excelência é um porco desprezível. Ignorante demais para servir mijó numa bota! Vosso odor me ofende e

meus ouvidos hiantes pasmam ao escutar vossos gritos de dor. *Insisto* para que esconda o rosto e me ofereça uma libação antes que eu golpeie essa sua pobre bunda com a ponta de minha bota, seu bostinha remelento!”

Usavam nomes de mulher entre si, algo de fazer doer os ouvidos, já que eram todos enormes e feios, de olhos esbugalhados, musculosos, cheios de cicatrizes, com brincos de argola que pareciam aldrabas. Olhavam qualquer forasteiro de cima a baixo, comunicavam-se quase sempre com um simples olhar ou sorriso e moviam-se pelas ruas, bares e vielas de Provincetown como se fossem titãs. Tinham mais coca, melhor erva, grana mais farta e mulheres mais bonitas. Adoravam esfregar isso na cara da gente.

“Quantas?”, perguntavam depois de um sábado agitado.

“Ah... cento e cinquenta, duzentas”, Bobby respondia, inflando um pouco os números.

“Nós fizemos... quantas mesmo? Quantas foram, Dee Dee, daahlin?”, o chef do Mario’s perguntava, como quem não quer nada. “Quatrocentas e cinquenta? Quinhentas?”

“Seiscentas... eu acho”, Dimitri, o masseiro do Mario’s, respondia. Um sujeito que mais tarde teria papel fundamental em minha carreira.

“É. Isso. Seiscentas. Noite fraquinha, eu diria. Patética, se é que me entendem. A cachorrada deve ter ido comer a boia em algum outro lugar, esta noite. No Dairy Queen, com certeza.”

E havia também Howard Mitcham. Howard era o único “chef com nome” da cidade. Cinquentão, alcoólatra furioso e surdo feito uma porta — resultado de um acidente em criança com fogos de artifício —, Howard era visto quase toda noite, depois do trabalho, rondando os bares de

pescadores ou perambulando pela cidade, gritando de forma incompreensível (ele também gostava de cantar). Embora bêbado grande parte do tempo, e difícil de entender, Howard era um venerando estadista da culinária de Cape Cod, um chef respeitado de um restaurante muito procurado e autor de dois livros de cozinha tidos em alta conta: *The Provincetown Seafood Cookbook* e *Creole, Gumbo and All That Jazz* — dois volumes que *ainda* consulto e que influenciaram enormemente a mim e a todos os colegas da época em quem desabrochavam pendores culinários.

Ele tinha um cabelo branco rebelde, impossível de assentar, um rosto tinto de gim, barriga de cachaceiro e invariavelmente trajava a camisa de manga curta e colchetes usada pelos lavadores de pratos. Sem a menor pretensão, tanto ele quanto seus livros eram um repositório fascinante de receitas, memórias, história, folclore e ilustrações, tiradas de seu incansável amor pela comida simples, operária e étnica da classe baixa da região.

Howard *amava* os frutos do mar. *Tudo* que viesse do mar. Ao contrário da maioria de nós, sabia o que fazer com aquilo. Amava os peixes menos populares da época, usando atum, lula, cavalinha, enchova e bacalhau salgado com grande perícia. Seu forte era o haddock amandine e as pessoas pegavam horas de estrada para ir de Boston até lá, experimentar o prato. Foi o primeiro chef que eu conheci a apreciar por inteiro a cozinha portuguesa local, os picantes cozidos de lula temperados com cominho, os caldos verdes cheios de linguiça, a reunião de peixe e carne de porco. E era um defensor estridente dos poderes místicos do *quahog*, um tipo mais humilde e ligeiramente duro de amêijoas.

Todo verão, Howard e seus amigos — quase todos artistas, pescadores nativos, escritores e bêbados — davam uma festa chamada de John J. Gaspie Memorial Clambake (“Cozido de Mariscos em Memória de John J. Gaspie”), em honra de um falecido amigo pescador. Era um dos grandes acontecimentos do ano para os moradores de Provincetown e para aqueles que trabalhavam durante a temporada nos restaurantes da cidade. Howard e seus amigos cavavam buracos na areia da praia e punham lá dentro latas de lixo novinhas em folha, depois as enchiam com *quahogs*, lagostas, bacalhau, verduras, batatas e espigas de milho e deixavam que aquilo tudo fosse cozinhando lentamente sobre brasas de carvão, enquanto todo mundo enchia a cara.

Para nós, do Dreadnaught, Howard era um bruxo, um oráculo com o dom de falar em línguas ignotas. Podíamos não sacar nada do que ele dizia, mas entendíamos seus livros e, ainda que fosse difícil conciliar seu comportamento público com o tom irônico, musical e amorosamente informativo de seus escritos, éramos espertos o bastante para respeitá-lo pelo que sabia e pelo que podia fazer. Víamos nele alguém que amava a *comida*, não apenas a vida de cozinheiro. Howard nos ensinou a cozinhar para *nós mesmos*, pelo puro prazer de comer, e não apenas para as hordas de turistas.

Howard nos ensinou que havia esperança para nós, cozinheiros. Que a comida podia ser um chamamento. Que a coisa em si era algo de que podíamos sentir *orgulho*, uma razão de viver. E isso entrou em algumas cacholas, desde aqueles primeiros tempos desbravadores. Ele influenciou muitos dos meus amigos. Li uma coluna de Molly O’Neill na revista do *New York Times*, não faz muito tempo, em que ela

descrevia as delícias da comida de influência portuguesa de Cape Cod, como feijão-branco, couve e linguiça, e eu *percebi* que ela já experimentara da comida do velho, e que provavelmente também já lera seus livros. Sem que seu nome fosse mencionado, o alcance de Howard atravessara várias décadas para chegar ao meu jornal de domingo — e isto me alegrou.

Houve um outro momento inspirado: uma noite de mares agitados, enluarada, em que o gerente do Dreadnaught olhou pela janela e de repente viu milhares de minúsculos peixinhos saltando para a superfície da água, fugindo num frenesi adoidado de algum perigo terrível. Ele sabia o que aquilo significava, assim como todos os demais moradores da cidade possuidores de um barco, uma vara e um filão de pão para usar como isca: os listrados estavam à solta!

Milhares do muito apreciado e relativamente caro badejo listrado, num raro momento de volúpia alimentar, de repente estavam à disposição de quem quisesse pegá-los. Literalmente tudo que se precisava fazer era atirar um pouco de miolo de pão na água, dar uma cacetada na cabeça do peixe com a vara e tirá-lo de lá. Eles estavam pescando centenas de quilos de badejo. Todo restaurante da cidade estava se abarrotando de badejo e os estacionamentos, a exemplo do nosso, viram-se subitamente transformados num palco iluminado por lanternas Coleman para a operação de escamar, estripar e embrulhar. O estacionamento do Dreadnaught, assim como todos os outros da cidade, ficou repentinamente lotado de cozinheiros e lavadores de pratos ensanguentados, labutando debaixo de lampiões a gás e lâmpadas nuas, a limpar, embrulhar e congelar aquela valiosa carne branca. Trabalhamos durante horas com as facas, o cabelo reluzindo

de escamas que pareciam flocos de neve, raspando, cortando, tirando filés. Ao final da noite, levei para casa um mostrengo de quinze quilos, ainda retorcido pelos estertores da morte. Meus companheiros estavam puxando um fumo quando cheguei a nossa casinha na praia e, como muitas vezes acontece nessas ocasiões, estavam famintos. Tínhamos apenas o badejo, um pouco de manteiga e um limão para trabalhar, mas cozinhamos o desgraçado na minúscula grelha do fogão que havia na casa e servimos em papel-alumínio, rasgando nacos com os dedos. O céu já estava todo estrelado de novo, enluarado, com uma maré alta agitada lambendo as adjacências da casa; quando as janelas começaram a chacoalhar nos caixilhos, um cheiro de maresia e de sal encheu o ar todo. Era o peixe mais fresco que eu já havia comido na vida e não sei se foi por causa da qualidade meio dramática que o tempo estava adquirindo naquele momento, só sei que aquilo me bateu em cheio, uma refeição que me fazia sentir melhor a respeito das coisas, que *me* fazia sentir melhor por comê-la, de alguma forma me sentir mais *inteligente*, de alguma forma... Foi uma injeção de proteína no córtex, uma dose limpa de três ingredientes, comidos com a mão. Haveria alguma coisa melhor que aquilo?

Lá pelo fim da temporada, a brigada começou a se desfazer e a tomar o rumo das estações de esqui do Colorado, dos navios de cruzeiro do Caribe, dos restaurantes e barracas de caranguejo de Key West. Depois do Labor Day, durante as últimas semanas antes que o Dreadnaught encerrasse as atividades do ano, tive minha chance de avançar um degrau. Trabalhei na praça de frituras, mergulhando mariscos e camarões empanados em gordura quente por uns tempos, depois passei a empilhar

um número razoável de lagostas no panelão especial de pressão e por fim fui promovido uma última vez, para fazer alguns turnos na fabulosa grelha. Eu não conseguiria descrever o puro prazer, o *poder* de comandar aquela fornalha monstruosa de ferro e aço a cuspir fogo, empurrando a grelha para debaixo das chamas com o quadril, do jeito como eu vira Bobby e Jimmy fazendo. Foi magnífico. Eu não poderia ter me sentido mais feliz — nem mais poderoso — se estivesse pilotando um F-16. Fui dono do mundo durante algumas poucas e curtas semanas e estava decidido a fazer daquela minha praça permanente na temporada seguinte.

Infelizmente, as coisas não saíram conforme o planejado. No verão seguinte, Mario comprou nosso restaurante capenga. E foi gentil o bastante ao permitir que todos os que tinham trabalhado lá no ano anterior fizessem um pequeno teste para ver se conseguiriam o antigo emprego de volta. Fiquei fascinado com a oportunidade e parti para Provincetown naquele abril cheio de esperanças e de confiança, *certo* de que estava tudo no papo, de que iria conseguir o emprego naquela grelha, no topo da pirâmide, a colocação que certamente me levaria a entrar para a elite pirata, um garanhão indomável e brigão que poderia dar ordens para o pessoal da salada e fritar os cozinheiros e peões menos bem-sucedidos.

Entrei na cidade, eu me lembro, usando — que Deus me perdoe — um terno Pierre Cardin novinho em folha de algodão azul-claro listrado. Os sapatos também eram azuis. Lá estava eu, entrando de carona numa cidade que para todos os fins e propósitos era uma pequena aldeia informal de pescadores portugueses, uma colônia de artistas, uma cidade onde as pessoas se vestiam sem maiores pretensões

com roupas simples — calça de brim, refugos do exército, cáquis velhos — e eu, num ataque ensandecido de orgulho e confiança sem dúvida inspirado pela moda discoteca, optei por fazer minha aparição envergando uma fatiota *à la* Robert Palmer, de enchimento nos ombros, feito um par de asas de gaivota, me coçando todo de vontade de mostrar aos caipirões locais como era que nós fazíamos as coisas em Nova York.

## Ahh... o amor juvenil. Marvin Gaye. Curtis Mayfield. Brothers Johnson...

Eles estavam batendo vitela quando entrei na cozinha; a brigada toda, em todas as superfícies horizontais disponíveis, a castigar os pedaços de carne para os escalopes com malhos de aço. O nível de testosterona estava alto, muito alto. Aqueles caras eram o Primeiro Time e sabiam disso. Todo mundo sabia. A brigada de salão, os gerentes, até mesmo o próprio Mario, todos pareciam pisar em ovos quando circulavam pela cozinha, como se qualquer um daqueles cozinheiros pudesse de repente avançar pelas barras da jaula e tirar-lhe um naco do braço. Só eu era burro o bastante para não ver a distância que me separava daquelas maravilhosas máquinas de cozinhar. Eu servira algumas centenas de refeições num ritmo tranquilo, num restaurante não muito movimentado, fora de temporada. Aqueles caras serviam quatrocentas, quinhentas, seiscentas refeições caprichadas e rápidas por *noite*!

Era uma sexta-feira, uma hora antes da abertura, quando fui apresentado a Tyrone, o churrasqueiro, de quem eu seria ajudante. Nas minhas lembranças, Tyrone sempre me pareceu ter uns dois metros e meio de altura: eram duzentos quilos de ébano entalhado, cabeça raspada, dente de prata proeminente na frente e o eterno argolão de ouro na orelha, do tamanho de um punho. Mesmo que suas verdadeiras dimensões fossem certamente bem mais modestas, já deu para ter uma ideia: o homem era *grande*, negro, de músculos imensos, sobre os quais o jaleco tamanho cinquenta e seis de chef assentava feito pele de tamborim. Era um gigante, um viking negro, era Conan, o Bárbaro, John Wayne e o Golem reunidos num único homem. Mas, enxerido como só os ignorantes conseguem ser, comecei a soltar o verbo na hora, detalhando para meus novos camaradas versões altamente exageradas de minhas aventuras no velho Dreadnaught — como *nós* éramos danados. Tagarelei uns tempos sobre Nova York, tentando me fazer passar por um profissional experiente, sabido, até mesmo meio perigoso do meio culinário.

Eles, para ser caridoso comigo mesmo, não ficaram muito impressionados. Não que isso tivesse me impedido de continuar papagueando sem parar: ignorei todos os sinais. Todos eles: o girar de olhos, os sorrisos tensos. Fui em frente, indiferente ao que estava ocorrendo a minha volta toda na cozinha; as monstruosas quantidades de comida sendo guardadas nos refrigeradores e armários de balcão para a *mise-en-place*. Não notei a constante afiação das facas, a arrumação e o dobrar detalhado dos panos, colocados em cantos estratégicos, o empilhar de panelas prediletas, o gelo, as caçarolas de água fervente, as imensas quantidades de suprimentos de apoio de tudo

quanto é ingrediente. Eles eram como fuzileiros navais se preparando para o cerco de Khe Sanh, e eu não percebi nada.

Eu devia ter enxergado esse ritual tão ensaiado pelo que era, devia ter compreendido o nível da atividade em andamento na Mariolândia, devia ter apreciado a experiência, sacado o que era que permitia àqueles gigantes carnudos dançarem sem uma palavra um em volta do outro, dentro de um espaço exíguo e de alta concentração humana sem jamais colidir ou desperdiçar um movimento. Eles se viravam da tábua de cortar para o tampo do fogão com uma economia de gestos de tirar o fôlego, erguiam caldeirões de cento e cinquenta quilos do fogo, jogavam pernis de vitela de lá para cá como se fossem frangotes, aferventavam centenas de quilos de massa, o tempo todo aguentando com indulgência minha interminável conversa autopromocional. Eu devia ter entendido aquele patoá que misturava linguagem feminina com gíria de presidiário, aquela história de nomes de mulher, as expressões antiquadas, devia ter visto tudo pelo que era: o resultado final de *anos* de trabalho em conjunto num espaço confinado, sob pressão extraordinária. Devia ter entendido. Mas não foi o caso.

Uma hora depois, o balcão estava repleto com mais comandas do que eu jamais vira na vida.

Os pedidos não paravam de entrar, comandas empilhadas umas em cima das outras, os garçons berrando, mesa para dez, mesa para seis, quatro, cada vez um número maior delas, não num fluxo de vaivém, apenas uma onda interminável e assustadora vindo em nossa direção. E todas em *italiano*! Eu não conseguia nem mesmo *entender* grande parte do que estava escrito, que dirá o que os garçons

gritavam para mim. E os peritos do Mario's tinham uma coletânea igualmente impenetrável de codinomes para cada prato, dificultando ainda mais a tarefa de fazer sentido daquilo tudo. Havia gritos de “A sua aí!” e “Pronto!” a intervalos de poucos segundos, e também “Sai!”, mais comida saindo, mais pedidos entrando, os roncões de um interfone toda vez que um barman lá de cima pedia algum prato. Chamas de um metro de altura saltando das panelas, a grelha abarrotada de filés, costeletas de vitela, lagostas e postas de peixe. As massas eram aferventadas, escorridas, passadas na água fria e transferidas em porções enormes para peneiras sobre o vapor, caindo por tudo quanto é lado, o chão logo forrado de spaghetti alla chitarra, linguine, garganelli, talharim, fusilli. O calor era horrendo. O suor escorria pela testa, entrava nos olhos e me cegava, enquanto eu girava feito um pião, sem sair do lugar.

Batalhei, suei e me desdobrei para manter o ritmo da melhor forma possível, com Tyrone enfiando assadeiras debaixo da grelha e eu, presumivelmente de ajudante, me enroscando cada vez mais naquela barafunda, a cada pedido que entrava. Nas raras oportunidades em que conseguia dar uma espiada no quadro, as comandas me pareciam redigidas em escrita cuneiforme, ou mesmo sânscrito — indecifráveis.

Eu estava perdendo o pé. No fim, Tyrone teve de ajudar o ajudante.

Aí, ao apanhar uma frigideira, me queimei.

Soltei um berro, deixei cair a frigideira e, com um pedido de osso bucco à milanese espalhado no chão e uma pequena bolha vermelha surgindo na palma da mão, tolamente — que tolo! — perguntei ao assediado Tyrone se

por acaso não tinha uma pomada para queimadura e quem sabe um Band-Aid.

Foi a gota d'água para ele. De repente fez-se um silêncio de morte na cozinha do Mario's, todos os olhos voltados para o churrasqueiro enorme e para seu irremediavelmente inútil assistente. Os pedidos, como se suspensos por uma terrível e poética justiça mágica, pararam de entrar por um longo e tenebroso momento. Tyrone virou-se devagarinho para mim, me examinou de cima a baixo com seus olhos congestionados, suor pingando do nariz, e falou: "Qué que cê qué, branquela? Pomada pra queimadura? *Um Band-Aid?*".

Depois ergueu as enormes palmas para mim, bem pertinho do meu nariz, para que eu pudesse ver direito: a horrenda constelação de bolhas, de vergões raivosos e rubros deixados pela grelha, de antigas cicatrizes e feridas em carne viva em que o vapor ou a gordura quente tinham simplesmente arrancado a pele. Aquelas mãos pareciam as garras de algum crustáceo monstruoso de filme de ficção científica, empelotadas e calosas debaixo de machucados novos e velhos. Olhei, hipnotizado, enquanto Tyrone — cujos olhos continuavam pregados nos meus — estendeu lentamente a mão para dentro da grelha e, sem proteção nenhuma, pegou uma assadeira em brasa, levou-a até o balcão de cortar e colocou-a na minha frente.

Sem nem piscar.

Os outros cozinheiros soltaram vivas, assobios e rugidos diante de minha humilhação total. Os pedidos começaram a entrar outra vez e todo mundo voltou ao trabalho, soltando risotas ocasionais. Mas eu sabia. Eu *não* seria o churrasqueiro do Dreadnaught aquele ano — *isso* era certo. (No fim, eles me chutaram de volta para a preparação, um

degrau acima do lavador de pratos, na cadeia alimentar.) Eu fora desmascarado como o garganta vagabundo e desprezível que de fato era. Era, fiquei sabendo depois, um *mala carne*, que em italiano significa “carne ruim”, e durante várias semanas fui chamado de “Mel”. Fora classificado como pretensioso, e antipático ainda por cima.

Voltei para casa aquela noite arrasado, com a impressão de que meu terno Pierre Cardin [Aquele terno! **AQUELE TERNO!** Onde eu estava com a cabeça?] era feito de estopa e cinzas. Ainda não tinha achado onde ficar, de modo que estava acampado no depósito dos fundos da Spiritus Pizza. Meu tormento, minha desgraça eram completos.

Depois de alguns dias de rancores e autopiedade, comecei devagar e com determinação crescente a elaborar um plano, uma forma de me vingar de meus torturadores. Eu iria para a escola, para o Culinary Institute of America, o CIA — a melhor escola do país, onde certamente nenhum daqueles caras de Provincetown havia estado. Eu faria um estágio na França. Aguentaria qualquer coisa: chefs bêbados e malvados, donos birutas, salários baixos, condições de trabalho tenebrosas; eu deixaria que subchefs franceses sádicos me fizessem trabalhar feito mula... *mas eu voltaria*. Faria o que fosse preciso para me tornar tão bom ou melhor que aquela brigada do Mario's. Eu teria mãos como as de Tyrone e faria idiotinhas como eu comerem o pão que o diabo amassou, do mesmo jeito que eles me fizeram comê-lo.

Eles iam ver só.

# Nos corredores do CIA

Sequioso de vingança e justiça, tratei de entrar para o Culinary Institute of America em Hyde Park, Nova York. Meus amigos da faculdade — aqueles que ainda se davam comigo depois de dois anos aguentando meu comportamento vergonhoso — acharam que eu tinha perdido a cabeça, mas isso de toda forma já era do conhecimento geral. Tenho certeza de que no vasto campus verdejante e bem cuidado da Vassar houve um suspiro coletivo de alívio de me ver pelas costas, eu que só queria saber de cavar mais uma bebida de graça, roubar drogas, tecer comentários abertamente maldosos e no geral baixar o nível da conversa. Meus ídolos daquele tempo eram, muito previsivelmente, Hunter Thompson, William Burroughs, Iggy Pop e Bruce Lee; durante algum tempo, nutri uma visão romântica ainda que imperfeita de mim mesmo, como se eu fosse uma espécie de Byron ultraviolento e pirado. Durante meu último semestre na Vassar, dei de andar com dois nunchakus presos num coldre e uma espada de samurai na cintura — o que já dá uma boa ideia de tudo que é preciso saber sobre esse período. A coisa mais romântica que consegui fazer em dois anos foi usar a espada para decepar um jardim inteiro de lilases da faculdade para encher o quarto da namorada de flores uma noite.

O CIA foi meio que um desvio de rota. Eu adoraria poder lhe dizer que foi difícil entrar. *Havia* uma longa lista de espera. Mas apelei para o amigo de um amigo que doara uma boa bolada para a escola e era dono de um conhecido restaurante em Nova York, de modo que cerca de duas semanas depois de preencher minha ficha de inscrição eu estava dentro. Era um estudante matriculado numa instituição onde todo mundo usava uniforme idêntico, um chapéu gozado de papel e *tinha* de assistir às aulas. Como falei, foi meio que um desvio de rota. Mas eu estava pronto.

O CIA fica no prédio e nos terrenos de um antigo mosteiro jesuíta, numa colina ao longo do rio Hudson, a uma curta distância de táxi de Poughkeepsie. Trajado com meu jaleco de chef, abotoado de cima a baixo, calça xadrez, lençinho no pescoço e munido do estojo padrão para facas, imitando couro, cheguei decidido mas cheio de pose.

Minhas facas me distanciaram dos demais alunos logo de cara. Eu tinha minhas Sabatiers de aço com alto teor de carbono, já então bem usadas, bem ao lado do estoque barato exigido pela escola: Forschners de aço inoxidável difíceis de afiar, uma para descascar, uma para fatiar, uma para tornear e uma parisienne. Eu era mais velho que a maioria dos meus colegas, muitos dos quais recém-saídos de casa. Ao contrário deles, eu morava fora do campus, em Poughkeepsie, com os colegas restantes da Vassar. Já trabalhara na indústria — e tinha feito sexo com uma mulher. Eles não eram a nata da safra, meus colegas de culinária. Estávamos em 1975 e o CIA ainda recebia mais que sua cota de rapazes do interior, de caras que ainda faziam xixi na cama, de caipiras, de gente que levava bomba nas faculdades locais e de desajustados para quem o instituto era melhor que as cadeias ou os reformatórios.

Imprestáveis na cozinha, felizes nas horas vagas, satisfeitos com pouco mais do que erguer pirâmides de latinhas de cerveja, eram alvo fácil para um sujeito como eu. Praticamente paguei meus dois anos de curso em Hyde Park jogando com eles. Não sentia vergonha nem culpa de tirar o dinheiro daquele pessoal, de lhes vender drogas malhadas, de trapacear nas cartas. Eles estavam prestes a entrar para o ramo de restaurantes; achei que era melhor aprenderem logo. Se por acaso algum dia a turma do Mario's pusesse as mãos naqueles trouxas, eles ficariam até sem a obturação dos dentes.

Foi muito fácil para mim. Os primeiros meses de curso foram gastos com coisas do tipo: “Esta é a faca do chef. Este é o cabo. Esta é a lâmina”. E com regras de limpeza. Meu professor de higiene alimentar, um ex-inspetor da saúde para lá de amargurado (a se julgar pelas cicatrizes que tinha no rosto, o último homem honesto em sua profissão), nos regalou com histórias sobre super-ratazanas viciadas em pesticida, falou muito sobre a vida sexual das bactérias e sobre os sempre presentes perigos da sujeira invisível.

Tive aulas sobre manuseio de alimentos, ovos, saladas, caldos, sopas e sobre o uso básico de facas. Mas depois de passar horas demais nas entranhas da Mariolândia, descascando batatas, preparando galões de molho para salada, picando legumes e por aí afora, eu conhecia essas coisas de cor e salteado.

Claro que, nas aulas, meus caldos sempre tinham um gosto muito melhor que o dos colegas. Ninguém entendia como é que eu conseguia obter um sabor tão gostoso com uns poucos ossos de galinha, ou fazer um fumet de peixe tão maravilhoso com espinhas de peixe e cascas de

camarão, tudo no tempo limitado de que dispúnhamos. Caso meus professores tivessem me cumprimentado com uns tapinhas antes da aula, talvez ficassem sabendo do segredo: dois envelopes de papel celofane contendo concentrado de lagosta e galinha no bolso do meu jaleco de chef, para aquele quê a mais. Eles nunca descobriram.

O Culinary Institute de 1975 era muito diferente da instituição profissional com cursos de quatro anos que é hoje. Naquele tempo, o produto final desejado parecia ser um futuro empregado do Hilton ou de algum salão de banquetes da Restaurant Associates. Gastava-se um bocado de tempo tratando de banho-maria. Os molhos eram engrossados com um roux. Os pratos dinossáuricos de Escoffier, pesados, empanados, carregados de molho, glaceados e com soubise, eram o grande ideal. Tudo, era a lição implícita, tinha de vir com o devido teor de amidos, proteínas e verduras. Da nouvelle cuisine, pouco se ouvira falar. Reduções? Nem pensar. Infusões? De jeito nenhum. Estamos falando de dois anos de couve-flor ao molho mornay, lombo de vitela Orloff, lagosta thermidor, favoritos institucionais como frango havaiano, tender grelhado com rodelas de abacaxi e clássicos ao velho estilo, na linha do filé Wellington. Os chefs/professores eram pelo visto em sua grande maioria egressos fracassados da indústria: antigos camaradas suíços, austríacos e franceses de olhos lacrimejantes, todos rancor e carão vermelho de bebida — ao lado de uns poucos veteranos motivados, vindos das grandes cadeias hoteleiras, para quem comida significava sobretudo custo por unidade.

Mas foi divertido. Fazer alfenim, glacê, chaud-froids, esculturas no gelo. A gente não vê muito isso, no mundo real, e havia alguns sujeitos da velha escola europeia que

tinham muito talento de fato e que passaram para seus apaixonados alunos os últimos suspiros de um estilo moribundo. As aulas de charcutaria eram boas e o estilo antigo era perfeito para ensinar como fazer galantinas, ballottines e socles, patês, rillettes, linguças e aspic. As lições sobre carne eram divertidas; aprendendo os princípios fundamentais de seu manuseio, descobri que a proximidade constante com a carne tem o dom de inspirar humor negro nos seres humanos. Meu professor fazia marionetes com carne de vitela e seu espetáculo ovino-sexual era lendário. De lá para cá, cheguei à conclusão de que quase todo mundo que trabalha com carne é engraçado — ao contrário da grande maioria do pessoal que trabalha com peixe.

Eles nos deixavam praticar o uso das facas em pernis inteiros de boi; meus colegas iniciantes e eu trucidamos milhares de quilos de carne; éramos a versão culinária da Família Manson. Felizmente, os restos mutilados de nossas tentativas — assim como toda a comida do CIA — simplesmente passava para uma outra aula, onde era assada, cozida, transformada em sopa ou em carne moída... antes de terminar em nossas mesas, ao jantar. Eles tinham bolado a equação muito bem. Todos os alunos estavam ou cozinhando para os outros alunos, ou servindo os outros alunos ou sendo alimentados pelos outros alunos — um ciclo alimentar perfeito, já que devorávamos nossos fracassos e sucessos indistintamente.

Havia também dois restaurantes abertos para o público, mas era preciso seguir alguns princípios fundamentais, antes que a escola nos deixasse infligir as poucas habilidades adquiridas ao populacho.

As aulas de Preparação de Legumes eram muito temidas. O aterrador chef Bagna era o encarregado e ele fazia de uma simples preparação de verduras um programa rigoroso, quase igual ao da base naval de Parris Island. Ele era um suíço italiano, mas gostava de usar sotaque alemão para maior efeito, esgueirando-se em silêncio por trás dos alunos no meio de uma tarefa qualquer e gritando alguma pergunta a plenos pulmões.

“Recite para mim... *schnell!* Como se preparam as pommes dauphinoises!!”

Em seguida o chef Bagna se punha todo solícito a fornecer dicas incorretas, “Aí enton focê acrescenta as cebolas, yah?”. Depois aguardava até que a vítima toda atrapalhada caísse na armadilha, para então guinchar: “*Nein! Nein!* Non tem nada de cebola na patata dauphinoise!”. Ele era um tirano, meio sádico e meio teatral. Mas conhecia seus legumes e sabia o que significava pressão. Quem não conseguisse aguentar as explosões do chef Bagna *não* ia se dar bem no mundo exterior, muito menos se sair a contento no último curso do CIA: o “Salão E” do chef Bernard.

Outro curso, de Cozinha Oriental, como creio que fosse chamado na época, também foi muito divertido. O professor, um chinês muito capaz, era o responsável pela transmissão de todos os fundamentos da cozinha chinesa e da japonesa. A parte chinesa das aulas era fantástica. Quando chegava a hora de nos comunicar os sabores do Japão, no entanto, nosso professor se tornava mais interessado em fazer extensas palestras sobre o Saque de Nanquim. Seu ódio aos japoneses era intenso. Entre descrições de como mulheres, crianças e bebês foram mortos à baioneta, durante a Segunda Guerra, ele apontava

para um cartaz com imagens de sushis e sashimis na parede e dizia, com seu inglês fortemente carregado: “Isso peixe cru. Vai comer isso? Ah! *Merda* japonesa!”. E depois voltava para sua dissertação sobre trabalhos forçados, execuções em massa, escravidão, dando a entender, sombria e claramente, que o Japão pagaria, mais cedo ou mais tarde, pelo que fizera a seu país.

Segundo as piadas, todo mundo engordava dois quilos e meio nas aulas de padaria. E dava para perceber por quê. Esse curso era dado pela manhã, quando estavam todos famintos; depois de algumas horas de trabalho duro, erguendo pesados sacos de farinha, sovando massa e abastecendo os fornos gigantescos com pãezinhos de canela, croissants e pães variados para os inúmeros refeitórios da escola, a cozinha se enchia de aromas. Quando o produto final começava a sair dos fornos, os estudantes caíam matando; lambuzavam os pães e pãezinhos ainda quentes com carradas de manteiga e se empanturravam. Brownies, biscoitinhos de pecã, cookies, profiteroles — cerca de dez por cento da produção desaparecia antes mesmo de ser transferida para as prateleiras e embalada para o destino final. Não era uma visão muito bonita, todos aqueles jovens pálidos e desengonçados entregues a um furor de fome e frustração sexual, enchendo a cara de pão. Era mais ou menos como a *Noite dos mortos-vivos*, todo mundo parecia estar sempre mastigando.

Se havia alguém que representava para nós o Terror Definitivo, alguém que se encaixava em nossa ideia de um Chef de Fato, um francês monstruoso, despótico, de mão de ferro, a reger sua cozinha como o presidente vitalício Idi Amin, esse alguém era o chef Bernard. O último curso antes

da formatura era no temido e ao mesmo tempo desejado Salão E, o Salão Escoffier, um restaurante três-estrelas, aberto ao público, operado com lucros pela escola. Dizia-se que as pessoas faziam reserva com *anos* de antecedência. Ali, a comida clássica francesa era servida à la carte, sendo que os preparativos finais eram feitos em mesinhas laterais redondas, de um só pé, chamadas *guéridons*, por alunos totalmente ineptos. Nosso capitão, o poderoso septuagenário Bernard, tinha, segundo os rumores, *trabalhado com Escoffier em pessoa*. Seu nome era mencionado apenas aos sussurros; os alunos conscientizavam-se de sua presença invisível meses antes de entrar naquela cozinha.

“Espere até o ‘Salão E’”, era o agourento refrão, “Bernard vai comer seu rabo no café da manhã.”

Desnecessário dizer que a pressão, o medo e a ansiedade eram palpáveis nas semanas que antecediavam o ingresso no Salão Escoffier.

Era uma cozinha aberta. Uma janelona permitia aos clientes observarem o temível chef alinhando suas tropas para inspeção, distribuindo as praças de trabalho do dia, revisando os crimes, horrores e decepções dos esforços da noite anterior. Esse era um momento aterrador e todos nós morríamos de medo da praça de suflê, porque ali ninguém escapava do peso da ira e do descontentamento do chef Bernard. A probabilidade de erros era muito alta. Tendo-se em vista as condições reais de trabalho, era certo que pelo menos *um* dos suflês à la minute não cresceria, cresceria de modo desigual ou desabaria depois de crescer — vale dizer, de alguma forma não corresponderia aos padrões exigidos pelo líder. Os alunos chegavam a tremer de medo ao

fazerem fila para a distribuição dos trabalhos, rezando: “Não eu, Senhor. Não hoje... por piedade, não a praça de suflê”.

Se você errasse alguma coisa, recebia os chamados “dez minutos”. Em plena vista do público boquiaberto e dos trêmulos companheiros, o ofensor dos suflês seria chamado à frente, em posição de sentido, para receber do temível mestre francês um olhar do mais absoluto desdém gaulês e uma saraivada de impropérios como nunca tínhamos escutado antes.

“Você é um chef de merda!”, berrava o venerando homem. “Eu faço dois cozinheiros como você no toilette toda manhã! Você é um nojo! Um sapateiro! Você destruiu minha vida!... *Nunca* será um chef! Você é uma *desgraça*! Olhe só! Olhe esta *merde... merde... merde!*” Nesse ponto, Bernard enfiava o dedo no objeto que o havia ofendido e jogava pedaços dele no chão. “Como *ousa* chamar isto de cozinha? Isto... isto é grotesco! Abominável! Você... você devia se suicidar de vergonha!”

Mas uma coisa é preciso que se diga do safado: Bernard era justo. *Todo mundo* recebia seus dez minutos. Até mesmo as moças, que, pesa-me dizê-lo, invariavelmente caíam no choro trinta segundos depois de iniciada a explosão. Mas ele não deixava que as lágrimas e os soluços o detivessem. Elas ficavam ali paradas, tremendo e fungando, enquanto ele continuava despejando xingos e pragas contra céus e terra, antepassados e descendentes futuros até acabar com a vida delas, assim como com a de todos os demais; ao final, tudo que restava era um feixinho de nervos todo trêmulo, de cara roxa, dentro de um uniforme branco de poliéster.

Uma das vítimas mais notáveis do reino de terror do chef Bernard foi um amigo meu — também bem mais velho que

os outros alunos — que acabara de voltar do Vietnã. Ele combatera numa unidade de artilharia e, ao voltar, matriculara-se no CIA sob os auspícios da Lei dos Ex-combatentes; conseguira cobrir todo o programa, tinha apenas *quatro* dias de curso, antes da formatura, mas quando viu que dentro de um dia ou dois seria *sua* vez e que *ele*, sem sombra de dúvida, teria de trabalhar naquela temida praça de suflê, desabou sob a pressão. Desapareceu do mapa e de Hyde Park para sempre. As experiências de guerra e os vietcongues não tinham sido tão ruins quanto os dez minutos do chef Bernard, acho eu.

Quando chegou minha vez de ir lá para a frente, diante de meus companheiros de curso e do resto do mundo, para receber os *meus* dez minutos, eu estava pronto. Vi quando o chef Bernard me olhou bem no fundo dos olhos, ao começar sua tirada, e vi que reconheceu as centelhas de *alguma coisa* familiar ali dentro. Eu dei uma de presidiário. Quanto mais ardida e agressiva a autoridade, mais sonhador e relaxado eu ficava. Bernard pressentiu isso. Eu posso ter assumido a posição de sentido e dito todas as coisas que devia dizer, “*Oui, chef! Non, chef!*”, nos momentos corretos, posso ter demonstrado o devido respeito, mas ele viu, talvez no meu olhar de peixe morto, que não estava chegando a parte alguma comigo. Acredito até que o desgraçado do velho tenha sorrido muito de leve, a meio caminho. Parecia haver um brilho divertido em seus olhos, quando finalmente me dispensou com um ar de falso nojo. Ele sabia, acho, que eu *já* fora humilhado. Ele olhou em meus olhos e viu, talvez, que Tyrone e a turma do Mario’s já tinham feito o serviço. Eu gostava do chef Bernard e o respeitava. Gostava de trabalhar com ele. Mas aquele gordo maldito não me assustava. E ele sabia disso. Ele podia ter

me dado uma frigideirada na cabeça que eu teria sorrido para ele com a boca arrebitada. Ele percebeu, acho — e a festa perdeu a graça.

Depois disso, começou a ser gentil comigo. Deixava que eu ficasse observando enquanto decorava a *voiture* toda noite, tarefa que reservava só para si: a cobertura de gelatina e as guarnições de um assado apresentado num carrinho-mostruário de prata. Ele distribuía seus alhos-porós escaldados e suas rosas esculpidas em tomates como se fosse um cirurgião, cantarolando baixinho, ciente, acho eu, de que muito em breve ninguém mais estaria fazendo essas coisas.

Meu grande feito final no CIA foi torpedear uma perigosa extravagância planejada para a cerimônia de formatura. O evento seria no Grande Salão, antiga capela do prédio principal. Meus colegas de turma — quase todos zelosos futuros chefs de pâtisserie — estavam considerando a possibilidade de criar um espetáculo de glacê, marzipã, esculturas de chocolate e bolos de casamento para impressionar e maravilhar os amados parentes que compareceriam à festa de fim de curso. Eu já tinha *visto* o tipo de trabalho que um pâtissier fanático é capaz de fazer — eu tinha visto o trabalho dos *professores* — em grande parte um pavor, como acontece com trabalhos de glacê e de garde-manger quando o chef começa a pensar que é um artista e não um artesão. Eu já vira um bolo muito admirado, retratando o presidente Nixon, pintado em chocolate sobre cobertura de glacê, falando ao telefone com os astronautas da *Apollo* em seu módulo espacial, também de chocolate sobre glacê. Eu não queria submeter meus amigos e a família a uma visão de horror dessas.

Também não queria ser um desmancha-prazeres. Arrefecer o entusiasmo desse momento feliz de orgulho com meu cinismo e minha atitude negativa seria aproximar-me demais do que eu fora na faculdade, e esses tempos, pelo menos era no que eu gostava de pensar, tinham ficado para trás. Fui mais manhoso para pôr um fim ao acinte. Entreguei minha própria e sincera proposta, pedindo permissão para contribuir com uma *pièce montée* para os festejos, chegando mesmo a apresentar um esboço do projeto:

Uma escultura em tamanho natural de banha mostrando um Menino Jesus de toque branco na cabeça e faca de aço nas mãos pequeninas, nos braços de uma amantíssima Nossa Senhora. Desnecessário dizer que minha madona de gordura animal horrorizou a comissão de formatura. Em vez de ofender minhas perturbadoramente sinceras, ainda que estranhas, crenças religiosas, eles cancelaram todo o projeto. Uma Capela Sistina de banha não era exatamente uma coisa que quisessem mostrar a pais e dignitários presentes. E sabe-se lá o que poderia acontecer, caso me abrissem as portas? Que outras manifestações ensandecidas de infernos interiores não acabariam expostas no Grande Salão?

Todos foram portanto poupados de aspics em decomposição mostrando a travessia de Moisés pelo mar Vermelho, bem como de bolos de casamento se derretendo. Alguns dias depois, eu estava com o diploma. Era agora um formando da melhor escola de culinária do país — uma mercadoria valiosa no mercado —, tinha experiência de campo, vocabulário e uma mente criminosa.

Um perigo para mim mesmo e para todo mundo.

Aspic! Quando foi a última vez que você viu isso?

— Puxa, o CIA era bem diferente na época! Tinha tipo umas três mulheres por lá, bem diferente de hoje, que é quase meio a meio.

— Era BEM antiquado na época. Bem sem noção... É muito melhor agora.

Foi nesse exato momento — quando saí do CIA — que cometi talvez meu maior “erro”.

Não me arrependo de nada (as coisas deram certo para mim, no fim das contas), MAS toda minha esperança de me tornar um grande CHEF acabou quando eu me recusei a tirar vantagem da educação que recebi e — em vez

de pegar a grana e curtir com os amigos — ir para a Europa, virar um aprendiz e me sacrificar para aprender a fazer as coisas direito em uma boa cozinha, para trabalhar com um grande chef. Nunca aconteceu.

# A volta de Mala Carne

Meu regresso triunfal a Provincetown — em meio ao curso do CIA — foi no verão seguinte. Recém-fortalecido pelo acréscimo de alguns termos culinários obscuros, com *The Professional Chef* e o *Larousse gastronomique* debaixo do braço, a cabeça cheia de ideias mal digeridas e um punhado de técnicas observadas e talvez até experimentadas em algum momento, voltei para meus antigos camaradas do Dreadnaught sob muita curiosidade e gozação. Um pouco de conhecimento pode ser perigoso e irritante... mas na verdade eu tinha aprendido alguns fundamentos úteis. Trabalhara nos fins de semana, enquanto fazia o curso, era capaz de dar conta de uma praça sem maiores constrangimentos e estava entusiasmado com essas novas, ainda que modestas, habilidades. Minha intenção era trabalhar melhor, durar mais e sob todos os aspectos possíveis causar grande impressão nos meus antigos carrascos.

Dimitri, o homem das massas [Por onde anda “Dimitri”? Fora do radar. Meu modelo de conduta!], era bem mais velho que eu. Na época tinha uns trinta e poucos anos, já começara a ganhar peso, usava uns óculos de aros pesados, bigodão

bem cuidado e era distintamente diferente dos companheiros do Mario's. Nascido nos Estados Unidos de pai russo e mãe alemã, era o único outro cozinheiro de Provincetown que estivera numa escola de culinária — no seu caso um hotel-escola na Suíça. Embora dissesse ter sido expulso por causa de uma demonstração de twist em pleno salão do restaurante, sempre duvidei dessa versão. Com o tempo, Dimitri se tornaria a segunda maior influência em minha carreira.

Muito apegado à mãe, solitário, intelectual, leitor voraz e gourmand, era um homem de habilidades e apetites esotéricos: jogador compulsivo, filósofo, jardineiro, pescador, fluente em russo e alemão, tinha também um domínio espantoso do inglês. Adorava frases antiquadas, sarcásticas, jargões militares, dialetos regionais e as palavras cruzadas do *New York Times* — nas quais era perdidamente viciado.

Grande parte do que fiquei conhecendo como mariolês brotara da mente fértil de Dimitri. Inteligente, paranoico, sujeito a crises frequentes de casmurrice, ele tanto divertia quanto assustava os colegas com suas muitas encrencas, seus maneirismos afetados e sua tendência para se meter em desastres tragicômicos. Chegado numa hipérbole e em ações exageradas, um belo dia, depois de um rompimento especialmente desagradável com uma namorada, resolveu raspar a cabeça. Apresentar-se careca, na época, por si só já teria sido uma confissão ousada de autodesprezo e dor, mas Dimitri levou as coisas a extremos; segundo os rumores, logo depois de revelar ao mundo a brancura virginal de seu crânio, foi para uma praia, embebedou-se e ficou lá largado, cozinhando o cocuruto sob os raios ultravioleta de julho. Quando voltou ao trabalho, no dia

seguinte, a pavorosa careca ostentava tons carregados de vermelho-morango e estava coberta de bolhas vertendo melecas. Ninguém falou com ele até o cabelo crescer de novo.

Dimitri se via, acho eu, como um excelente contador de histórias, um renascentista beberrão, uma espécie de Hemingway, mas a verdade é que vivia preso à barra da saia da mãe, uma ginecologista severa e igualmente brilhante, cujas ligações diárias para a cozinha do Mario's eram muito imitadas.

“Alôôô? O Dii-mii-trrrrii izztá?”

Já nos encontráramos, claro, no ano anterior, quando ele sem dúvida me conhecia por “Mel”. Mas eu agora era o encarregado da grelha, um estudante do CIA, uma curiosidade. Era admissível que conversasse comigo. Foi como o encontro de Hunt e Liddy: o mundo certamente teria sido um lugar melhor caso nunca tivesse ocorrido, mas todo mundo se divertiu à beça com isso.

Dimitri tinha pavor do mundo exterior. Vivia o ano todo na pontinha do Cabo e gostava de se imaginar um nativo. Também fazia uma imitação perfeita do sotaque local dos pescadores portugueses. Mas era — como diriam os britânicos — bem o oposto. Nós tomávamos uns tragos depois de terminar o serviço nos respectivos restaurantes e tentávamos nos superar, vomitando conhecimentos e termos misteriosos de cozinha. Dimitri, como eu, era um esnobe nato, de modo que, quando nosso amo e senhor Mario decidiu convocar dois empregados seus para preparar sua festa anual, nada mais natural do que recorrer aos seus dois futuros Escoffiers, o Dimitri and Tony Show.

Nossos primeiros esforços foram, à luz nua e crua do dia, um tanto imaturos e risíveis. Mas não havia mais ninguém

na cidade fazendo pâté en croûte ou galantinas em aspic, muito menos apresentações elaboradas de chaud-froid. Mario nos dera, seus dois cozinheiros mais pretensiosos, uma missão importante e estávamos decididos a não deixá-lo na mão — sobretudo porque isso significava nos libertarmos das tarefas regulares da cozinha e termos todas as horas extras necessárias. Atiramo-nos à incumbência com um zelo quase fanático, que só acontece uma vez na vida e com quantidades prodigiosas de cocaína e anfetamina.

Como pescador, Dimitri fazia suas próprias iscas; e esse olho obcecado por detalhes estendia-se às comidas. Para preparar a tal festa, passamos dias e dias juntos numa câmara de refrigeração, o cérebro acelerado, grudando com aspic quente pedacinhos microscópicos de esculturas de legumes escaldados nas laterais de assados, peixes e aves. Devíamos estar parecendo um par de neurologistas enlouquecidos, empregando pinças, espetos de bambu e canudinhos para cortar e fixar as guarnições, trabalhando a noite inteira. Cobertos de gelatina, enfiados na câmara de refrigeração, e sem dormir durante quarenta e oito horas, perdemos todo e qualquer senso de perspectiva. A certa altura Dimitri ficou obcecado por um minúsculo cogumelo vermelho num canto de um salmão cozido, falso naturalmente, e começou a resmungar consigo mesmo a respeito das nítidas pintas brancas no chapéu do *Amanita muscara*, um cogumelo alucinógeno, enquanto aplicava pintinhas do tamanho de um grão de poeira de clara de ovo para maior “autenticidade”. Ele incluía toda sorte de piadinhas horticólicas em seu trabalho — Jardins do Éden esculpido nos mínimos detalhes com tiras de alho-poró, cebolinha verde francesa, cebolinha, fatias finíssimas de

cenoura e pimentão. Ele criou cenas de floresta nas laterais de presuntos a seu ver “reminescentes dos melhores esforços de Rousseau” ou então “ao estilo de Gauguin”. Quando, de brincadeira, eu sugeri um Moisés abrindo o mar Vermelho na lateral de um badejo listrado, Dimitri me olhou com um olhar sonhador e imediatamente sugeriu um projeto.

“Os israelitas em primeiro plano... a gente pode usar canudinho e cortar as azeitonas e as claras para fazer os olhos. Mas os egípcios em perseguição, *mais ao fundo...* esses, o olho vai ter que ser cortado com palitinho! Assim eles ficam *menores*, percebe? Por causa da *perspectiva!*” Tive de refreá-lo fisicamente para que não tentasse realizar a façanha.

Estávamos já havia três dias na câmara de refrigeração quando finalmente caímos desmaiados no bar do Dreadnaught, às quatro da manhã, com a barba crescida, imundos e enlouquecidos. Acordamos poucas horas depois, cobertos de moscas atraídas pela saborosa geleia rica em proteína que nos cobria da cabeça aos pés.

A festa foi, para ser modesto, um sucesso estrondoso. Ninguém na desmazelada Provincetown jamais vira coisa parecida. Tornamo-nos instantaneamente famosos e tiramos enorme partido disso, imprimindo cartões de visita para uma planejada empresa de bufês a que demos o nome de Moonlight Menus. Os cartões, encomendados a um artista local, nos mostrava todo sorridentes, de toque na cabeça e tudo. Saímos na mesma hora distribuindo os cartões para os empresários locais e alardeando, sem rodeios, que além de não precisarmos deles, de nem sequer *querermos* o dinheiro deles, eles não *poderiam* pagar nosso preço, já que éramos de longe os mais caros e mais *exclusivos* fornecedores de

bufê de toda a região do Cabo! Dois espécimes altamente treinados como nós já tinham encomendas suficientes, muito obrigado.

Não havia, é claro, encomenda nenhuma. Mas a estratégia funcionou. Nas semanas finais da temporada de 1975 em Provincetown, devidamente atoladas em pó, houve muito empresário local louco para impressionar os amigos com uma festança de arromba. E nós correspondemos à altura, incentivando pretensões ainda mais arrebatadas por parte de todos, enchendo-lhes a cabeça com nomes e pratos que tirávamos direto do meu *Larousse* (poucos dos quais já havíamos tentado fazer) e citando preços astronômicos. Sabíamos muito bem o quanto aquela turma estava pagando pela cocaína — e também que quanto mais cara fosse, mais as pessoas queriam. Aplicamos a mesma estratégia de mercado para nossa operação nascente, junto com uma estrutura semelhante de preços, e os negócios de repente deslancharam.

Em dois tempos, largamos nossos empregos regulares no Dreadnaught e no Mario's e, sempre que dávamos uma passadinha para visitar os antigos colegas e contar lorotas, esnobávamos nossas botas Tony Lama novinhas em folha e nossas reluzentes facas Wusthof.

A clientela que nos procurou era um misto de donos de restaurante e traficantes de cocaína, caras que pilotavam lanchas velozes até os barcos parados em volta de Hyannis e Barnstaple para descarregar fardos de maconha. Atendíamos casamentos, festas e jantares privados oferecidos por reis da pizza e por comerciantes bem-sucedidos de couro e artesanato. Nesse meio-tempo, eu enchia a cabeça de Dimitri com a ideia de que o que

estávamos fazendo ali, poderíamos fazer também em Nova York — só que *maior e melhor*.

Ah, aqueles tempos gloriosos de delírios felizes, discussões acaloradas, sonhos grandiosos de glória e riqueza. Não aspirávamos à condição de novos Bocuses. Não, isso não era suficiente. Entupidos de pó e de vodca, não aceitávamos nada menos do que ser como Carême, cujas enormes *pièces montées* casavam os conceitos de arquitetura e comida. Nosso trabalho iria literalmente superar o trabalho de todos os contemporâneos: agulhas espaciais, torres de babel, panteões de massa recheada de carne picada, novas babilônias cuidadosamente construídas com barquettes, vol-au-vents, croquembouches... o simples som dessas palavras nos emocionava e nos desafiava a atingir alturas cada vez mais estonteantes.

Tivemos alguns sucessos — e alguns fracassos.

Um navio a vapor (uma perna inteira de boi com osso) parecia uma boa ideia; afinal, era grande. Até estragarmos a carne, assando-a demais. Uma refeição chinesa que preparamos ficou tão carregada com pimentas de Szechuan secas que deu até para ouvir os gemidos abafados de dor que vinham da sala ao lado. E lembro-me, horrorizado, de um bolo de casamento *azul*, camadas e camadas de pão de ló e creme de manteiga turquesa, enfeitado com frutas que mais pareciam uma casa de praia decorada por Siegfried e Roy do que qualquer coisa com que Carême pudesse ter sonhado algum dia. Mas também tivemos alguns sucessos dignos de nota. A Vitela Grelhada Imperial com Recheio de Duxelle de Cogumelo e Molho Madeira Aromatizado com Trufas Negras em porções individuais jamais visto em Provincetown — e nosso impressionante Coliseu de Blanquette de Frutos do Mar.

O cliente era dono de restaurante e nós exageramos um pouco nossas capacidades. Comprometidos com nossa monstruosidade farinácea, logo percebemos que não havia uma fôrma suficientemente grande para essa ambiciosa empreitada. O que nós queríamos era um “coliseu” saboroso e ao mesmo tempo estruturalmente sólido de massa dentro do qual pudéssemos despejar cerca de vinte litros de guisado de frutos do mar. E queríamos que isso tudo fosse coberto por um titânico domo de massa, quem sabe com uma minúscula figura da Antiguidade, um Ajax ou um Mercúrio, empoleirada no topo.

Não sabíamos se seria factível. À exceção de antigas gravuras vistas no *Larousse*, nunca tínhamos posto os olhos em nada parecido ao que estávamos tentando fazer. Não havia fôrmas desmontáveis do tamanho exigido, alguma coisa que pudéssemos forrar com papel-alumínio e encher de feijões para dar uma assada inicial. Não podíamos assá-la junto com a blanquette, óbvio. O borbulhante velouté que sustentava nossa mistura de peixes, crustáceos e cogumelos silvestres amoleceria as paredes do edifício. E a massa: que tipo de massa seria capaz de suportar o peso de vinte litros de guisado?

Com a aproximação da festa, fomos ficando preocupados. Instalamos nosso centro de operações na cozinha do restaurante do cliente e prontamente montamos acampamento no bar para elaborar melhor as estratégias.

No fim — como tantas vezes acontece — as coisas ficaram a cargo de Julia. As receitas de Julia Child [Não foi a primeira nem a última vez que fui salvo pela JULIA.] não têm lá grandes

lances esnobes, mas em geral funcionam. Pegamos uma receita de massa de bolo de um livro dela sobre culinária francesa e, após untar o *exterior* de uma enorme panela de cozinhar lagosta com gordura, abrimos e grudamos nossa massa em volta e sobre essa caçarola. Era exatamente o oposto de tudo que ditava o bom senso vigente; felizmente, não sabíamos disso na época. Para o domo, usamos a tampa do panelão e o mesmo princípio, estendendo a massa *por cima* do exterior da tampa arredondada e assando até que ficasse firme.

Quando finalmente tiramos a coisa do forno — com o maior cuidado, isso eu lhe garanto — Dimitri, como sempre, estava pessimista. Será que iria aguentar? Ele achava que não. Era um bocado de guisado que planejávamos despejar dentro daquilo e Dimitri estava convencido de que a estrutura toda viria abaixo no meio da mesa, com peixe fervendo e velouté escorrendo feito lava para o colo dos apavorados convivas. Haveria queimaduras indescritíveis, ele filosofava, “cicatrizes perenes... processos... desgraça total”. Dimitri consolava-se sugerindo que, caso o impensável acontecesse, seríamos obrigados, como os oficiais da marinha japonesa, a tirar a própria vida. “Ou como Vatel”, ele arriscou ainda. “Ele enfiou a espada no peito por causa de uma entrega atrasada de peixe. É o *mínimo* que nós podemos fazer.” No fim, concordamos que se por acaso nosso coliseu de blanquette de frutos do mar ruísse, nós simplesmente sairíamos de lá direto para o mar, para nos afogarmos.

A hora da festa chegou e nós estávamos prontos — quer dizer, esperávamos estar.

Primeiro foram os hors d’oeuvres: canapês minúsculos de salmão defumado, pepino e caviar; a musse de fígado de

galinha de Dimitri, servida com dadinhos de aspic; barquettes disso ou daquilo; ovos apimentados com ovas de peixe; um excelente pâté en croûte com uma guarnição central de língua, presunto, pistache e trufas negras e um molho Cumberland de acompanhamento que eu tirara direto de um dos livros do CIA. Nosso crown roast não foi problema nenhum. Era a blanquette que enchia nossos corações de medo e pavor.

Mas Deus protege os tolos e bêbados e sem dúvida éramos dois tolos que viviam bêbados a maior parte do tempo.

Tudo transcorreu de maneira brilhante. As paredes de nosso coliseu aguentaram!

O assado em coroa de costelas decorado com calcinhas rendadas em cada um dos ossos graciosamente arqueados ficou sensacional e muito saboroso. Recebemos uma salva de palmas dos atônitos convidados e do cliente agradecido.

Quando aparecemos de novo nas nossas antigas cozinhas, para as lorotas semanais de hábito, tínhamos a cabeça inchada demais para passar pelas portas de Provincetown. Já estávamos planejando sair à caça de presas maiores. Tínhamos vítimas mais novas, mais sofisticadas e até mesmo mais ricas na mira para nossa operação de aprender-fazendo. Em Nova York.

## SEGUNDO PRATO

ISSO CONTINUA VALENDO.

Mas os tempos mudaram. O nível de renda e educação dos cozinheiros com certeza melhorou.

Afinal de contas, agora virou uma profissão com uma espécie de “glamour”.

Mas acho que o tipo de personalidade patológica do cozinheiro DE CARREIRA ainda é a mesma. Não é qualquer um que consegue SE MANTER na cozinha, sobreviver e prosperar.

# Quem cozinha?

Quem é que prepara a comida que você come, falando nisso? Que estranhas feras são essas que se escondem por trás das portas da cozinha? Você vê o chef: ele é o cara sem chapéu, com uma prancheta debaixo do braço, quem sabe com o nome bordado em azul-toscano no jaleco engomado, junto àqueles botões chineses de pano. Mas quem está de fato fazendo sua comida? Seriam jovens recém-formados de alma ambiciosa labutando na linha de produção até conseguir agarrar o Grande Emprego? Provavelmente não. Se o chef for meio parecido comigo, os cozinheiros serão um bando de mercenários desajustados, marginais motivados por dinheiro, pelo estilo de vida peculiar que levamos e por um orgulho feroz. Provavelmente não serão nem americanos.

A produção de comida numa linha de montagem, quando bem-feita, é uma coisa linda de se ver. É uma colaboração em alta velocidade que lembra, em seus melhores momentos, um balé ou dança moderna. Um chef de partida devidamente organizado e equipado, que trabalhe limpo e tenha “ginga” — vale dizer, economia de movimentos, técnicas boas e, mais importante, velocidade —, consegue dar cabo da tarefa com uma graça de Nijinsky. O serviço exige caráter — e resistência. Um cozinheiro nunca se

atrasa, nunca telefona para dizer que está doente e, mesmo com dor ou machucado, aparece e trabalha.

O que a maioria das pessoas não percebe a respeito de uma cozinha profissional é que nem tudo gira em torno da melhor receita, da apresentação mais inovadora, do casamento mais criativo de ingredientes, sabores e texturas; isso, presumivelmente, já foi acertado muito antes de você se sentar para jantar. A linha de montagem — onde se faz de fato a comida que você come — tem mais a ver com consistência, com repetição brutal e invariável, com uma mesma série de tarefas executadas mil e uma vezes exatamente do mesmo jeito. A última coisa que um chef quer é um cozinheiro inovador, alguém com ideias próprias que vá atrapalhar suas receitas e apresentações. Um chef precisa de lealdade cega, quase fanática, uma consistência rígida, automatizada, precisa de gente que execute seus pratos sob condições de batalha.

Um chef três-estrelas amigo meu falava, não faz muito tempo, dos motivos que o levam — ele, um toscano orgulhoso, que faz suas próprias massas e molhos do zero, todos os dias, e que dirige uma das melhores cozinhas de Nova York — a jamais cometer a tolice de contratar italianos para trabalhar com ele. Seus preferidos são de longe os equatorianos, como aliás de muitos outros chefs. “O italiano? Você fica lá berrando com ele, naquela correria toda: ‘Cadê o risoto?! Essa merda desse risoto já está pronta? Me dá aqui esse risoto!’... e o italiano... ele *entrega o risoto pra você*... O equatoriano? Ele simplesmente vira as costas... e continua mexendo o risoto, sem nem piscar, *até que fique do jeito que você ensinou*. É isso que eu quero.”

Eu sabia exatamente do que ele estava falando. Em termos gerais, os cozinheiros norte-americanos — ou seja,

nascidos nos Estados Unidos, possivelmente treinados por alguma escola, tipos culinários sofisticados que já sabem, antes de você lhes mostrar, o que *monter au beurre* significa e como fazer um molho béarnaise — são um bando de preguiçosos indisciplinados e, pior de tudo, caros de manter, cheios de opinião própria, com egos que exigem agradinhos e tapinhas constantes e, na qualidade de integrantes de uma população rica e privilegiada, desacostumados ao tipo de “desrespeito” com que um chef atarefado tende a tratar seu pessoal. Ninguém compreende e aprecia melhor o Sonho Americano de trabalhar feito burro de carga para obter a recompensa financeira devida do que um cidadão que não seja americano. Os cozinheiros equatorianos, mexicanos, dominicanos e salvadorenhos com quem tenho trabalhado esses anos todos fazem com que a maioria dos brancos formados no CIA pareça um bando de choramingas desajeitados.

Na cidade de Nova York, a época do imigrante ilegal espezinhado, mal remunerado e explorado pelos cruéis donos de restaurante já acabou, pelo menos em parte — ao menos no que diz respeito aos cozinheiros de qualidade. A maioria dos equatorianos e mexicanos que eu contrato — todos participantes de uma extensa organização informal de ex-lavadores de pratos quase sempre aparentados — são profissionais muito bem pagos e muito procurados por outros chefs. No mais das vezes, eles abriram o próprio caminho começando de baixo; lembram-se muito bem de como era esvaziar uma caixa de gordura, raspar pratos, carregar sacos de lixo vazando sujeira até a calçada às quatro da madrugada. Um cara que galgou todos os degraus da pirâmide, que conhece cada praça, cada receita, cada canto do restaurante e que aprende, acima de tudo, o

*seu* sistema de trabalho com certeza é mais valioso e duradouro que um branquela mijão criado para acreditar que o mundo lhe deve o sustento e que acha que sabe das coisas.

Você quer lealdade de seus cozinheiros. Alguém que acorde de manhã com a garganta raspando e um pouco de febre e acha que tudo bem ligar para dizer que vai faltar não é o que estou procurando. Embora seja necessário que se orgulhem do trabalho — é uma boa ideia deixar um bom cozinheiro botar as manguinhas de fora de vez em quando, dar uma contribuição ocasional com um prato especial ou uma sopa — a cozinha de um restaurante continua sendo um exército. Ao fim e ao cabo, o que eu quero é continência e “Sim, senhor!”. Quando quiser uma opinião, *eu* mesmo dou. Os fregueses chegam esperando o mesmo prato preparado da mesma maneira de sempre; eles não querem nenhum pretendente a Wolfgang Puck se divertindo com kiwis e coentro no cardápio que eles adoram.

Há muitas exceções, claro. Tenho alguns americanos no meu espetáculo itinerante, algumas pessoas-chave que eu costumo contratar várias e várias vezes, à medida que me mudo de um lugar para outro. O relacionamento entre chef e subchef pode ser especialmente íntimo, por exemplo, e é bom ter alguém com antecedentes e visão de mundo semelhantes; afinal, nós vamos passar a maior parte do tempo juntos. Cozinheiras mulheres, por mais que sejam raras nesse mundo machista onde impera a testosterona, são uma delícia de se ter por perto. Trabalhar com uma mulher durona, boca-suja e faladeira é uma verdadeira alegria — e um fator civilizatório num batalhão onde as conversas em geral se concentram em quem tem os maiores colhões e quem toma no rabo.

Tive a felicidade de trabalhar com mulheres realmente machonas — elas não tinham nada de dondocas. Uma delas, Sharon, conseguiu dar conta de uma movimentada praça de salteado grávida de sete meses — e ainda achar tempo para fornecer conselhos e carinho a um colega com decepções amorosas. Uma velha associada, Beth, que se autointitulava a “Vaca da Grelha”, era fantástica na hora de botar os tolos e falastrões em seus devidos lugares. Ela sempre quis ter um comportamento igual ao dos colegas: trocava-se no mesmo lugar que eles, tirava a calça bem ali do lado. Era sexualmente agressiva e tão aberta a respeito quanto os colegas, mas não aturava nenhuma atitude que pudesse achar humilhante. Um infeliz marroquino, que lhe deu um beliscão na bunda, viu-se de repente deitado de bruços sobre o balcão de picar, com Beth por trás do sujeito, simulando o ato e dizendo: “E aí, sua vaca, *está* gostando?”. O sujeito quase morreu de vergonha — e nunca mais cometeu o erro.

Uma outra cozinheira [Na verdade essa era a incrível chef confeitadeira **PATTI JACKSON.**] com quem tive o prazer de trabalhar chegou um dia ao serviço e descobriu que o masseiro equatoriano tinha decorado a praça dela todinha com fotos pornôas especialmente horrendas de mulheres cheias de celulite sendo penetradas em todos os orifícios por caras barrigudos cobertos de tatuagens e de pelo nas costas. Ela não teve a menor reação, mas, um pouco mais tarde, passando pela praça de massas, comentou, como quem não quer nada: “José, eu vi que você trouxe algumas fotos da

sua família para a gente ver. Sua mãe até que está bem em forma, para a idade dela”.

A mise-en-place é uma religião para todos os bons cozinheiros de partida. *Nunca* mexa na “miz” de um cozinheiro — ou seja, na disposição que ele inventou, no estoque de sal marinho que ele reservou com o maior cuidado, na sua pimenta moída na hora, na manteiga amolecida, no óleo, no vinho, no material de apoio e por aí vai. A praça de um cozinheiro, e suas condições, seu estado de prontidão, é uma extensão de seu próprio sistema nervoso — e é profundamente perturbador que um outro cozinheiro ou, Deus nos livre e guarde, um *garçom* — desarranje a cuidadosa e precisa organização desse sistema. O universo mostra-se em ordem quando a praça está organizada da forma como se gosta: você sabe onde encontrar tudo de olhos fechados, tudo de que você vai precisar no transcorrer do turno está ali à disposição, na altura do braço; a defesa está a postos. Se você deixar faltar alguma coisa na mise-en-place, ou que ele se suje ou se desorganize, em pouco tempo estará feito barata tonta, pedindo socorro. Eu trabalhei com um chef que costumava parar atrás da praça de um cozinheiro porcalhão, no meio da correria, para explicar-lhe por que estava atrasando tudo. Ele punha a palma da mão no balcão, cheio de grãos de pimenta, respingos de molho, pedacinhos de salsa, farinha de rosca e os demais destroços que se acumulam muito rapidamente numa praça se ela não receber constantemente uma passada de pano úmido. “Está vendo isto?”, ele perguntava, erguendo a mão para que o cozinheiro visse os restinhos de sujeira grudados em sua palma. “É assim que estão seus miolos, neste momento. *Trabalhe limpo!*”

Trabalhar de modo limpo, passando constantemente um pano na superfície de trabalho, é a condição desejável para todo cozinheiro consciencioso. Aquele chef tinha razão: uma praça bagunçada é igual a uma cabeça bagunçada. O que explica por que os panos de prato são acumulados como se fossem ouro pelos bons cozinheiros. Quando as roupas chegam da lavanderia, os mais espertos caem vorazmente em cima dos panos, estocando pilhas e pilhas daqueles valiosos objetos em tudo quanto é canto. Um cozinheiro conhecido meu escondia os panos no forro do teto, em cima de sua praça, junto com seus pegadores prediletos, suas panelas não aderentes favoritas, escumadeiras e qualquer outra ferramenta que achasse necessária e que não queria que nenhum outro cozinheiro pegasse. Tenho certeza de que depois desses anos todos, ainda que o restaurante tenha mudado de mãos várias vezes, novas gerações de cozinheiros continuam encontrando pilhas e pilhas de panos de prato limpinhos lá em cima.

Não é apenas o fato de estarem limpos — o importante num pano de prato é que esteja seco. É ótimo dar uma limpada na borda de um prato com um paninho meio úmido, mas tente pegar uma frigideira esbraseada com um pano molhado e vai aprender depressinha por que se faz sempre necessário ter uma pilha de panos secos à mão. Algumas cozinhas europeias tradicionais continuam distribuindo dois panos de prato por cozinheiro no início do turno: um para ser usado enquanto o outro seca no puxador do forno. O que me soa como um grave crime de parcimônia. De minha parte, gosto de ter uma pilha bem alta, convenientemente colocada sobre minha praça, todos muito bem dobrados num canto, de um jeito que seja fácil de pegar, e nem gosto de pensar na possibilidade de que

terminem antes do fim do turno. Dou cabo de uns vinte durante um período de oito horas de serviço, e se isso vier a custar a meus amos e senhores alguns dólares a mais, pior para eles. Eu é que não vou queimar a mão ou esfregar gordura nos meus lindos pratos só porque eles são pães-duros demais para distribuir alguns panos extras.

E o que vem a ser essa misteriosa *mise-en-place* de que eu tanto falo? Por que alguns cozinheiros são levados à apoplexia caso alguém lhes roube uns poucos grãos de sal ou um punhado de salsinha? Porque é *nosso*. Porque nós organizamos tudo aquilo do jeito que queríamos. Porque é como nossas facas, sobre as quais é comum ouvir o seguinte comentário: “Não mexa no meu pinto, *não mexa na minha faca*”.

Uma *mise-en-place* do tipo padrão é uma lista bem extensa. E uma lista típica dessa “arrumação prévia” seria composta, por exemplo, de:

sal kosher ou marinho	<b>AINDA É verdade</b>
pimenta-do-reino preta moída (moída à mão — <i>não</i> no liquidificador)	<b>SIM</b>
pimenta-do-reino branca moída	<b>talvez</b>
farinha de rosca fresca	<b>nem tanto</b>
salsinha picada	<b>confere</b>
óleo em garrafa de vinho com dosador	<b>talvez</b>
azeite de oliva extravirgem	<b>SIM</b>
vinho branco	<b>SIM</b>

conhaque ?

cerefólio em água gelada para guarnição **NEM SEMPRE**

talos de cebolinha francesa, inteiros ou picados **TOTALMENTE**

**ULTRAPASSADO**

tomate concassé

~~pedaços de maçã caramelizada~~

confit de alho **MENOS**

alho picado ou fatiado **CLARO**

echalotas picadas **SEMPRE**

manteiga amolecida **SIM**

conchas, colheres, panelas, frigideiras e ~~pegadores~~

favoritos **sem pegadores**

todos os molhos, porções de peixes, carnes, itens do cardápio, especiais do dia e material de apoio convenientemente posicionado para acesso fácil

**NINGUÉM MAIS USA DEMI-CLACE!**

Estar devidamente aparelhado, ter treinamento e coordenação motora não basta. Um bom cozinheiro de linha também precisa manter a cabeça fresca, organizada e razoavelmente equilibrada durante os períodos frenéticos e estressantes. Quando você tem trinta, quarenta ou mais

mesas sentando todas ao mesmo tempo para jantar e pedindo coisas diferentes, com diferentes temperaturas, tudo tem de estar em harmonia; as diversas praças — salteado, garde-manger, grelha etc. — têm de servir um jantar para dez pessoas ao mesmo tempo. Não dá para deixar um filé de linguado de Dover ali sentado esfriando na praça de salteado enquanto o cara da grelha espera uma costela de carneiro atingir o ponto pedido pelo freguês. Tudo tem de sair ao mesmo tempo! O heroico cozinheiro de linha não deixa que os berros, que os gritos frenéticos de “Já está pronto?”, que a longa e encrocada lista de graus de cocção das carnes variadas o tirem do prumo. Ele tem de manter todas aquelas temperaturas na cabeça, lembrar-se de qual carne vai com o quê. Ele precisa se desligar dos uivos de raiva do chef, das pequenas amolações e do falatório em volta, dos xingos, perguntas e provocações dos colegas: “A sete está pronta? *Via! Let’s go! Vamos! Saindo a sete!*”.

A capacidade de “trabalhar bem com os outros” é uma necessidade. Se você estiver encarregado dos salteados, o cara da grelha é seu companheiro de dança e o fato é que você vai passar grande parte do tempo trabalhando num espaço escaldante, desconfortável, confinado feito um submarino ao lado dele. Estão os dois trabalhando em volta do fogo, em torno de líquidos ferventes, com muito objeto perigoso por perto — além disso vocês dois têm facas, muitas facas. De modo que é melhor se darem bem. Não vai dar muito certo ter dois cozinheiros fortemente armados se enfrentando por causa de algum insulto bobo, quando há caldeirões de gordura pelando e instrumentos cortantes à volta toda.

Então *quem são*, exatamente, esses caras, os rapazes e moças que batalham nas trincheiras de um restaurante?

Talvez você esteja com a impressão, pelos detalhes fornecidos até agora de *minha* pouco estelar carreira, que todo cozinheiro de linha é um degenerado moral, um desmiolado, viciado em drogas, um refugiado, que todos não passam de bêbados, malandros, ladrões de ocasião, vagabundos e psicopatas. Você não estaria muito longe da verdade. O negócio, como já disse o respeitado chef três-estrelas Scott Bryan, atrai “elementos marginais”, gente para quem alguma coisa na vida saiu tremendamente errada. Talvez não tenham conseguido chegar ao colegial, talvez estejam fugindo de alguma coisa — seja de uma ex-mulher ou de uma história familiar infame, seja de probleminhas com a lei ou de uma favela qualquer do Terceiro Mundo onde não haverá a menor chance de ir para a frente. Ou, quem sabe, como eu, eles simplesmente gostem disso. Sentem-se confortáveis com o código meio relaxado e informal de conduta que vigora numa cozinha, com o alto nível de tolerância para com as excentricidades, hábitos pessoais indizíveis, falta de documentos, passagem na prisão. Na maioria das cozinhas, as inclinações pessoais mais piradas importam muito pouco. Se é que importam. Você é capaz de aguentar? Está disposto a trabalhar? Posso contar com você amanhã e todos os outros dias? Você não vai me deixar na mão?

É isso que conta.

Eu dividiria os cozinheiros de linha em três subgrupos.

Existem os Artistas: a minoria chata de manutenção dispendiosa. Esse grupo inclui especialistas como pâtissiers (os neurologistas da culinária), subchefs, açougueiros, os psicopatas do garde-manger e o saucier ocasional, cujos molhos são tão etéreos e perfeitos que até se lhes permite um certo grau de delírio de grandeza.

Depois vêm os eLivross: gente que não consegue se dar bem em nenhuma outra atividade, que não conseguiria sobreviver num emprego regular das nove às cinco, usar terno e gravata ou se misturar à sociedade civilizada — e seus companheiros, os Refugiados, em geral imigrantes para quem cozinhar é melhor que enfrentar os esquadrões da morte e a miséria, ou uma opção mais aceitável do que uma fábrica de tênis ganhando dois dólares por semana.

Por fim, existem os Mercenários: gente que cozinha por dinheiro e cozinha bem. Cozinheiros que, embora tenham pouco amor ou inclinação para a cozinha, fazem-no com grande perícia porque são bem pagos para isso — e porque são profissionais. Cozinhar é uma atividade *artesanal*, no meu entender, e um bom cozinheiro é um artesão — *não* um artista. Não há nada de errado nisso: as grandes catedrais da Europa foram construídas por artesãos — embora não tenham sido projetadas por eles. Exercer uma atividade com perícia é uma coisa nobre, honrada e satisfatória. E de modo geral eu fico com um mercenário convicto orgulhoso de seu profissionalismo a qualquer hora do dia, em detrimento do artista. Quando ouço a palavra “artista”, logo penso em alguém que não acha necessário aparecer no trabalho na hora marcada. No mais das vezes, convencidos que estão da própria genialidade, seus esforços são mais para ficar de pau duro do que para satisfazer a grande maioria dos clientes. Pessoalmente, prefiro comer uma comida que tenha sabor e seja um reflexo honesto dos ingredientes a um capricho de um metro de altura construído com erva-cidreira, aparas de grama, cocos e curry vermelho. Você pode furar um olho comendo esse treco. Quando um candidato a emprego começa a me contar como a cozinha do Pacífico o emociona e inspira, sei

que vou ter problemas. Pode me mandar outro lavador de pratos mexicano, por favor. A *ele* eu posso ensinar como cozinhar. Mas *não* posso ensinar caráter. Apareça no serviço na hora marcada seis meses em seguida e aí sim a gente conversa a respeito de pasta de curry vermelho com ervacidreira. Até lá, eu tenho três palavras para você: “Cale a boca!”.

# Da cozinha para sua mesa

Eu vi uma placa outro dia, na porta de um desses híbridos chineses-japoneses que estão começando agora a pipocar pela cidade, anunciando “SUSHI EM PROMOÇÃO”. Não consigo imaginar melhor exemplo de Coisas a Se Evitar do que uma liquidação de sushi, em se tratando de comida. Entretanto o lugar tinha gente. E eu me pergunto: se por acaso a placa dissesse “SUSHI VAGABUNDO” ou “SUSHI VELHO”, será que ainda assim haveria procura?

Boa comida e comer bem envolvem um certo grau de risco. Muito de vez em quando, por exemplo, uma ostra cai mal no estômago. Será que por isso você deve parar de comer ostras? De jeito nenhum. Quanto mais exótica a comida e mais aventureira a pessoa, maior será a probabilidade de incômodos posteriores. Eu não vou me negar o prazer de uma morcilla, ou de um sashimi, nem mesmo de uma ropa vieja no boteco cubano do bairro só porque às vezes me sinto mal horas depois de ter jantado.

Mas existem alguns princípios gerais que eu sigo, coisas que vi ao longo dos anos que ficaram em minha memória e alteraram meus hábitos alimentares. Estou perfeitamente disposto a experimentar uma lagosta grelhada numa barraca à beira do mar do Caribe, onde a refrigeração é dúbia e vejo com meus próprios olhos as moscas zumbindo

em volta do fogo (quer dizer, quantas vezes posso me dar ao luxo de estar no Caribe? Quero aproveitar ao máximo!), mas em território familiar, com essa história de comer diariamente em restaurantes, existem algumas regras definitivas que escolhi seguir.

Jamais peço peixe numa segunda-feira, a menos que esteja almoçando no Le Bernardin — um quatro-estrelas onde *sei* que eles compram o peixe direto da fonte. Eu sei a idade de grande parte dos peixes e frutos do mar numa segunda-feira — cerca de quatro ou cinco dias!

Você entra num simpático duas-estrelas em Tribeca numa segunda-feira à noite sonolenta e vê que eles estão oferecendo um especial que parece delicioso, um “atum com erva-doce grelhada, confit de tomate e molho de açafraão”. Por que não? Eis aqui duas palavras que deveriam saltar à vista, toda vez que você navega por um cardápio: “segunda” e “especial” do dia.

A coisa funciona da seguinte maneira: o chef desse excelente restaurante faz seus pedidos de peixe na quinta-feira, para que sejam entregues na sexta de manhã. Pede uma boa quantidade e não recebe mais nada até segunda de manhã. Certo, *alguns* fornecedores fazem entrega aos sábados, só que o mercado fecha na sexta à noite. *O peixe é o mesmo peixe da quinta-feira!* O chef espera dar conta do grosso desse pedido todo — desse seu atum — na sexta e no sábado à noite, quando presumivelmente o restaurante terá grande movimento. Esse mesmo chef também acha que se houver umas sobrinhas no domingo, vai dar para descarregar numa salada de frutos do mar servida no brunch ou num especial do dia qualquer. Segunda-feira? Essa é a noite de fazer circular a mercadoria, quando tudo que tenha sobrado do fim de semana é utilizado e, com

sorte, vendido por dinheiro. Você acha um horror? Por que ele não joga fora o atum que sobrou? O cara pode pedir uma entrega para a *segunda-feira*, certo? Claro, claro que pode... mas o que impede o fornecedor de pensar exatamente da mesma forma? Também ele está *limpando* a geladeira! Mas o mercado de peixes da rua Fulton *abre* na segunda de manhã, você me diz!! Ele pode comprar peixe *fresco*! Já estive no mercado da rua Fulton às três da madrugada de uma segunda-feira e, acredite-me, o lugar *não* inspira a menor confiança. Em resumo, há uma enorme probabilidade de que o atum que você está pensando em pedir na segunda à noite tenha ficado de bobeira no refrigerador do balcão, já cortado, junto com a mise-en-place, em franca camaradagem com frangos, filés de salmão e costeletas de carneiro durante quatro dias; nesse tempo todo, as portas da geladeira se abriram e fecharam a cada poucos segundos e os cozinheiros fuçaram à vontade lá dentro, apalpando às cegas em busca do que precisavam. Essas não são as condições ideais de refrigeração.

É por isso que não se vê muito bacalhau fresco ou itens igualmente perecíveis num especial do dia aos domingos ou às segundas-feiras — eles não resistem. O chef *sabe*. Ele antecipa a probabilidade de ter um pouco de peixe sobrando na segunda de manhã — e gostaria de obter uma grana por ele, sem envenenar ninguém.

## [INFELIZMENTE ISSO VAI PRA MINHA LÁPIDE]

Peixe é um negócio traiçoeiro. Um quilo de vermelho pode custar meros dez dólares ao chef, mas esse preço inclui espinha, cabeça, escamas e tudo o mais que é arrancado e jogado fora. Até ficar limpo, o preço real de cada filé limpo

de peixe já está custando mais do dobro da quantia original e é claro que ele prefere vendê-lo a jogá-lo na lata do lixo. Se ainda não estiver fedendo na segunda à noite... você vai comê-lo.

Eu não como mexilhão em restaurante, a menos que conheça pessoalmente o chef, ou tenha visto, com meus próprios olhos, como e onde eles são guardados. **[Os mexilhões são seguros, mas não em um pub irlandês...]** Adoro mexilhão. Mas, pela minha experiência, a maioria dos cozinheiros não tem muito escrúpulo na hora de manuseá-los. Em geral, os mexilhões ficam lá boiando em seu próprio mijo fedorento, na parte inferior de um refrigerador de balcão. *Alguns* restaurantes com certeza possuem vasilhas especiais, com peneiras adequadas, que permitem que os bichinhos escorram enquanto estão sendo manuseados e, quem sabe, com sorte, os cozinheiros desses lugares cuidem zelosamente de cada pedido, examinando mexilhão por mexilhão, certificando-se de que *todos* eles estão saudáveis e vivos, antes de atirá-los na panela. Não trabalhei em muitos lugares assim. Os mexilhões são fáceis demais. Os cozinheiros veem essa concha como um presente dos céus; levam dois minutos para cozinhar, alguns segundos para despejar numa tigela e pronto, mais um freguês satisfeito — agora eles podem se concentrar em fatiar aquele maldito peito de pato. Eu tive a infelicidade, numa excelente brasserie de Paris, de comer um único mexilhão estragado, um único filho da mãe traçoeiro escondido num grupo sob todos os outros aspectos impecável. Ele me deixou de quatro, me levou direto para o banheiro, cagando feito um

roedor, agarrado ao estômago e vomitando em esguicho. Eu rezei aquela noite. Por várias horas. E, como você já deve ter reparado, sou o pior tipo de ateu que existe. Felizmente, os franceses têm uma política muito liberal a respeito de visitas médicas domiciliares e um sistema de saúde que não arranca o couro. Mas não gostaria de repetir a experiência. Não, muito obrigado, mas mexilhão não. Se estiver com vontade de comê-los, eu escolho os que estejam com cara saudável do *seu* prato.

E que tal peixe aos domingos? Bom... às vezes, mas nunca quando há uma tentativa óbvia de descarregar coisas envelhecidas, como salada de frutos do mar ao vinagrete, ou frittata de frutos do mar. Um cardápio de brunch é um convite irrecusável ao chef cômico de seus custos, uma área de despejo para aqueles restinhos que sobraram das noites de sexta e sábado ou para os demais restinhos produzidos no transcurso normal das operações. Você vê um peixe que estaria muito melhor se tivesse sido grelhado e servido com uma fatia de limão subitamente todo enfatiotado debaixo de um vinagrete? Para o “en vinaigrette” no cardápio, leia-se “em conserva” ou “disfarçado”.

E já que estamos no assunto do brunch, que dizer da sauce hollandaise? Para mim, não, obrigado. As bactérias adoram esse molho. E a hollandaise **[PODE COMER O HOLLANDAISE. SÓ NÃO CHEGUE MUITO TARDE AO RESTAURANTE.]**, essa delicada emulsão de gemas de ovo e manteiga clarificada, *tem* de ser mantida numa temperatura nem muito fria nem muito quente, para não talhar na hora em

que é despejada sobre seus ovos pochés. Desgraçadamente, essa temperatura morna em que precisa ser mantida também é o ambiente predileto de cópula e reprodução das bactérias. Ninguém que eu conheça *jamais* fez uma hollandaise sob encomenda. O mais provável é que o molho que está nos seus ovos tenha sido feito horas antes e tenha ficado aguardando na praça, até ser chamado. Igualmente perturbadora é a probabilidade de a manteiga usada na hollandaise ser a manteiga que participou do couvert, aquecida, ou clarificada e coada para remover todas as migalhas de pão e as bitucas de cigarro. Manteiga é cara, como você sabe. E o molho hollandaise é uma verdadeira placa de Petri de cultura bacteriológica. E há quanto tempo aquele bacon canadense está dando sopa na câmara frigorífica, por falar nisso? Lembre-se, o brunch é servido apenas uma vez por semana — nos fins de semana. Aviso aos navegantes: a melhor tradução para “Cardápio do brunch” é “Velhas sobras disso e daquilo e doze dólares por dois ovos; o Bloody Mary é por conta da casa”. Mais uma coisa, a respeito do brunch. Os cozinheiros detestam brunch. Um chef prudente e sábio destaca seus *melhores* homens para as noites de sexta e sábado; e vai relutar em escalar esses mesmos cozinheiros para um domingo de manhã, sobretudo porque sabe que certamente todos saíram depois do trabalho no sábado e ficaram na farra até de manhãzinha. Pior, o brunch é desmoralizante para qualquer cozinheiro sério. Nada faz um aspirante a Escoffier se sentir mais como cozinheiro de rancho ou um Zé do “Boteco do Zé” do que ter de preparar ovos com bacon e ovos Benedict para a turma de domingo de manhã. O brunch tanto pode ser a ala de punição do segundo time quanto o momento para que a nova fornada de lavadores

de pratos aprenda o ofício. A maioria dos chefs tira folga aos domingos, também, de modo que a supervisão é mínima. Pense nisso, antes de pedir uma frittata de frutos do mar.

Já o pão eu *como*, num restaurante. Mesmo *sabendo* que foi provavelmente reciclado de uma outra mesa. A reutilização do pão é uma prática geral. Vi não faz muito tempo uma reportagem sobre o assunto, com câmera oculta e tudo o mais, na qual o âncora ficou *chocado... chocado* de ver pão não utilizado voltar para a cozinha e sair de novo direto para o restaurante. Besteira. Tenho certeza de que alguns restaurantes dão ordens explícitas aos bengalis que trabalham como cumins para que atirem todo o pão não utilizado no lixo — coisa de cinquenta por cento —, e talvez alguns lugares o façam. Mas quando o movimento é grande e o cumim está limpando mesas, esvaziando cinzeiros, enchendo os copos de água, fazendo expressos e cappuccino, levando os pratos sujos para a pia — e vê um cestinho de pão intocado — na maior parte das vezes vai reutilizá-lo. É parte da vida. Isso não me incomoda e não deveria deixá-lo surpreso. Tudo bem, talvez muito de vez em quando haja algum caipira tuberculoso que tenha tossido e fungado na direção daquele cesto de pão, ou então algum turista recém-chegado de uma excursão a pé pelos pântanos da África ocidental solte um espirro — é possível que você ache essa hipótese preocupante. Nesse caso, acho bom você também evitar viagens aéreas e andar de metrô, dois ambientes igualmente perigosos em questão de doenças transmissíveis pela atmosfera. Coma o pão.

Eu não como em restaurantes com banheiros sujos  
[Desde então aprendi que muitas das melhores refeições são em

## lugares com banheiros imundos.].

Nada muito complicado, aí. Eles deixam você *ver* os banheiros. Se o restaurante não se dá ao trabalho de manter as privadas e o chão limpos, imagine só como estarão seus refrigeradores e locais de trabalho. Banheiros são coisas relativamente fáceis de limpar. Cozinhas não. Na verdade, se por acaso você vir o chef sentado no bar, com a barba por fazer, avental sujo, de dedo no nariz, pode ter certeza de que ele não vai estar tratando de forma muito melhor a comida que prepara por trás das portas. Seu garçom está com cara de quem acordou debaixo da ponte? Se a gerência permite que ele sirva as mesas com essa cara, sabe Deus o que não estarão fazendo com seus camarões lá dentro da cozinha!

“Carne Parmentier”? “Shepherd’s pie”? “Chili especial”? A mim isso tudo parece resto. Que tal um peixe-espada? Eu gosto muito. Mas meu fornecedor de peixe, quando sai para jantar, nem toca nele. Ele já cansou de ver aqueles vermes parasitas de noventa centímetros de comprimento que frequentam a carne desse peixe. Basta encontrar uma ou duas dessas gracinhas — e todos nós encontramos — para nunca mais, pelo menos por um bom tempo, querer experimentar peixe-espada.

Badejo chileno? Chique. Caro. Com certeza congelado. O que me pegou de surpresa, quando visitei o mercado, há pouco tempo. Aparentemente, a grande maioria dos peixes chega congeladinha da silva, ainda com espinha. Na verdade, como eu disse antes, todo o mercado da rua Fulton não é uma visão muito bonita. O peixe fica ali largado, sem gelo, em caixotes gotejantes, em pleno verão, ao ar livre. O que não é comprado logo cedo é vendido mais barato,

depois. Às sete da manhã, os compradores coreanos e chineses, que ficaram nos bares das redondezas *esperando* a hora de fechar o mercado, caem matando em cima dos peixeiros e compram o que sobrou a preço de banana. Os próximos a chegar são os donos de gatos. Pense nisso, toda vez que vir uma placa dizendo “SUSHI EM PROMOÇÃO”.

“Guardar para o bem passado” é tradição antiga, que remonta aos primórdios da culinária: carne e peixe custam dinheiro. Todo pedaço de comida cortada e trabalhada precisa, idealmente, ser vendida por três ou quatro vezes seu custo para que o chef consiga ganhar sua “porcentagem sobre o custo da comida”. De modo que o que acontece quando ele encontra um pedaço de filé-mignon meio duro e suspeito no fim da peça, um que já foi preterido diversas vezes no transcurso das operações de rotina? Poderia jogá-lo fora, mas isso seria uma perda total, vale dizer, um prejuízo três vezes maior do que o custo por quilo. Poderia alimentar a família, o que equivale a jogar o pedaço fora. Ou pode “guardar para o bem passado” — servi-lo para algum imbecil que *prefere* comer sua carne ou seu peixe incinerado num naco borrachento de carvão insosso, incapaz de dizer se está comendo comida ou isopor. De ordinário, um chef orgulhoso de sua profissão odeia um freguês desses e só nutre por ele um profundo desprezo por destruir sua excelente comida. Mas não nesse caso. O idiota *está pagando pelo privilégio de comer lixo!* Como não gostar do cara?

Os Vegetarianos, e sua facção Hezbollah de vegans, são fonte de irritação constante para qualquer chef que se preze. Para mim, uma vida sem caldo de vitela, gordura de porco, linguiça, miúdos, demi-glace e até queijo fedido não vale a pena ser vivida. Os vegetarianos são inimigos de

tudo que existe de bom e decente no espírito humano, uma afronta a tudo aquilo que eu defendo, ao puro gozo da comida. O corpo, no entender dessa turma de cabeça oca, é um templo que não deve ser poluído por proteína animal. Eles dizem que só sem ela a vida pode ser saudável, mas todo garçom vegetariano com quem já trabalhei fica de cama com um simples *boato* de gripe. Claro, eu dou jeito neles, eu arrumo *alguma coisa* para alimentá-los, para criar um “prato vegetariano”, se exigido. Catorze dólares por umas poucas fatias de berinjela e abobrinha grelhadas vêm bem a calhar para meu orçamento. Mas deixe-me contar-lhe uma história.

Alguns anos atrás, num lugarzinho voltado sobretudo para o pessoal solteiro, na avenida Columbus, tivemos a infelicidade de contratar um rapaz muito sensível como garçom. O sujeito, além de uma vida social intensa e variada, envolvendo inúmeras práticas sexuais perigosas, era uma espécie de advogado de porta de cadeia. Depois de despedido por incompetência, tomou a si a tarefa de processar o restaurante, dizendo ter sofrido de problemas gastrintestinais causados, aparentemente, por amebas presentes na comida do restaurante. A gerência levou o litígio a sério, a ponto de contratar os serviços de um epidemiologista, que obteve amostras das fezes de *todos* os funcionários. Os resultados — dos quais tomei ciência — foram no mínimo bastante esclarecedores. O tipo de ameba do tal garçom, segundo as conclusões apresentadas, é bastante comum em pessoas do estilo de vida dele — e de qualquer um. O interessante foi o resultado apresentado por nossos peões mexicanos e sul-americanos. Esses caras estavam *cheios* de diversas variedades de vermes, nenhum das quais, no caso deles, causador de doenças ou

incômodos. O fato, como o epidemiologista explicou a todos, é que os resultados obtidos em nosso restaurante não diferiam em nada dos resultados obtidos em qualquer outro restaurante e que, sobretudo entre meus irmãos latinos recém-chegados, esse tipo de coisa era normal — o organismo deles está acostumado e não sofre nada. As amebas, por seu lado, passam mais facilmente através do manuseio de verduras cruas, sobretudo durante a lavagem de saladas e folhas em geral. De modo que pense bem na próxima vez em que for trocar ardentes beijos de língua com vegetarianos.

Não vou nem mencionar o assunto do sangue. Digamos apenas que nós nos cortamos um bocado na cozinha e deixemos a coisa neste ponto.

Os porcos são animais imundos, dizem alguns, ao explicar por que se negam aos prazeres da carne de porco. Talvez esse pessoal devesse fazer uma visita a uma granja. O item predileto da mesa americana é também o mais forte candidato a causar problemas. Os frangos distribuídos comercialmente, na grande maioria (não estamos falando de aves kosher ou caipiras), estão infestados de salmonela. A galinha é um bicho sujo. Elas comem as próprias fezes, são criadas amontoadas em ambientes que lembram o metrô no horário de pico e, quando manuseadas na cozinha de um restaurante, são as que mais possibilidade têm de contaminar outros alimentos. E frango é muito chato. Para os chefs, é um item do cardápio perfeito para aqueles que não sabem o que querem comer.

Camarão? Tudo bem se estiver com cara de fresco, tiver cheiro de fresco e o restaurante movimento suficiente em bases regulares. Mas camarão torrado? Para mim, não. Eu entro num restaurante com uma sala quase vazia e um

dono macambúzio olhando pela janela? Não vou pedir camarão. **[Ainda é um bom conselho para restaurantes mais baratos...]**

Esse princípio se aplica a tudo que um cardápio contém, na verdade, especialmente quando são coisas esotéricas e ousadas como, digamos, uma bouillabaisse. Se um restaurante é famoso pela carne e não parece estar tendo muito movimento, quanto tempo você acha que aquelas poucas porções de mariscos, mexilhões, lagostas e peixes estão à espera, dentro da geladeira, até que alguém as peça? A palavra-chave é giro. Se o restaurante está cheio e você vê bouillabaisse saindo da cozinha de minuto em minuto, então provavelmente não tem erro. Mas um cardápio enorme e variado num lugar semivazio? Aqueles itens menos populares, como cavalinha grelhada e fígado de vitela, ficam dias e dias num canto escuro da geladeira só porque dão mais classe ao cardápio. Talvez não seja uma boa ideia pedi-los. Olhe para a cara do seu garçom. Ele sabe. Esse é outro bom motivo para ser educado com o garçom: ele pode lhe salvar a vida com um erguer de sobancelha ou um suspiro. **[RESUMINDO:**

**ESCUTE o que os garçons têm a dizer. Eles querem agradar você!]** se gostar de você, talvez até o impeça de pedir um peixe que ele sabe irá lhe fazer mal. Por outro lado, talvez o chef tenha lhe dado ordens, sob pena de morte, de empurrar o bacalhau fresco antes que comece *de fato* a feder. Observe a linguagem corporal e tome nota.

Melhores dias para jantar fora? De terça a domingo. Movimento. Giro. Terças e quintas são as melhores noites para se pedir peixe em Nova York. A comida que chega na terça está fresca, a praça de preparação em bom estado e o chef descansado, depois das folgas de domingo e segunda. Terça é o verdadeiro começo da nova semana, dia em que você conta com a boa vontade da cozinha. Nas sextas e nos sábados, a comida está fresca, mas o movimento é grande, de modo que o chef e os cozinheiros não podem prestar toda a atenção que eles — e você — gostariam que fosse dada àquilo que se vai comer. Além do mais, comensais de fim de semana são universalmente vistos com suspeita, até mesmo desprezo, tanto pelos cozinheiros quanto pelos garçons: são os falastrões, os jecas, o pessoal de fora, a turma do bem passado, os que não deixam boas gorjetas, as hordas de turistas que vêm para assistir *Cats* ou *Os miseráveis* e que nunca mais voltarão. A clientela de dia de semana, por outro lado, é de casa — são fregueses potencialmente regulares, a quem todos os envolvidos querem agradar. Descansado e disposto depois de um dia de folga, o chef vai começar a terça com seu melhor pé; os produtos de primeira acabaram de ser entregues e ele teve um dia ou dois para pensar em jeitos criativos de prepará-los. Ele *quer* que você seja feliz, na terça à noite. No sábado, está pensando mais em termos de dar conta de todas as mesas e sair incólume da correria.

Se o restaurante está limpo, se os cozinheiros e garçons parecem bem-arrumados, se há movimento e todos parecem de fato *preocupados* com o que estão fazendo — e não apenas com ganhar uns cobres a mais entre uma sessão e outra de fotos e testes para algum novo show musical —, existe uma boa chance de que você faça uma

refeição decente. O dono, o chef e um garçom entediado estão sentados à mesa da frente, conversando sobre os resultados do jogo? O encanador atravessa a sala com um desentupidor de privada? Maus sinais. Observe as caminhonetes paradas na frente da entrada de serviço do restaurante pela manhã, se estiver na área. Fornecedores decentes de peixes, carnes e legumes? Bom sinal. Se vir peruas sinistras, sem nada escrito na carroceria, descarregando tudo de uma vez, ou então aqueles caminhões de uma das cadeias nacionais de entrega — você sabe quais são, “Servindo Restaurantes e Instituições Há Cinquenta Anos” —, lembre-se de que instituições eles estão falando: cafés, escolas, presídios. A menos que você goste de “comida de conveniência” congelada em porções balanceadas.

Por acaso todas essas afirmações horrorosas o assustam? Será que o melhor é parar de comer fora? Limpar as mãos com um lenço antisséptico toda vez que passar na frente de um restaurante? Claro que não. É como eu já disse, seu corpo *não* é um templo, mas um parque de diversões. Aproveite. Lógico que é uma aventura e como toda aventura tem seus riscos, mas disso você está ciente toda vez que come um taco ou um cachorro-quente. Se está disposto a arriscar uma pequena dor de barriga por uma linguiça italiana comprada numa festa de rua, ou por uma fatia de pizza que você sabe bem que está plantada no balcão há uma ou duas horas, por que não assumir alguns riscos com as boas coisas? Todos os grandes desdobramentos da cozinha clássica, os primeiros caras que comeram ris-de-veau, experimentaram Stilton não pasteurizado, que descobriram que caracóis na verdade têm um gosto *bom*, com bastante manteiga de alho, esses

foram os verdadeiros temerários, os inovadores, os aventureiros. Não faço a menor ideia de quem foi que descobriu que ao se entupir um ganso de comida por tempo suficiente, o fígado do coitado infla, acaba maior que o bicho inteiro e dá algo tão delicioso quanto o foie gras — creio que foram aqueles malucos dos romanos —, mas sou muito grato pelos esforços. Comer peixe cru, ainda mais nos tempos em que não existia refrigeração, pode parecer pura loucura para alguns, mas acabou sendo uma ótima ideia. Dizem que Rasputin costumava ingerir um pouco de arsênico no café da manhã, todos os dias, aumentando sua resistência para o dia em que algum inimigo tivesse a ideia de envenená-lo, e a mim isso parece ter sido muito sensato. A se julgar pelos relatos de sua morte, o arsênico não fez muito mal ao Monge Louco: foram necessários vários espancamentos, um par de balas e uma longa queda de uma ponte num rio congelado para terminar o serviço. Talvez nós, na qualidade de frequentadores sérios de restaurante, devêssemos imitar o exemplo. Somos, afinal de contas, cidadãos do mundo — um mundo cheio de bactérias, algumas amistosas, outras nem tanto. Será que queremos de fato viajar hermeticamente selados em algum papamóvel pelas províncias rurais da França, do México e do Extremo Oriente, comendo apenas nos Hard Rock Cafés e McDonald's da vida? Ou queremos comer sem medo, atacando o guisado local, a humilde carne-mistério da taqueria, o presente sincero de uma cabeça de peixe levemente grelhada? Eu sei o que eu quero. Eu quero tudo. Quero experimentar de tudo pelo menos uma vez. Eu lhe dou o benefício da dúvida, Señor Tamale da Barraquinha ao Lado, Sushi-chef-san, Monsieur Cabeça-de-Bagre. O que vem a ser aquela ave emplumada pendurada na porta,

maturando a cada dia que passa, o corpo já a ponto de cair de podre? Eu quero experimentar.

Não tenho o menor desejo de morrer, nem predileção doentia por disenteria. Se eu *souber* que você está guardando suas lulas em temperatura ambiente, perto de um caixote de gatos, eu vou pegar minhas lulas no estabelecimento ao lado, muito obrigado. Vou continuar comendo meus frutos do mar às terças, quartas e quintas porque sei das coisas e posso esperar. Mas se tiver uma única chance de experimentar barriga de baiacu ao jantar — mesmo que não tenha sido formalmente apresentado ao chef — e estiver numa cidade estranha e longínqua do Extremo Oriente, com o avião decolando na manhã seguinte? Eu vou em frente. Pode ser minha única chance.

# Como cozinhar feito um profissional

A menos que você já seja um de nós, é muito provável que jamais venha a cozinhar como um profissional. Tudo bem. No meu dia de folga, é raro eu ter vontade de comer comida de restaurante, a não ser que esteja em busca de novas ideias ou de alguma receita para roubar. O que eu quero é comida caseira, comida feita pela mãe ou avó de alguém. Uma simples massa ao pomodoro feita com amor, uma caçarola de atum improvisada, rosbife com Yorkshire pudding, isso tudo para mim é puro exotismo, sobretudo depois de passar o dia inteiro mergulhado até o pescoço em filé-mignon, azeites preparados com ervas e mais a coisa toda que distingue comida de restaurante do que se come em casa. Minha sogra vivia se desculpando antes de servir o jantar, quando eu estava presente, dizendo: “Isso vai parecer muito comum para um *chef*...”. Ela não fazia a menor ideia da magia, do prazer que eu sentia com seu simples bolo de carne, de como era delicioso aquele purê de batata meio encaroçado — abençoadamente livre de trufas ou de óleo trufado.

Mas você não quer saber essas coisas. O que você quer saber é como fazer para que seu próximo jantar seja um sucesso — para que pareça que você está com toda a família Troisgros acorrentada ao pé do fogão de sua cozinha.

Talvez esteja curioso a respeito dos truques, das técnicas, das poucas ferramentas simples que podem deixar seus pratos com cara de que foram preparados, montados e guarnecidos por profissionais puro-sangue.

Vamos falar das ferramentas, primeiro. O que nós temos em *nossas* cozinhas que você provavelmente não tem? O gozado é que muita coisa — azeites temperados com ervas, especiarias moídas, salsa picada, purês e legumes cortados — em geral é feita com equipamentos domésticos, iguaizinhos aos seus. Talvez eu tenha um processador Hobart profissional e um Robot-Coupe ultragrande, mas há grandes chances de que eu use um liquidificador doméstico para fazer aquele adorável coulis de pimentão vermelho que chega a sua mesa com um fiozinho de azeite verdinho de manjeriço derramado por cima. Então vejamos: o que é absolutamente necessário?

Você precisa, santo Deus, de uma faca de cozinha decente. Nenhuma baboseira insuflada no grande público é tão atroz, tão equivocada e tão amplamente aceita quanto a que diz que você precisa ter um conjunto completo de facas especializadas de vários tamanhos. De vez em quando me dá vontade de sair por aí revistando a cozinha de todos os amadores do mundo e jogando fora tudo quanto é faca que encontrar nas gavetas — todas aquelas facas “utilitárias” de médio tamanho, todas aquelas coisas inúteis de serrinha que você vê anunciadas na televisão, todo aquele lixo de aço inoxidável difícilíssimo de afiar, aquelas fatiadoras mal desenhadas — nenhum desses instrumentos é capaz de cortar um simples tomate. Por favor, acredite-me, tudo de que você precisa, no quesito facas, é UMA boa faca multiúso, tão grande quanto for confortável para sua mão. Nome de fábrica? Tudo bem, a maioria dos amadores talentosos fica

de pito aceso só de ver aquelas facas de aço inoxidável e alto carbono da velha escola alemã ou austríaca, como uma Henkel ou uma Wusthof, e de fato são ótimas facas, ainda que pesadas. O alto carbono as torna mais fáceis de afiar e o fato de serem inoxidáveis evita que fiquem manchadas ou enferrujem. Concordo que são uma maravilha na loja, expostas no estojo; e você manda um recado muito claro aos convidados quando empunha um facão de cem dólares de aço Solingen: esse cara leva a cozinha a sério. Mas será que você *precisa* mesmo de algo tão pesado? Tão caro? Tão difícil de manter (o que você provavelmente não fará)? A menos que você vá de fato passar quinze minutos a cada dois ou três dias polindo aquela lâmina num esmeril de carborundum oleado, seguido por uma cuidadosa afiação em aço extraduro, eu deixaria os alemães para lá.

Quase todos os profissionais que eu conheço vêm aposentando suas Wusthofs e substituindo-as por facas Global mais leves, fáceis de afiar e relativamente baratas, feitas de aço ao vanádio, um produto japonês muito bom que tem — além de suas várias ótimas qualidades — a vantagem adicional de *parecer* muito legal.

A Global faz um monte de facas de tamanhos diferentes, de modo que vamos ver do que você *precisa*. Uma faca multiúso, chamada de “chef’s knife”. E ela deve ser capaz de cortar praticamente tudo que você queira cortar, de uma echalota a uma melancia, de uma cebola a uma fatia de contrafilé. Como um profissional, você deve usar a ponta da faca para coisas pequenas e a área mais próxima do cabo para as maiores. Não é difícil: compre algumas mandiocas ou cebolas — são baratas — e pratique. Se há uma coisa capaz de separá-lo do rebanho é a habilidade de manejar adequadamente uma faca de chef. Se você precisa de

instrução sobre como usar uma faca sem cortar fora um dedo, eu recomendo o livro *La Technique* de Jacques Pepin.

Certo, *existem* umas duas ou três outras facas que talvez venham a ser úteis. Eu sempre tenho uma faca flexível de desossar, também produzida pelo excelente pessoal da Global, porque de vez em quando faço uns filés de peixe; além disso, com a mesma faca, posso trincar filés inteiros, desossar pernis de cordeiro, cortar costeletas de vitela *à la francesa* e aparar carne. Se seu açougueiro estiver fazendo esse trabalho para você, provavelmente dá para viver sem. Uma faca de torneiar às vezes quebra um bom galho, se por acaso você for esculpir legumes, estriar cogumelos e fazer o tipo de microcirurgia em que meu velho companheiro Dimitri era tão bom. Mas com que frequência você faz essas coisas?

Uma lâmina genuinamente útil, entretanto, e que está ficando cada vez mais popular entre meus comparsas de ofício é a chamada faca serrilhada offset. Basicamente, é uma lâmina serrilhada montada num cabo ergonômico; parece um “Z”, só que mais aberto e alongado. Esse é um item legal de se ter e, uma vez usado, torna-se indispensável. Como o cabo não é rente à lâmina e sim mais acima da superfície cortante, você pode usá-la não só para as necessidades tradicionais de uma faca serrilhada — como fatiar pão, tomate de casca grossa e por aí fora — como para toda a linha de legumes, batatas, carne e até mesmo peixe. Meu subchef usa a dele para quase tudo. A F. Dick fabrica uma bastante boa por uns vinte dólares. É de aço inoxidável, mas como é serrilhada, isso não tem muita importância; depois de uns anos de uso, se começar a ficar sem fio, você simplesmente compra uma nova.

As facas são uma coisa meio óbvia. E quais seriam os outros brinquedos constantes do saco de mágicas de um profissional? O número um — objeto indispensável na bagagem de um chef — é a simples bisnaga de plástico **[NADA DE BISNAGAS DE PLÁSTICO. ISSO JÁ ERA!]**. Talvez você já tenha visto Bobby Flay na televisão salpicando molho artisticamente em volta de um prato com uma dessas — o cara faz comida mexicana ficar com cara de haute cuisine há anos, com essa coisa. Claro, é só maionese de anchova apimentada que ele está espirrando em cima do peixe, mas *parece... bom... abstrato, cara!!!* Muito simples adquirir uma, porque são essencialmente os mesmos objetos que você vê em qualquer barraca de cachorro-quente, cheios de mostarda e catchup. Espalhe num prato uma camada fina de, digamos, molho de manteiga batida, depois faça uns dois anéis concêntricos de molho mais escuro — um demi-glace ou um purê de pimentão assado — em volta do prato e, agora preste muita atenção, arraste um palito de dentes pelos anéis ou linhas, e verá que é tudo muito fácil. Você vai levar uma meia hora no máximo treinando com umas bisnagas de plástico e uns palitos para entender totalmente o conceito. Esse mesmo expediente é utilizado por chefs de pâtisserie para decorar molho de chocolate ou de framboesa em cima de uma crêpe anglaise, o que lhes permite cobrar mais três dólares por dois segundos de um trabalho que qualquer macaco podia ser treinado para fazer.

Mas... mas, chef, dirá o leitor... como é que você consegue fazer aqueles pratos tão *altos*? Como é que *eu* faço o *meu* peito de frango com purê de batatas ficar feito uma torre, com aquela cara de falo intumescido, que bota

todos os convidados em seus míseros lugares? A resposta, uma vez mais, é um item bem simplesinho: o anel de metal. Um anel de metal, de pouca espessura, com cerca de quatro a cinco centímetros de altura e diâmetros variados, é a espinha dorsal de toda apresentação pretensiosa. Basta ir colocando o purê de batatas com uma colher por cima desse anel — ou melhor ainda, use um saquinho de confeito — e pronto, você está feito. Empilhe bem alto, ultrapasse a boca do anel, ponha os legumes, deposite o frango por cima e pronto, você já estará a meio caminho de botar aquele enrolado do Emeril no chinelo. Enfie uma batata cortada à gaufrette no purê, quem sabe um raminho de ervas frescas ou um belo punhado de alho-poró frito que você cortou à julienne com sua nova faca Global e aí sim, estará falando *bem* alto.

Gaufre o quê? Gaufrette. Isso é francês para alguma coisa cortada bem fininho, feito uma hóstia, ou um waffle, e nós aqui estamos falando de batatinha frita. Você consegue. Só precisa de uma ferramenta chamada mandolin, um fatiador vertical, com várias lâminas. Tem uns bem baratinhos na praça, muito eficientes, feitos no Japão, de modo que não precisa fazer um investimento muito grande. Um desses danados pode ajudá-lo a produzir aqueles elegantírrimos legumes perfeitamente uniformes cortados à julienne que você achou que tivessem sido cortados à mão, na última vez em que comeu fora — e ele corta fatias quase transparentes de batata com um movimento do pulso. Batatas dauphinoises cortadas com a mesma espessura? Sem problema. Você não achou que o pessoal cortasse essas batatinhas com uma *faca*, achou?

Está certo que o mandolin não corta carne e que também não vai cortar fatias quase transparentes de presunto. Para

isso você precisa de um fatiador daqueles redondos, de balcão de frios. As versões domésticas não prestam. Minha recomendação é a seguinte: se for servir frios ou carnes em sistema de bufê, dê uma passadinha numa casa especializada, ofereça uma graninha para quem estiver no balcão e peça para que cortem tudo de que vai precisar, antes de arranjar nas travessas. Faz uma diferença tremenda. Ou, se tiver algum dinheiro dando sopa, fique de olho nos anúncios de leilão. Como você já deve ter percebido a estas alturas, tem restaurante quebrando o *tempo todo*, e eles são obrigados a vender todo o equipamento bem rapidinho e barato, antes que a justiça chegue e faça isso por eles. Conheço gente que compra restaurantes inteiros assim, numa operação a “portas fechadas”. Num negócio em que o índice de fracasso é de mais de sessenta por cento, em geral esse pessoal se dá bem. Você pode comprar muita coisa de qualidade profissional nesses leilões. Eu recomendo que panelas e caldeirões tenham prioridade máxima, se você optar por essa tática. As panelas vendidas para uso doméstico, ou pelo menos uma boa parte, são perigosamente frágeis e o equipamento pesado que se vende por aí, para os que levam comida caseira a sério, é quase sempre caríssimo. Caldeirões, panelas e frigideiras de fundo grosso são coisas legais e eu diria necessárias de se ter, mas não é preciso comprar tudo novo e não há motivo para pagar uma fortuna: espere até aquele novo bistrô da esquina fechar e aí então dê o bote.

Deixe-me enfatizar uma coisa mais uma vez: as panelas têm de ser de fundo grosso. Uma panela de fundo fino não serve para nada. Pouco me importa se é de cobre, polida por virgens ou feita com o mesmo material daquele míssil

invisível. Se você gosta de molho queimado, frango carbonizado, massas que grudam no fundo, farinha de rosca torrada, então por favor, sintá-se à vontade. Uma frigideira decente, por exemplo, deve causar sérias lesões no crânio, caso seja atirada contra a cabeça de alguém. Se estiver na dúvida sobre qual delas ficará danificada — se a cabeça da vítima ou sua frigideira —, então jogue a frigideira na lata do lixo.

Uma panela não aderente é um objeto belíssimo. Crêpes, omeletes, um filé de peixe delicadamente dourado ou uma arraia que derrete de tão macia? Vai precisar de uma boa panela de fundo não aderente, e eu digo *boa*, não aquelas que só têm uma camadinha de nada de revestimento e que descascam duas semanas depois. E quando comprar uma panela não aderente, trate dela com carinho. *Nunca* lave com água e sabão. Passe um papel até limpá-la e *não* use metal, use sempre uma colher de pau, de cerâmica ou uma espátula não metálica para mexer ou virar seja lá o que for que estiver cozinhando. Você não vai querer arranhar a superfície.

Não estou querendo simplificar demais as coisas. Claro que se você não tiver senso de sabor e textura, se não tiver bom olho para cores ou apresentação, que diacho, se você não souber cozinhar um *ovo* — então nem todo o equipamento do mundo vai ajudá-lo na tarefa. Mas se você consegue preparar uma refeição decente, consegue ler um livro de receitas, bom, então pode fazer muito melhor que isso se passar um tempinho brincando com esses brinquedos que eu mencionei.

Existem também alguns ingredientes que separam a comida de casa da comida de restaurante — coisas que *nós*, numa cozinha profissional, temos à mão e que você

provavelmente não tem — e eu vou lhe dizer agora quais são os que fazem a grande diferença.

Echalotas. Você quase nunca as vê numa cozinha doméstica, mas aí fora, no mundo, são ingredientes essenciais. As echalotas são uma das coisas — um item básico de preparação em qualquer *mise-en-place* — que fazem o sabor da cozinha de restaurante diferente do da sua. Na minha cozinha, nós usamos quase dez *quilos* por dia. Você devia sempre ter umas por perto, para molhos, temperos e refogados.

Manteiga. Pouco importa o que digam que estão pondo ou deixando de pôr na comida de seu restaurante favorito. A verdade é que você com toda a certeza está comendo toneladas de manteiga. Numa cozinha profissional, a manteiga é quase sempre a primeira e a última coisa que entra na panela. Nós fazemos os refogados numa mistura de manteiga e óleo para dar aquela cor castanha, caramelizada, e terminamos praticamente todo molho com ela (chamamos a isso *monter au beurre*); é por esse motivo que meus molhos têm um gosto mais opulento, mais cremoso e mais suave que os seus, é por isso que têm aquela consistência densa e opaca. Acredite-me, quase todas as praças de uma cozinha estão equipadas com uma bela tigela de manteiga em banho-maria, e ela está sendo usada. Margarina? Isso não é comida. Não Acredito Que Não Seja Manteiga? Pois eu sim. Se você estiver planejando usar margarina em *qualquer coisa*, pode parar de ler meu livro agora mesmo, porque não vou poder ajudá-lo. Até mesmo os italianos — você sabe quem, aqueles manhosos toscanos — que vivem falando que é preciso manter distância da manteiga e que adoram propalar as virtudes do azeite (e ele é glorioso), basta fazer uma visita-surpresa à cozinha

daquele italiano três-estrelas que você vai ver a verdade. O que é mesmo que eles estão botando de fininho na massa? E no risoto? Na costeleta de vitela? Será possível? Será que... ora, ora, não acredito: é manteiga!!

Alho assado. Alho é divino. Poucos alimentos conseguem ter gostos tão distintos quanto o alho, quando manuseado corretamente. O mau uso do alho é um crime. Alho velho, alho queimado, alho cortado há muito tempo, alho que tenha sido tragicamente esmagado com um daqueles abomináveis espremedores, tudo isso é nojento. Por misericórdia, trate seu alho com respeito. Corte em lâminas fininhas para a massa, como você viu o pessoal fazendo em *Os bons companheiros*, e não deixe queimar. Esmague-o com a lateral da lâmina da faca, se quiser, mas *não* enfie num espremedor. Eu não faço ideia do que seja aquela porcaria que sai do outro lado, mas alho é que não é. E tente assar o alho. Ele fica mais doce e mais suave quando assado inteiro, com casca; depois é só espremer, como se fosse um creme. Tente um molho Caesar de salada, por exemplo, com uma mistura de alho cru fresco, para dar o sabor picante, e alho assado para o sabor de fundo, e vai entender o que estou dizendo. Nada é capaz de permear toda uma comida de maneira mais irrevogável do que alho queimado ou rançoso. Evite a todo custo aquele troço nojento que você vê apodrecendo em óleo, dentro de vidros com tampa. Está com preguiça de descascar um alinho fresco? Você não merece comer alho.

Salsinha picada. Grande coisa, certo? Os restaurantes *guarnecem* seus pratos. Por que você não faz o mesmo? E salsinha tem um gosto muito bom, também. Só não me vá picá-la numa máquina, por favor. Mergulhe os ramos já escolhidos em água fria, sacuda o excesso de água, deixe

secar uns minutos e *fatie*, o mais fino que puder, com aquela faca sexy que eu o convenci a comprar. Uma coisa eu garanto: salpique um pouco em volta ou por cima do prato e aquele seu refogado adquire o toque profissional que estava faltando.

Caldo. O caldo é a espinha dorsal da boa cozinha. Você precisa dele — e não tem. Já eu me dou ao luxo de ter caldeirões inteiros, uma equipe de preparação bem-disposta, ossos em abundância e muito espaço de refrigeração. Por acaso isso significa que você deva submeter seus convidados a molhos asquerosos preparados com caldos prontos salgadíssimos, em tablete ou em lata? Faça o caldo já! É fácil! Simplesmente ponha alguns ossos para assar, junto com alguns legumes, depois coloque tudo num caldeirão com água e reduza, reduza, reduza. Faça uma quantidade que dê para alguns meses e, quando o líquido estiver bem reduzido, coe e congele em pequenas porções, assim poderá ir usando conforme a necessidade. A vida sem um bom caldo mal vale a pena ser vivida e você jamais conseguirá fazer um demi-glace sem ele.

Demi-glace. [Todo mundo que eu conheço está abandonando o demi-glace e os caldos escuros ultimamente!] Existem várias maneiras de se fazer demi-glace, mas eu recomendo simplesmente pegar o caldo de carne já reduzido, acrescentar um pouco de vinho tinto, jogar algumas echalotas, tomilho fresco, uma folha de louro e pimenta em grão e, em fogo muito, muito baixinho, reduzir mais ainda até que o líquido seja capaz de revestir uma colher. Coe. Congele em compartimentos de fazer gelo,

tire um cubo ou dois conforme for precisando e pronto — você já pode ser o rei do universo. E lembre-se, quando fizer um molho com demi-glace, não se esqueça de *monter au beurre*.

Cerefólio, folhas de manjeriço, talos de cebolinha francesa, hortelã etc. O que custa isso, Deus do céu?! Um belo raminho de cerefólio em cima do seu peito de frango? Umas folhas de manjeriço bem saudáveis decorando sua massa? Uns talinhos fininhos de cebolinha francesa em cima do peixe? Duas folhas de hortelã aninhadas numa bela colherada de creme batido, quem sabe encostadas numa única framboesa? Que custa *isso*? Entre na brincadeira! É preciso tão pouco para tirar um prato da mesmice. Você precisa de talento zero para guarnecer uma comida. Então por que não fazê-lo? E que tal um raminho de ervas frescas — tomilho ou alecrim? Você inclusive pode usar a parte que não entrar na guarnição para dar *sabor* a sua comida. Aquele pó de serra seco que eles vendem em latinhas muito engraçadinhas no supermercado? Pode jogar tudo fora, junto com aquele porta-temperos, vai tudo para o lixo. Tudo com gosto de chão de estábulo. Use ingredientes frescos! A boa comida é muitas vezes, até mesmo *o mais* das vezes, comida simples. Algumas das melhores cozinhas do mundo — peixe assado inteiro, ao estilo toscano, por exemplo — é uma questão de três ou quatro ingredientes. Só é preciso que sejam *bons* ingredientes, ingredientes *frescos*, e aí é só guarnecer. Nada muito complicado, não é mesmo?

Por exemplo: eis aqui um prato muito popular que eu costumava servir numa espelunca duas-estrelas tida em altíssima conta, em Nova York. Eu cobrava trinta e dois dólares por ele e mal conseguia dar conta dos pedidos, de tanto que todo mundo gostava. Pegue um peixe — um

vermelho, um badejo listrado ou um dourado —, peça para o peixeiro limpar e tirar as escamas e lave em água fria. Esfregue por dentro e por fora com sal kosher e pimenta preta moída na hora. Enfie um dente de alho, uma fatia de limão e alguns ramos de ervas frescas — digamos alecrim e tomilho — na cavidade onde ficavam as tripas. Coloque numa assadeira ligeiramente untada de óleo ou em papel-alumínio e enfie em forno bem quente. Asse até ficar crocante e cozido por inteiro. Regue com um pouco de azeite de manjeriço — sabe qual é, aquele que você fez no liquidificador e depois guardou na sua nova bisnaga? —, salpique salsinha picada por cima, guarneça com folhas de manjeriço... Viu só?

# Síndrome do dono e outras anomalias médicas

A vontade de ter um restaurante pode ser sintoma de estranha e terrível moléstia. Mas o que, exatamente, provoca ímpeto tão destrutivo em tanta gente sob todos os outros aspectos tão sensata? Por que cargas-d'água alguém que deu duro, economizou dinheiro e muitas vezes obteve sucesso em outros ramos de atividade resolve de repente enterrar todo seu rico e suado dinheiro num buraco de onde, estatisticamente ao menos, com quase toda a certeza não vai sair nada? Por que se aventurar numa indústria com gastos fixos exorbitantes (aluguel, eletricidade, gás, água, lavanderia, manutenção, seguro, taxas de licença, remoção de lixo etc.), mão de obra sabidamente instável e transitória e um estoque de bens altamente perecíveis? As chances de obter retorno pelo investimento são de uma para cinco, mais ou menos. Que insidiosa bactéria espongiiforme estaria infestando o cérebro dessas pessoas, a ponto de fazê-las parar sobre os trilhos, vendo as luzes da locomotiva avançarem, perfeitamente cientes de que acabarão sendo atropeladas? Depois desses anos todos no negócio, continuo sem ter a menor ideia.

A resposta mais fácil, claro, é o ego. O exemplo clássico é o do dentista aposentado que, como cansaram de lhe dizer,

fazia uns jantares ótimos. E ele acredita. Ele quer entrar no ramo — não para ganhar dinheiro, não exatamente, mas para circular pela sala assinando contas, como Rick, em *Casablanca*. E vai ter ampla chance de assinar contas — quando os amigos velhos do peito que viviam lhe dizendo que faria o maior sucesso no negócio de restaurantes começarem a aparecer, em busca de uma boca-livre. Todos esses gênios de originalidade vão lotar o bar, todos muito felizes da vida, bebericando de graça, assumindo os créditos pela ousada aventura — até começarem os problemas, momento em que se desmaterializam, abanando a cabeça para aquele dentista tolo, que simplesmente não estava à altura do negócio.

Talvez o dentista esteja passando por uma crise de meia-idade. Pode ser que ele ache que dar uma de Bogie vai ajudá-lo a conseguir aquele tipo de garota que nunca conseguiu arrumar quando passava o dia arrancando molares e raspando placas. Você vê muito dessa doença — homens de negócios absolutamente sensatos, até mesmo espertos, que chegam aos cinquenta anos e, de repente, começam a assinar os cheques com o pinto. E não estão inteiramente equivocados nisso; com toda a certeza, *acabarão* transando. O ramo de restaurante tem hábitos um tanto liberais no que diz respeito a sexo casual e existem garçonetes simpáticas que são muito dadas, quase todas aspirantes a atriz dramática sem um pingão de talento, para quem conjunção carnal com homens mais velhos e menos atraentes não é inusitado.

Óbvio que o dentista aposentado que abrir um restaurante para fazer sexo ou ouvir loas estará totalmente despreparado para as realidades do negócio. Será pego de surpresa, atacado pelos flancos, quando o restaurante

deixar de dar dinheiro na hora. Descapitalizado, ignorante das obscuras exigências de novas caixas de gordura, desinformado sobre a necessidade de consertos frequentes nos refrigeradores e substituições imprevisíveis de equipamento, assim que o movimento cair, ou não melhorar, nosso amigo entrará em pânico e começará a procurar um remedinho rápido. Sairá feito doido, num estado de agitação crescente, a mexer no conceito do cardápio, a bolar vários esquemas de marketing. Quando o fim se aproxima, essas ideias são substituídas por outras de ordem mais prática: fechar aos domingos... reduzir o pessoal... fechar no almoço. Naturalmente, à medida que as operações vão ficando mais esquizofrênicas — numa semana comida francesa, noutra italiana —, à medida que o pobre coitado tenta uma coisa após a outra, feito um rato querendo escapar de um prédio incendiado, o público já um tanto fugaz começa a sentir o cheiro inconfundível de incerteza, medo e morte anunciada. E uma vez que esse fedor característico começa a permear o salão do restaurante, ele pode servir placas de Petri com esporos de antraz como petisco, porque não *tem como* recuperar o estabelecimento. É extraordinário ver quanto esses neófitos ainda se seguram, depois de formado o nevoeiro da catástrofe, recebendo as entregas mediante pagamento em dinheiro, como se alguma mágica fosse acontecer — um bom fim de semana, uma boa resenha, alguma coisa de alguma forma irá salvá-los.

Como um íncubo invisível, essa nuvem amaldiçoada de fracasso às vezes perdura em volta do restaurante bem depois de o dono do ponto ter afundado, matando todas as tentativas seguintes. As vibrações cumulativas de uma história de restaurantes malogrados podem infestar um

endereço ano após ano, até mesmo numa área bem movimentada. Dá para perceber isso observando os transeuntes espiar pela janela quando há um novo dono: testa franzida, olhar de desconfiança, como se tivessem medo de ser contaminados.

Claro que existem muitos e muitos donos de restaurante que se dão bem no negócio, que sabem o que estão fazendo. Estão conscientes do que querem, do que sabem fazer corretamente e de quanto exatamente isso vai lhes custar, a começar do começo. Mais importante ainda, têm uma ideia preestabelecida de quanto estão dispostos a perder antes de desligar o balão de oxigênio. A exemplo do jogador profissional, um dono de restaurante versado no assunto jamais muda seu estilo de apostar. Ele não se importa com fórmulas mágicas, com mudanças no preço ou o conceito dos cardápios. Com uma determinação de aço, um profissional respira fundo diante das adversidades e redobra os esforços para fazer do restaurante aquilo que ele quis e planejou o tempo todo — na esperança de que a ralé um dia acabe por descobri-lo e amá-lo. Esses caras sabem que quando você aperta o botão de pânico e chama os consultores (leia-se: chefs desempregados, donos fracassados de bistrôs que ainda gostam de comer de graça), ou quando começa a adotar medidas de austeridade, do tipo combinar as funções de garçom/barman em dias de pouco movimento — ou pior ainda, fechar cedo —, o melhor é fazer as malas e se mandar para sempre: do contrário, será só uma questão de botar dinheiro bom em cima de dinheiro perdido. Um dono de restaurante esperto, ao perceber que as coisas não estão saindo a contento, desarma a barraca e se manda — antes que seja atirado para fora do jogo. Uma empreitada

desastrosa nesse ramo pode arrastar consigo toda uma lista de restaurantes bem-sucedidos, como já vi acontecer várias vezes.

Esses cabeças de bagre são ainda mais difíceis de explicar do que o dono noviço de pau duro querendo trepar com a garçonete. Proprietários antigos, gente com dois, três ou até mesmo mais restaurantes movimentados, caras que já superaram os reveses, que já tiveram e *ainda* têm restaurantes que dão dinheiro, dinheiro a rodo — o que leva esses sujeitos a querer mais? Em geral, a operação inicial que abre a rota da aventura é uma coisa simples e direta: um bar com comida decente, um restaurante italiano rústico, um bistrô despretensioso e justamente por isso adorado. Mas o sucesso faz esse pessoal achar que é invulnerável. Eles *devem* ser uns gênios, certo? Estão ganhando dinheiro com um restaurante! Então *por que não* abrir um restaurante toscano de trezentos lugares, interativo, com comida para viagem e lojinha de merchandising num bairro chique? Ou três restaurantes? Talvez em Hamptons! Miami! No porto! Dois salões de bar com dois cozinheiros chineses e uma garçonete peituda servindo bebida estão dando a maior grana, então *por que não* abrir um restaurante temático em Times Square com pinta de clube de jazz? Um com vários andares, um chef três-estrelas e música ao vivo?

A resposta é simples. Porque não é nisso que eles são bons.

Fazer dinheiro com negócio de bar? O que há de errado nisso? Você é um sujeito de sorte! [Mais verdadeiro do que nunca. Bares são

**bom negócio.]** Fique no negócio de bar, cara! Segure sua grana! Eu não saberia dizer quantas vezes já vi homens espertos, poderosos e até mesmo tremendamente bem-sucedidos serem vítimas desse tipo de fome delirante de poder, dessa súbita ânsia de expandir o império — para depois desembocar numa Stalingrado só sua. Alguns ainda conseguem empurrar com a barriga uns tempos e, mesmo que as coisas não estejam exatamente indo de vento em popa, até parece que um dia, quem sabe, aquilo acaba dando algum dinheiro, então por que não abrir mais dois ao mesmo tempo? Quando finalmente dão com os burros n'água, e com muita frequência isso acontece, quando percebem que o passo foi maior que as pernas, quando se veem obrigados a descuidar da operação original — aquela que lhes deu todo aquele dinheiro para início de conversa e que no fim também vai para a cucuia —, aí sim, quando menos esperam, os tanques russos já estão desfilando pelas ruas, os soldados abusando de suas mulheres e o Gênio dos Restaurantes tem de se esconder no bunker, pensando muito seriamente em enfiar uma arma na boca.

O tipo mais perigoso de dono, no entanto — aquele que é uma verdadeira ameaça para si e para os outros —, é o que entra no negócio por amor. Amor pelo estilo de música de George Gershwin (sempre sonharam em ter um lugar onde pudessem apresentar o tipo de música de cabaré que adoram), amor pela cozinha regional do interior do México (e olhe que vai ser *autêntica!* Nada de margaritas congeladas!), amor por antiguidades francesas do século XVIII (preciso ter um restaurante para que as pessoas possam *vê-las*, ver o bom gosto que eu tenho!), amor por aquele fantástico filme de Bogie, de quem aliás tem toda

aquela memorabilia. Esses pobres tolos são os patos do ramo, moídos e comidos antes mesmo que as pessoas se deem conta de que estiveram por lá. Os outros proprietários de restaurante se alimentam dessas criaturas, estão sempre à espreita, esperando que quebrem para poder assumir os contratos de arrendamento, comprar os equipamentos, contratar a brigada. Os fornecedores enxergam de longe a chegada deles e raramente prolongam o crédito para além de uma semana, já do princípio, exigindo pagamento contraentrega. Na verdade, se algum dia você tiver qualquer dúvida sobre a viabilidade de sua operação, pergunte a seu fornecedor de peixe: ele provavelmente sabe melhor das coisas. Você talvez esteja disposto a levar na cabeça com algumas centenas de milhares de dólares, mas ele não. Ele já sacou tudo muito bem, da hora em que botou o olho em você e em seu restaurante ridículo — sabe exatamente quanto está disposto a perder quando de repente você jogar a toalha. O mais provável é que não seja mais do que uma semana de crédito.

Tendo-se em vista esses perigos... por quê? Por que alguém haveria de querer se arriscar?

Sem sombra de dúvida, um restaurante bem-sucedido exige que você *more* no local durante os primeiros anos, trabalhando dezessete horas por dia, em envolvimento *total* com todos os aspectos de um negócio complicado, cruel e muito volúvel. Você tem de ser fluente não só em espanhol como também nos meandros cabalísticos de códigos sanitários, leis fiscais, normas de prevenção de incêndio, leis de proteção ambiental, regras da construção civil, regulamentos de segurança e saúde no trabalho, leis trabalhistas, zoneamento, seguro, as sutilezas do toma lá dá cá nas licenças para servir bebida alcoólica, o submundo da

remoção do lixo, da entrega da lavanderia, da eliminação de gordura. E com todos os seus tostões investidos neste novo lugar, de repente os ralos da cozinha de preparação estão vomitando esgoto puro e ameaçando levar centenas de litros de cocô compactado para dentro da sala do restaurante; o chef que é chegado num pó acaba de chamar a garçonete asiática que estuda direito de boazuda, o que vai garantir sua presença em tribunal pelos próximos seis meses; o barman escancarou o bar para mocinhas menores de idade de Wantagh e na volta qualquer uma delas pode estraçalhar o Buick do papai num ônibus cheio de alunos do catecismo, colocando, entre outras coisas, sua licença para vender bebida alcoólica em perigo; o Sistema Ansel contra fogo pode disparar e fechar a cozinha a qualquer instante, no meio de uma noite de dez mil dólares; você está travando uma guerra contra ratos e baratas e um deles inadvertidamente vai acabar embaixo daquela mesa para quatro onde Tina Brown está sentada; você comprou dez mil dólares de camarão porque o preço estava ótimo mas a câmara frigorífica acaba de sofrer uma pane e claro que é um feriadão, de modo que boa sorte quando for tentar chamar o conserto; o lavador de pratos foi embora depois de discutir com o cumim e eles precisam de copos limpos *agora* na mesa sete; a imigração está lá na porta para uma inspeção-surpresa nos Green Cards da sua cozinha; o cara das verduras quer um cheque visado, senão leva tudo de volta; você não pediu guardanapos suficientes para o fim de semana — e será que aquela mulher não é a colunista do *New York Times*, esperando que sua hostess pare de paquerar e lhe dê atenção?

Já tive oportunidade de trabalhar com um animal talhado para sobreviver nessa selva, uma criatura perfeitamente

evoluída e adaptada às exigências de um negócio cruel e implacável, um sujeito que vive, respira e até *gosta* de resolver probleminhas como os citados acima. É um homem que adora e encara as restrições, as minúcias técnicas e os mistérios insondáveis da vida como coisas a serem conquistadas e subjugadas. Raramente investe dinheiro seu, mas sempre ganha dinheiro com os sócios. Nunca vai a parte alguma e nunca faz nada, a não ser aquilo no que é bom de fato, ou seja, gerir restaurantes. Ele é bom. É tão bom que até hoje, mais de dez anos depois que parei de trabalhar para ele, *ainda* acordo todo dia de manhã às cinco para as seis, sempre antes do despertador, e *nunca* chego atrasado ao serviço. Por quê? Porque decepcionar esse homem — não corresponder a seu reluzente exemplo de envolvimento total — seria, mesmo agora, uma traição ao ofício. Eu me tornei um chef de verdade — vale dizer, uma pessoa capaz de organizar, operar e, acima de tudo, *liderar* uma cozinha — por causa desse homem. Ele me ensinou tudo de *realmente importante* que eu conheço do negócio. Ele, mais do que qualquer outra pessoa com quem eu tenha cruzado em minha vida profissional, me transformou de um brilhante mas confuso drogadito fodido num chef sério, capaz e responsável. Transformou-me num líder, na combinação de cara legal e cara chato que o serviço exige. Ele é o motivo de eu jamais tirar folga por motivo de saúde, de ir para a cama todas as noites repassando as listas de preparação e os cardápios na cabeça. Ele também é o motivo de eu fumar três maços de cigarro por dia e saber tudo que há para saber sobre as pessoas com quem trabalho, o motivo de meus fornecedores tremarem nas bases quando eu ligo para eles e o motivo de minha mulher

ter de me lembrar, quando chego em casa, que ela é minha mulher e *não* uma funcionária.

Vamos chamá-lo de Bigfoot — o Abominável Homem das Neves.

# Bigfoot

## Até hoje ainda levanto às seis da manhã por causa dele

Conheci Bigfoot ainda no CIA. Na época ele era, e aliás continua sendo, uma lenda no West Village, amado e desprezado (em geral os dois) por gerações de pingüços, garçons, barmen, cozinheiros, chefs e profissionais do ramo em geral. Não vou dar seu nome verdadeiro, embora todo mundo abaixo da rua 14 que me leia saiba de quem estou falando. Ele com certeza saberá. E vai me ligar.

“Ei, Flaco”, dirá. Bigfoot me chama de Flaco até hoje. Já *havia* um Tony trabalhando com ele, quando comecei, e como o homem gosta de tudo muito bem organizado, precisava de um nome diferente para mim. “Flaco, eu li seu livro...”

“Sssim...”, eu vou responder, à espera da primeira pedra.

“Tem um pastel na página setenta e sete. Eu não entendo lá grande coisa sobre edição, mas... a mim me parece... que alguém lá da editora tem obrigação de saber ler...”

Pois bem, a primeira coisa que fiquei sabendo sobre Bigfoot, quando fui trabalhar para ele nos fins de semana, isso na década de 70, é que tinha “liquidado um cara”! Se isso é verdade ou não, não *faço* ideia. Ainda que o tenha como amigo e conselheiro, nunca discutimos o assunto — e

já ouvi, no decorrer dos anos, tantas versões de tantas pessoas não muito confiáveis que não posso garantir a veracidade nem dessa simples asserção. O fato é que essa foi a primeira coisa que fiquei sabendo sobre ele. Que tinha matado um cara com as mãos. E como já deve ter dado para perceber pelo nome, Bigfoot é um sujeito *grande*. Como ele mesmo gosta de se retratar, “um judeuzinho grandalhão, gordo e careca de cara vermelha”, o que, tipicamente, é bem menos do que uma descrição absolutamente acurada. Bigfoot não é um sujeito feio — parece um Bruce Willis alongado —, mas *tem* mais de um e noventa de altura, foi jogador de basquete na faculdade e ostenta duas mãos enormes, ombros e braços fortes, uns olhinhos enganadoramente curiosos. Ele gosta de se fazer de burro — *adora* se fazer de burro — e, feito um jacaré ao sol, quando resolve dar o bote, babau.

**O BIGFOOT NÃO É quem você está pensando. E ele ainda está no ramo.**

“Sabe como é...”, ele dizia, “eu não sou chef... e não sei muita coisa de comida, nem de cozinha... quer dizer, eu não consigo fazer, por exemplo... guacamole.” Depois estraçalhava minha receita e quaisquer ilusões que eu pudesse alimentar sobre saber alguma coisa a respeito de comida, enumerando um a um todos os ingredientes usados, grama por grama, e mostrando como eu poderia ter feito mais depressa, melhor e mais barato. Claro que ele sabia como fazer guacamole! Ele conhece até o último átomo do quanto de cada coisa rende o quê. Sabe onde comprar os melhores abacates pelo menor preço, como

fazer para que amadureçam, como guardá-los, como vendê-los, como anunciá-los. Também sabe quantos filés você tira de todos os peixes que há em águas salgadas ou doces, mantém um caderno em que anota *todos* os cozinheiros que trabalham para ele e a média individual de produção para todo e qualquer peixe que tenha sido feito em filés em sua cozinha — de modo que ele *sabe*, quando Tony encosta a faca num badejo listrado, digamos, exatamente quantas porções Tony vai tirar dali, em comparação a outros cozinheiros. Tony tira em média sessenta e dois vírgula cinco por cento utilizáveis de um vermelho e Mike por volta de sessenta e dois vírgula sete... de modo que talvez seja melhor Mike cortar esse peixe. Como ex-atleta, Bigfoot gosta de estatísticas escrupulosas.

Esperto, manipulador, brilhante, estourado, fisicamente imponente — até assustador —, um valentão, um xereta, um sádico e um grande homem: Bigfoot é isso tudo. Também é o cara mais peitudo com quem já trabalhei na vida. Inspira uma estranha e total lealdade. Eu tento, em minha cozinha, ser igualzinho a ele. Quero ficar impresso na cabeça de meus cozinheiros do mesmo jeito como Bigfoot ficou impresso na minha. Quero que pensem que, como Bigfoot, quando os encaro olho no olho, estou vendo até o fundo de suas almas.

Em minha primeira noite de trabalho com ele — um homem sobre quem, fora os boatos, eu nada sabia, exceto que todo mundo parecia morrer de medo dele — preparei umas centenas de refeições naquela cozinha congestionada, terminei a noite me sentindo desencorajado, exausto e resignado a nunca mais trabalhar naquela galé claustrofóbica de novo. Mas o interfone do bar tocou bem na hora em que estava me preparando para ir embora, o

barman me deu uma olhada gozada e disse: “O Bigfoot quer você lá embaixo no escritório”. Lá embaixo, no covil de Bigfoot, o grandalhão me mediu, me elogiou pelo trabalho bem-feito, depois pegou o telefone, chamou o garçom e pediu duas doses de conhaque. “Nós estamos satisfeitos com o trabalho que fez esta noite”, começou (Bigfoot adora usar “nós” quando fala da gestão de seus restaurantes, embora em seu território nunca haja nenhum “nós”). “E nós gostaríamos que ficasse conosco — se é de seu agrado. Aos sábados à noite... e no brunch de domingo.” Não poderia jamais descrever adequadamente a satisfação que senti de ter agradado àquele homem imponente. Embora tivéssemos rapidamente concordado que ele só me pagaria quarenta dólares por turno, senti, voltando para casa aquela noite, que estava milionário. Como o leitor já deve ter percebido, Bigfoot comprara minha alma por uma dose de conhaque espanhol.

Não fui o único a lhe entregar a alma. Entre outros marginais de caráter falho que por algum motivo também haviam jurado bandeira e se unido às tropas naquela temporada, Bigfoot contava com uma Guarda Presidencial de uniforme azul a quem treinara pessoalmente em artes viris como reparos na câmara de refrigeração, consertos elétricos, serviços de encanamento, serralharia básica, envernizamento e manutenção. Além das tarefas diárias de limpar, esfregar, desentupir privadas e carregar mantimentos, os homens de Bigfoot também sabiam assentar azulejos, cavar buracos, construir um lindo armário ou restaurar uma geladeira usada até que parecesse saída da fábrica. Nada o deixava mais furioso do que ter de pagar uma nota para algum especialista fazer um trabalho que achava que ele próprio deveria ser capaz de fazer.

Um dia eu estava sentado no bar, curtindo um drinque depois do trabalho, quando Bigfoot se aproximou e começou a me fazer uma massagem nos ombros, atitude pouco característica. Achei o gesto de uma bondade extraordinária, até que ele me disse que a Guarda Presidencial estava naquele exato momento no porão, lidando com o espinhoso problema de consertar um cano de esgoto de propriedade municipal. O problema ocorrera bem embaixo de nossa câmara de refrigeração. Muito caracteristicamente, Bigfoot induzira seus discípulos mexicanos a abrirem um buraco de sessenta centímetros no concreto e depois, como presidiários em fuga, a escavarem quase oito metros de túnel através da terra encharcada de sujeira, abaixo da câmara, e fazer uma curva à esquerda, até o local do vazamento. Aquelas manoplas me massageando delicadamente os ombros estavam tentando ver se eu era magro o bastante para me enfiar naquele canto apertado — no meio da lama e da merda — para ajudar os homens da Guarda Presidencial, pelo visto bem alimentados demais para caber ali dentro.

Não posso culpá-lo por ter tentado. “Isso não é serviço meu” não constava do livro de frases de Bigfoot. Privada entupida enquanto o chef está dando sopa? Pois é ele mesmo que vai pegar o desentupidor e dar um jeito na questão, rapidinho. Nada de esperar pelo homem da privada — o chef é o homem da privada agora. No exército de Bigfoot, você luta pela causa, onde quer que estejam precisando de sua ajuda. Se o movimento está fraco na cozinha, você pega uma frigideira velha para esfregar o fundo queimado. Sensibilidades aristocráticas não são bem-vindas. Lidere, siga... ou saia do caminho.

Trabalhei para Bigfoot em meio período enquanto fazia o curso do CIA e anos depois — mais de dez anos depois — acabei encalhando outra vez em sua praia. Minha carreira andava em baixa. Eu estava queimado, após cinco anos de serviços prestados como chef não muito bom de restaurantes situados entre o inferno e o purgatório — fazendo tratamento de desintoxicação da heroína, ainda cheirando pó, quebrado —, reduzido a brunches num restaurante amadorístico ridículo do SoHo, onde eles serviam bracciole de leão, tigre, hipopótamo e outros animais mortos do zoológico. Estava decidido a nunca mais ser um chef, aborrecidíssimo com minha última operação hercúlea: um restaurante italiano com três cozinhas em South Street Seaport, onde parecia passar a maior parte do tempo servindo de carrasco, acordando toda manhã com a certeza de que teria de despedir mais alguém... Eu estava um bagaço, desesperado, infeliz, com uma reputação de medíocre-a-ruim e, tudo somado, Pessoa Não Contratável Nem Confiável, quando Bigfoot ligou procurando alguém para fazer os almoços de seu novo bar e bistrô na rua 10.

Marcamos um encontro e eu devia estar parecendo um chimpanzé drogado — daqueles já perigando de entrar no limbo comercial, encurralado num galho de árvore, abandonado pelos outros macacos, exibindo um comportamento excêntrico, paranoico e hostil. Eu estava um esqueleto, tremelicante, e a primeira coisa que fiz foi perguntar ao meu velho camarada Bigfoot se podia me emprestar vinte e cinco dólares até o dia do pagamento. Sem hesitar, ele enfiou a mão no bolso e me emprestou duzentos — uma tremenda prova de fé de sua parte. Bigfoot não punha os olhos em mim havia mais de uma década. Vendo meu jeito e escutando a versão editada do que eu

andara fazendo nos últimos anos, deve ter tido todos os motivos do mundo para acreditar que eu desapareceria com suas duas notas de cem, gastaria com crack e nunca mais daria as caras para o primeiro turno. E se tivesse me dado os vinte e cinco, em vez dos duzentos, isso talvez tivesse acontecido. Mas como tantas outras vezes, em se tratando de Bigfoot, sua confiança foi recompensada. Fiquei tão abalado com a confiança infundada que depositara em mim — que um desgraçado de um cínico como Bigfoot pudesse ter tal gesto — que decidi que seria mais fácil roer os próprios dedos, arrancar os olhos com um garfo de peixe, esfregar merda no cabelo e correr pelado pela Sétima Avenida do que *trair* aquela confiança.

Fez-se a ordem de novo em minha vida. Na terra de Bigfoot, você chegava para trabalhar *quinze minutos* antes do horário. Ponto final. Dois minutos depois? Perde o dia e volta para casa. Você está no trem mas deu um problema na linha? Você salta na estação seguinte, liga para Bigfoot informando que provavelmente vai se atrasar e toma o próximo. Tudo bem ligar e dizer: “Olha, Bigfoot, eu fiquei acordado até tarde, ontem à noite, fumando crack, assaltando lojas de bebida, virando garrações de sangue e adorando Satã... vou chegar um pouquinho atrasado”. Isso é aceitável — muito de vez em quando. Mas *depois* de chegar atrasado, experimente dizer (mesmo que seja verdade): “Ãã... olha, Bigfoot, eu estava vindo para o trabalho e a limusine do presidente bateu bem do meu lado... e eu tive que tirar o homem de dentro do carro, fazer respiração boca a boca nele... e meio que... pô... eu salvei o líder do mundo livre, cara!”. Você, meu amigo, está despedido.

Lembro-me com muito carinho de uma ocasião em que uma garçoneira bem antiga da casa chegou das férias um pouco depois do horário, dizendo que o voo se atrasara quinze minutos. Bigfoot ligou para o aeroporto, para conferir a veracidade dos fatos, e então despediu a moça por ter mentido. Tratá-lo como se fosse um idiota sempre foi um grande erro. Ele vivia para isso. Nas suas mais ou menos três décadas de vida, já tinha visto e ouvido todas as fajutices, tramoias, truques, patranhas e invencionices que se pudesse imaginar — e não se fazia de rogado para provar isso a qualquer um que fosse tolo o suficiente para tentar lhe impingir uma desculpa esfarrapada. Quando fazia uma pergunta e você não sabia responder, preferia que dissesse “Não sei” a uma série enfadonha de declarações truncadas, especulações e meias-verdades. Você o mantinha informado de seus movimentos. Bigfoot jamais se permitiria ser vítima da “síndrome do gerente” — aquela em que o sujeito espia constantemente o relógio, se perguntando *quando* e *se* seus funcionários vão aparecer para trabalhar. Nos lugares em que Bigfoot era gerente, ele *sabia* quando iriam aparecer: quinze minutos antes do início do turno. Nem um minuto depois.

Bigfoot compreendia — como eu também acabei compreendendo — que o *caráter* é muito mais importante que as habilidades ou o histórico do empregado. E sabia reconhecer um caráter — bom ou mau — de modo brilhante. Sabia e me ensinou que um cara que aparece para trabalhar todos os dias, que nunca liga para dizer que está com gripe, e que faz o que disse que ia fazer, tem muito menos probabilidade de estrear você no fim das contas do que um cara que tem um currículo incrível mas é menos confiável na questão do horário de chegada.

Habilidade se ensina. Caráter, você tem ou não. Bigfoot sabia que existem dois tipos de pessoas no mundo: aqueles que fazem o que dizem que vão fazer — e todos os demais. Tirou ex-viciados mequetrefes da sarjeta e transformou-os em gerentes de confiança, caras que preferiam se matar a fazer mau uso de um único centavo do dinheiro de Bigfoot. Tirou mexicanos direto do barco, transformou-os em sólidos cidadãos, com advogados especializados em imigração, bons rendimentos e emprego fixo. Mas se Bigfoot os chamar às quatro da manhã querendo que eles construam uma varanda na cobertura, é melhor que estejam preparados para pular da cama e ir misturar cimento.

Os fornecedores tinham ódio mortal dele. Chegavam inclusive a raspar os rótulos das mercadorias que entregavam de medo de que Bigfoot simplesmente resolvesse cortar o atravessador e passasse a pedir direto da fonte. Era um especialista em equipamentos. Lembro-me dele conseguindo de uma empresa de arrendamento uma garantia de tantos metros cúbicos de produção de gelo de uma máquina que estava alugando. Dois minutos depois de assinar o contrato, mandou sua Guarda Presidencial medir e pesar o gelo. Quando ficou demonstrado que a máquina estava uns poucos quilos ou metros cúbicos aquém do prometido, Bigfoot se viu com *duas* novas máquinas de fazer gelo pelo preço de uma. Ele adorava jogar um fornecedor contra o outro, fazendo os preços baixarem. Às vezes, quando, digamos, um fornecedor de carne lhe prometia o preço mais baixo que era possível dar no momento, Bigfoot arranjava alguém para telefonar ao fornecedor, fingindo ser da parte do maior comprador da firma — uma churrascaria de trezentos lugares, por exemplo —, e pedia uma cópia da última fatura porque a original se

perdera; será que eles podiam mandar uma outra por fax? Ai do cara da carne, se por acaso Peter Luger estivesse pagando dois centavos menos por quilo do que Bigfoot.

Nada o deixava mais contente do que descobrir uma falcatrua, um embuste ou mesmo uma mentirinha boba. Certa vez, depois de anos comprando camarão BeeGee congelado de um respeitado fornecedor de frutos do mar, Bigfoot descobriu um rótulo colado às pressas indicando o peso líquido. Quando o rótulo desgrudou, ele percebeu que a empresa vinha imprimindo, havia anos, seus próprios rótulos falsos e colando-os por cima do peso real impresso na caixa, tapeando-o em uns poucos grammas de camarão a cada quilo. Quando a firma lhe mandou a fatura seguinte, Bigfoot simplesmente enviou de volta uma foto Polaroid da caixa acusatória, o rótulo despencando e revelando o peso real. E mais outra vez. Durante quase um ano, Bigfoot não pagou pelos peixes da empresa. Nunca trocou uma palavra sobre o assunto com os fornecedores — e eles nunca abriram o bico. Simplesmente continuaram a fornecer peixe de graça, até que chegaram à conclusão de que estavam quites e o embuste indenizado. Quando Bigfoot parou totalmente de comprar daquela firma, ninguém perguntou por quê.

Bigfoot pagava seus fornecedores em dia — religiosamente —, algo muito raro num negócio em que os verdadeiros sócios do dono de um restaurante, no mais das vezes, são os fornecedores que vendem comida e matérias-primas a prazo. Diante disso, coitado do infeliz que fornecesse a Bigfoot alguma coisa menos que seu melhor peixe-espada.

“O que está havendo?”, dizia-lhes ao telefone, fingindo-se de tonto por uns momentos, antes de cerrar as mandíbulas

de aço. “Será que não estou pagando rápido o bastante para receber esse troço? Será que tem alguma coisa *errada* com meu negócio e vocês resolveram me mandar lixo? Ou será que eu sou burro? Vai ver minha burrice fez vocês pensarem, bom... que eu *quero* que vocês me mandem essa merda. Ou vai ver... eu *sou* burro... vai ver que eu não sei reconhecer peixe fresco... quem sabe esse pedaço fedorento de *merda* está mesmo fresco... e eu... e eu é que não sei ver. Talvez eu tenha *incentivado* vocês de alguma forma... a me chatear e chatear meus fregueses. Quem sabe vocês queiram me explicar... porque eu estou tendo um *probleminha*... sabe como é... para descobrir... porque eu sou muito *burro*. Ou quem sabe... quem sabe vocês são *muito, mas muito ricos mesmo* e não precisam mais do meu negócio. As coisas estão indo tão *bem* para vocês... que vocês acharam que não precisam mais do dinheiro.” E estava sempre heroicamente disposto a quebrar a cara para se vingar. E daí que ele *precisava* daquela entrega de peixe? Se chegasse cinco minutos atrasada, Bigfoot esperava até que o motorista descarregasse tudo — depois mandava devolver. Eu o vi fazendo isso com encomendas gigantescas, toneladas de secos, que chegaram um pouquinho atrasadas. E deixe-me lhe dizer uma coisa: eu agora faço muito isso. Faça o motorista descarregar e depois recolher um pedido inteiro de volta, sacos de farinha de quinze quilos, sacos de açúcar, latas de óleo, de suco, de purê de tomate e, uma coisa eu lhe garanto — suas mercadorias vão começar a chegar na hora. O peixe não é o que você queria? Deixe o motorista ir embora, depois ligue para o fornecedor e faça uma segunda caminhonete ir buscá-lo. Você diz que há vinte porções em cada caixa? É

melhor que haja mesmo, porque Bigfoot vai pesá-las, contá-las e anotá-las a cada entrega.

O escritório de Bigfoot, da última vez em que trabalhei com ele, era um cofre com uma porta de aço titânio de trinta centímetros de espessura, barras internas, escavado no tijolo. Dali, ele revisava faturas, planejava os próximos passos, atormentava fornecedores e enviava e recebia emanções à cozinha e ao restaurante. Ele não precisava estar presente o tempo todo. Quem trabalha com ele sempre teve certeza absoluta de que o cara presente o que está acontecendo. Pense em algo diabólico e, de repente, lá está ele, do lado. Deixe cair uma bandeja que Bigfoot aparece. A sopa está acabando? Bigfoot sente na carne, como se todo o restaurante não passasse de uma extensão de seu sistema nervoso central.

Boa parte do tempo, passava bolando maneiras de fazer o restaurante ser mais eficiente, mais fácil de manejar, mais rápido e mais barato. E uma das marcas registradas de um restaurante em que estivesse trabalhando eram os pequenos detalhes de design: a mangueira de água quente convenientemente situada para que o barman pudesse derreter todo o gelo no final da noite (em ralos convenientemente situados, claro), o revestimento de plástico de todo plugue elétrico próximo a qualquer praça onde as mãos do funcionário pudessem estar molhadas. E tudo sempre muito fácil de limpar e guardar. As panelas ficam penduradas em prateleiras no alto, sempre nos mesmos lugares. No bar, as garrafas são arrumadas irradiando-se a partir de uma caixa registradora em posição central, com o rótulo voltado para o barman e refletindo-se no espelho. Cada detalhe é pensado minuciosamente,

desde o lugar onde os funcionários guardam os sapatos até os espaços sob medida para a mesa de banho-maria.

Até hoje, eu entro num bar do West Village e sei na hora se o gerente do bar se formou na Universidade Bigfoot. As garrafas estão dispostas no padrão clássico, porções gratuitas (mas apimentadas/salgadas) de petiscos, equidistantes umas das outras, estão espalhadas pelo balcão imaculadamente limpo, seco e polido. Os cinzeiros estão sempre vazios. E, muito provavelmente, os sucos são de fruta fresca. A Guarda Presidencial de Bigfoot — além dos deveres referentes a limpeza e abertura de túneis — também espreme caixas e mais caixas de grapefruit, laranja e limão toda noite, mantendo o sumo em recipientes (de vidro *apenas*) apropriados e aprovados por ele.

Os fregueses de um bar gerenciado por Bigfoot tinham todos os motivos do mundo para adorá-lo. Ali sempre vigorou a política, aprovada pela casa, do toma lá dá cá. Os barmen eram escolhidos tanto pela personalidade quanto pelas habilidades. Havia sempre uma televisão no jeito, bolo de apostas em dia de jogo era sagrado e Bigfoot fazia visitas regulares ao bar, distribuindo cadeiras para jogos dos Knicks, Yankees, Giants, Jets, Mets e Rangers aos fregueses favoritos. No domingo do Super Bowl, se alguém metesse uma nota de cem no bolo, as bebidas eram de graça e a comida vinha de uma delicatessen da Segunda Avenida — um smorgasbord kosher que rolava durante o jogo todo.

Como se pode imaginar, viver sob o tacão desse fissurado pela microgestão obsessiva não era nem um pouco fácil. Os funcionários gastavam grande parte do tempo livre falando sobre — adivinhou — Bigfoot. Histórias eram trocadas, teorias eram lançadas, ressentimentos ventilados. Mas ele sabia. Tinha um senso quase sobrenatural para saber

exatamente quando, em que momento preciso, um de seus funcionários já não aguentava mais. Bigfoot percebia quando o sarcasmo incessante, quando a vigilância absoluta e constante, quando suas valentias se tornavam exaustivas demais. No momento em que um empregado se enchia de passar a noite acordado, antecipando seus gostos e repulsas, cansava de mapear suas mudanças de humor, não suportava mais se sentir diminuído e derrotado depois de um pedido, digamos, para limpar a caixa de gordura, bem na hora em que estava prestes a cair no choro e largar o emprego, aí de repente Bigfoot aparecia com entradas para uma final, um blusão do restaurante (oferecido apenas aos Mais Dignos Veteranos), ou um presente para a mulher ou namorada — alguma coisa simpática como um relógio Movado. Ele sempre esperava até o último minuto possível, até você estar prestes a raspar a cabeça, subir numa torre e começar a abater estranhos, a ponto de arrancar as roupas e sair pelado latindo pelas ruas, gritando para o mundo que *nunca mais na vida* iria trabalhar para um psicopata maquiavélico manipulador daqueles. Aí então botava você de volta na equipe, muitas vezes com um gesto tão simples e barato quanto um boné de beisebol ou uma camiseta. O momento é que era tudo, e ele *sabia* disso. *Sabia* exatamente quando aplicar o bem cronometrado tapinha no ombro, aquele estrangulado e para ele muito difícil “Muito obrigado pelo excelente trabalho”.

Além disso, era do conhecimento geral que Bigfoot podia ajudar, se você lhe pedisse. Precisando de um apartamento? Ele sabia de algum. Uma emergência dentária? Sem problema. Advogado? Ele conhecia os melhores. Precisando de uma esticada até a praia? Quem sabe Bigfoot lhe empresta a Corvette, que ele nunca dirigiu.

Ou o Cadillac clássico conversível, que ele também nunca dirigiu.

Mas seu grande dom era o Sistema Bigfoot, que eu uso ainda hoje. *Minhas* folhas de inventário, por exemplo, são organizadas como as do mestre: em ordem geográfica, no sentido dos ponteiros. Em vez de pular de uma para a outra, contando e pesando os legumes em ordem alfabética — ou por tipo, como em quase todo inventário —, minhas folhas são organizadas da forma como a comida é organizada, o que me permite repassar todo o inventário numa ordem confortável e unidirecional, botando as cruzinhas. Eu *sei* se um pedido foi entregue e se um item qualquer foi, de fato, encomendado — os sinais do Sistema Bigfoot aparecem. Nada é deixado ao acaso. Eu reconheço um restaurante seu da rua: os garçons usam roupas confortáveis — camisas de puro algodão Oxford ou camisetas lisas de uma cor só, calça jeans ou cáqui, aventais testados e aprovados para os blocos de comanda e as inúmeras canetas (ai de você se não tiver uma caneta em território controlado por Bigfoot); os cozinheiros estão vestidos de branco, com roupas limpas de propriedade do restaurante, os peões com o característico macacão azul. O telefone é sempre atendido da mesma forma, seja quem for que pegue o fone. Todas as panelas estão esfregadas e reluzentes; lembro-me de algumas estourando na máquina de lavar pratos, por fadiga do metal, tendo sido areadas vezes demais. (Tudo bem, Bigfoot liga para a empresa e exige substituição gratuita! *Ele* se lembra daquela garantia para toda a vida.)

A lição mais importante e duradoura que aprendi com Bigfoot foi sobre pessoal e gerenciamento de pessoal — que eu tenho de saber *tudo*, que eu *nunca* devo ser pego de surpresa. Ele me ensinou o valor de uma sólida rede de

informantes independentes e confiáveis que forneçam relatórios passíveis de serem verificados e checados com outras fontes. Eu preciso saber, você entende? Não só o que está havendo na *minha* cozinha, mas do outro lado da rua também. Meu saucier está descontente? O chef do restaurante ao lado está pronto para dar o bote, talvez tirá-lo de mim num momento inoportuno? *Eu preciso saber!* Por acaso o saucier do restaurante em frente está descontente? Talvez *ele* esteja querendo mudar. Preciso saber isso também. Aquela garçonete bonitinha que trabalha aos sábados à noite está trepando com meu churrasqueiro? Pode ser que estejam fazendo alguma mutreta: comida saindo sem comanda escrita! Eu preciso saber de tudo, compreende? O que talvez aconteça, o que poderia acontecer, o que vai acontecer. E preciso estar preparado, seja lá para o que for. Problemas com a brigada, problemas de entrega, dificuldades técnicas com equipamento, eu preciso antecipar e estar pronto, sempre com uma carta na manga, alguém de prontidão. Meu agente na cozinha rival está ficando meio nervoso de dar com a língua nos dentes sobre seu chef? Preciso de um outro agente reserva. Só para o caso.

Preparação Prévia Previne Performance Pobre, como eles dizem no exército — e eu quero estar sempre pronto. Igualzinho a Bigfoot.

TERCEIRO PRATO

# Carne de pescoço

Recém-formado pelo CIA, voltei de vez para a cidade.

Na verdade a essas alturas eu já sabia uma coisinha ou outra a respeito do ramo. Durante os dois anos de curso, trabalhei aos finais de semana num bar-restaurant movimentado do West Village, dando o maior duro numa cozinha menor que uma cabina de piloto para preparar o brunch e o jantar. Também já havia passado dois verões em Provincetown, o que significa dizer que não era mais um inútil total numa linha de montagem. Na verdade, quando chegava a hora do vamos ver e o quadro se enchia de comandas, eu até conseguia fechar a matraca e produzir comida. Tinha pego a manha. Minhas mãos estavam ficando ótimas, bem horrendas, do jeito que eu queria, e eu estava louco para subir na vida.

Munido de um diploma — e de disposição para trabalhar por uma ninharia — consegui emprego quase que instantaneamente numa das grandes instituições de Nova York, o Rainbow Room, no alto do Rockefeller Center, um dos maiores, mais movimentados e mais conhecidos restaurantes do país. Estava disposto a fazer qualquer coisa para provar que era bom e quando entrei pela primeira vez naquele elevador para subir até a cozinha do sexagésimo

quarto andar foi como se estivesse sendo arremessado para a Lua.

O Rainbow Room, na época, comportava pouco mais de duzentas pessoas. O Rainbow Grill, outras cento e cinquenta. Acrescentem-se a isso dois salões onde se servia comida e um andar inteiro de salões de banquete — tudo isso atendido simultaneamente por uma única cozinha central à la carte — e temos aí um volume digno de campeonato, bem como alguns dos cozinheiros dos melhores times.

A brigada do Rainbow formava um grupinho da pesada, um misto sortido de porto-riquenhos, italianos, dominicanos, suíços e americanos, com um ou dois bascos de contrapeso. Quase todos eles eram caras mais velhos que trabalhavam naquele colosso de cozinha havia um tempão, com salários garantidos por um sindicato cujos únicos benefícios visíveis eram garantia de emprego e mediocridade culinária assegurada. Era um bando escolado de sujeitos malandros, maduros e parrudos que não estavam nem aí para o que acontecia fora de sua praça; a gerência do Rainbow os tratava como se fossem mulas de aluguel.

De um lado havia uma fileira enorme de queimadores acesos, com as chamas literalmente lambendo uma parede guarda-fogo traseira. Do outro, a coisa de um metro e pouco de distância, com um espaço de trabalho no meio que mais parecia uma trincheira, havia um balcão igualmente comprido de aço inoxidável, boa parte dele ocupado por uma imensa mesa de banho-maria com água em constante fervura. O que os cozinheiros tinham de enfrentar, então, era uma passarela comprida onde não circulava ar nenhum, com um calor seco quase insuportável de um lado e, de outro, nuvens de calor úmido. Por insuportável estou

querendo dizer que eles não conseguiam suportar: os cozinheiros desmaiavam com bastante frequência naquela cozinha, eram carregados para fora e enquanto se recuperavam um cumim assumia a praça até que o chef de partie pudesse pegar as rédeas de novo. Era tanto calor saindo daqueles fogões — sobretudo quando as bocas do meio estavam abertas — que os filtros das coifas muitas vezes pegavam fogo, inspirando cenas até certo ponto cômicas, quando o gordíssimo chef italiano se atirava pelo corredor estreito, de extintor em punho, atropelando e tropeçando nos cozinheiros na pressa de apagar o incêndio antes que o Sistema Ansel central disparasse e enchesse a cozinha toda de espuma.

Aquilo era um hospício. Os cozinheiros trabalhavam sem comanda escrita. O controlador era um italiano recém-chegado com um sotaque carregado absolutamente indecifrável que berrava o tempo inteiro ao microfone — presumivelmente — o nome dos pratos na encomenda e prontos para despachar. Ainda hoje me lembro daquela voz entoando coisas mais ou menos equivalentes a “Marcha una vitela Orlófa... e due linguado Balmoralla. Sai vinte e trei Wellingtona per suíte Belvedera... trei crespelle toscana... e due esteique”.

Em meio a trezentos jantares à la carte, os cozinheiros tinham de preparar enormes banquetes com tudo, da entrada à sobremesa. “Sai tchinco tchento filé Wellingtona!” E a brigada inteira largava suas praças, arrastava umas mesonas compridas para o meio da cozinha e entrava em formação numa linha de montagem para fábrica de automóvel nenhuma botar defeito. Dois cozinheiros numa ponta da mesa fatiavam a carne e serviam os pratos, os seguintes entornavam imensos bules de café de bico

comprido cheios de molho e dois outros se encarregavam dos legumes e das guarnições. Na outra extremidade da linha, uma fila comprida de garçons de paletó-bolero tirava as tampas de prata de sobre as travessas, empilhava as pratos em ritmo acelerado e saía feito uma coluna de formiguinhas operárias rumo aos longínquos salões de banquete — apenas para regressar dali a pouco, querendo mais.

Era, como eu falei, quente. Dez minutos depois de começado o turno, as roupas baratas de poliéster que usávamos já estavam encharcadas de suor, grudadas no peito e nas costas. O pescoço e os pulsos de todos os cozinheiros estavam sempre rosados e inflamados, cobertos de brotoejas causadas pelo calor; a troca de roupas no fim do turno, no vestiário fétido e séptico do Rainbow, era um desfile patético de curiosidades dermatológicas. Via-se um pouco de tudo por ali: pústulas, espinhas, bolhas, pelos encravados, brotoejas, lesões e outros males da pele de uma severidade e variedade que seriam de esperar em algum lugarejo perdido nas profundezas da selva. E o cheiro de trinta cozinheiros não muito meticulosos — tênis e botas empapados de suor, cê-cês, colônias, chulés, hálitos podres — mais o aroma ambiente de uniformes com três dias de uso, aliado ao de comidas surrupradas e enfiadas em armários para cujos cadeados ninguém mais tinha a chave, tudo isso se misturava formando uma nuvem penetrante e pestilenta que nos acompanhava de volta para casa e nos deixava com cheiro de alguém que tivesse rolado em vísceras de carneiro.

A atmosfera reinante lembrava uma peça de Pinero, coisa bem de penitenciária, com muito beliscão na bunda, discussões acaloradas, posturas hipermachistas e arengas

embriagadas intermináveis. Dois homenzarrões que não teriam pensado duas vezes para matar um cara, falando entre si, muitas vezes aninhavam a palma da mão carinhosamente nos testículos do companheiro, como se a dizer: “Eu sou tão *pouco* gay — que posso até fazer *isso!*”. A língua comum era uma mistura de espanhol nueva-iorquino, italiano e pídgin inglês. Os espanhóis e italianos não tinham o menor problema em se entender entre si, mas ao falar “inglês”, era preciso seguir as normas prescritas no código. Não se podia dizer “esta faca é minha”. Tinha de ser, “é para mim, a faca”.

Meu carrasco particular foi, durante as primeiras semanas, o chef de garde-manger e sindicalista porto-riquenho Luis, um sujeito grandalhão e feio como o diabo, com a cara toda estropiada. Ele considerava suas frequentes investidas contra meu jovem traseiro como uma das mordomias inalienáveis a seu alto posto; sempre que havia ensejo, lá vinha a mão do Luis pelas minhas nádegas, os dedos indo tão longe quanto permitia minha calça xadrez. Aguentei a coisa numa boa durante um tempo — até que me enchi. É fato que *havia* muito beliscão na bunda e afagos no saco, por ali, e afinal das contas eu *queria* desesperadamente fazer parte da turma. Mas o cara em geral já tinha traçado meia garrafa de conhaque de cozinha até as dez da manhã e como suas investidas embriagadas ameaçavam tornar-se penetração de fato, vi-me obrigado a tomar uma atitude drástica.

Um belo dia, lá estava eu, fazendo recheio para crespelle toscana numa imensa panela braisière articulada, mexendo cogumelos, cubinhos de língua, presunto, peru, espinafre e bechamel com um garfo Dexter pesadão de espetar carne já bem engalanado por uma linda pátina de ferrugem nos

dentes tortos e gastos. Com o canto do olho, deu para ver que o Luis vinha vindo, a mão direita balançando em preparação para uma boa passada entre minhas nádegas. Decidi ali mesmo, naquele minuto, que já aguentara o suficiente; eu ia dar um jeito naquele pingüço filho da mãe. Com um movimento rápido porém muito sutil, virei o grande garfo de carne para baixo, de tal forma que os dentes apontassem para trás. Cronometrei os movimentos para obter impacto máximo. Quando ele veio com a mão eu descí com o garfo, usando toda minha força, e enterrei os dois dentes na mão dele com um rangido que foi uma beleza. O cara berrou feito um lobo em chamas e caiu de joelhos, dois buracos enormes — um de cada lado do nó do dedo médio — jorrando sangue aos borbotões. Depois conseguiu se pôr de pé, diante da cozinha inteira que urrava e dava gargalhadas, com a mão toda inchada e adquirindo um tom interessante entre preto, azul e vermelho. Após uma visita a uma das excelentes clínicas patrocinadas pelo sindicato, a mão ficou ainda maior, parecendo uma bola de futebol envolta em gaze pingando antisséptico amarelo.

Minha vida melhorou de imediato. Os outros cozinheiros começaram a me tratar como igual. Ninguém mais bolinou meu traseiro. O pessoal sorria e me dava tapinhas nas costas, quando eu chegava de manhã. Eu provei ser carne de pescoço.

Minha tarefa no Rainbow, de início, era preparar e servir um bufê para cerca de cem sócios regulares do Clube do Almoço do Rockefeller Center — um bando de executivos geriátricos que trabalhavam no prédio e que se reuniam no Rainbow Grill todos os dias. Eu tinha de preparar um bufê frio e duas entradas quentes, que depois eu mesmo servia e reabastecia, do meio-dia às três. Não era uma façanha

assim tão simples, já que o bufê era constituído unicamente das sobras do serviço da noite anterior. Eu começava toda manhã às sete e meia empurrando um carrinho de rodas bambas por todos os setores de produção, para que os cozinheiros despejassem nacos de carne de porco e restos de assados, tigelas de feijão, massas cozidas além do ponto, legumes branqueados e restos de molho para cima de mim. Minha tarefa era encontrar um jeito de fazer aquilo tudo parecer comestível.

Tenho de admitir, eu me saía muito bem, usando todos os truques sujos aprendidos no CIA. Eu transformava sobras de carne em, digamos, Salade de Bœuf en Vinaigrette, fazia de massas e legumes mortos saladas festivas, convertia fatias de carne assada em aspics elaborados. Fazia musses, patês, galantinas e tudo o mais que me ocorresse fazer para transformar os restos em alguma coisa que nossa idosa porém abonada clientela pudesse ingerir sem reclamar. Depois, claro, eu vestia jaleco e avental limpos, enfiava o toque, um daqueles chapéus idiotas de chef parecidos com um coador de café, e ficava parado ao lado do carrinho, fatiando e servindo as entradas quentes.

“O senhor gostaria de um pouco de Tongue en Madère?”, dizia eu de dentes semicerrados e rosto crispado em ricto de falsa alegria, perguntando a mesma coisa pela décima vez aos surdos capitães da indústria, que comiam os mesmos restos disfarçados com molho todo santo almoço e para quem a entrada quente era obviamente o ponto alto do dia. “Carne ensopada com molho de raiz-forte, cavalheiro?”, eu pipilava. “Gostaria de uma batata cozida no vapor para acompanhar?”

As garçonetes irlandesas que trabalhavam comigo no Clube do Almoço eram mais como enfermeiras, depois de

anos e anos servindo os velhotes. Elas tinham apelidos para os habitués. “Bob Babão” para um velhinho de noventa anos com dificuldade de manter a comida dentro da boca, “Fedido” para um banqueiro que aparentemente sofria de incontinência, “Treme-treme” para um sujeito que não conseguia cortar a comida sozinho, e assim por diante. Recebíamos nomes famosos da indústria e do mundo financeiro todos os dias — Nova York inteira exposta diante de nós, por trás dos janelões do teto ao chão — para comer lixo no topo do mundo.

Desde o chega pra lá em Luis, vinha sendo considerado cada vez mais como alguém com substância. O chef, um italiano afável de olhos azuis, chamado Quinto, agora se sentia à vontade para tirar partido pleno de minha juventude, minha maleabilidade e minha disposição em trabalhar em troca de salário mínimo. Depois de chegar às sete, tomar conta da vila dos aposentados no Clube do andar de cima, desmontar o bufê (sem jamais esquecer de guardar tudo que pudesse ser reutilizado no dia seguinte), eu estava sendo regularmente convocado para continuar trabalhando no setor de preparação para os gigantescos banquetes e coquetéis da noite. Com o absenteísmo endêmico que grassava em nosso canto do Paraíso Operário, Filial Sindical número seis, comecei a ser chamado mais e mais, sempre no último minuto, e induzido a trabalhar até a meia-noite, preenchendo os buracos da cozinha quente. Trabalhei na praça da grelha, do salteado, dos peixes — de início apenas como ajudante, indo e vindo, pegando e levando coisas, cobrindo a folga dos cozinheiros, reabastecendo as geladeiras de balcão, coando molhos, enxugando testas, levando volantes até a casa de apostas, recebendo apostas, e assim por diante. Mas não demorou

para que começasse a pilotar sozinho as praças, no que me saí muito bem por sinal.

Fazia milhares e milhares de miniquiches para festa e quantidades espantosas de kebabs cartilagosos, usando aquela parte fibrosa ao longo do filé-mignon quase impossível de deglutir. Descascava perto de trinta e cinco quilos de camarões num piscar de olhos, selava os Wellingtons, fazia musse de fígado de galinha (nossa versão de foie gras) e, no decurso de minha faina como quebra-galho geral, acabei conhecendo os cantos mais recônditos e os recessos mais sombrios das imensas instalações do Rainbow Room.

Também fiquei conhecendo os tipos mais durões: o açougueiro que não soltava um pio e seu assistente, o explosivo chef confeiteiro e o saucier da noite com cara de condenado. Sem falar no inesquecível Juan, um churrasqueiro sessentão da rota diurna, um basco feroz de boca imunda que, juro, um dia vi costurando a própria mão — tinha se cortado feio com a faca — bem ali, no meio da cozinha, com linha e agulha de costura, resmungando o tempo todo, enquanto dava pontos nos pedaços de pele e puxava: “Eu sou *um puta* (sronc!)... de um *macho* (sronc!). Eu sou *macho* pra *caralho!* (sronc!). Eu sou *foda* (sronc!), cara!”. Juan também era famoso por, supostamente, ter resolvido uma feia ferida no dedo com uma autoamputação. Depois de ter prendido o dedo na porta do forno, consultara a lista sindical dos benefícios concedidos para vítimas de “amputação parcial” e decidira fazer uma graninha extra cortando fora o pedaço que ficara pendurado. Se essa história era verdadeira ou não, pouco importava para mim; era perfeitamente crível, depois de conhecer Juan. Ele podia ter mais de sessenta anos, mas

erguia caldeirões enormes sem ajuda de ninguém, manejava o maior facão que eu já tinha visto na vida e, de um modo geral, desancava tudo e todos melhor e mais depressa do que qualquer dos cozinheiros mais jovens.

No tempo em que estive lá houve uma procissão de subchefs suíços, austríacos e americanos, nenhum dos quais durou mais que umas poucas semanas. Eram rapidamente desencorajados pela brigada veterana de tentar impor ordem, controle de qualidade ou mudanças de todo e qualquer tipo. Macacos velhos como Juan e Luis diziam a esses jovens neófitos cheios de boas intenções que não enchessem o saco e pronto; os intratáveis subalternos que viam neles modelos a serem seguidos à risca simplesmente fingiam concordar e depois faziam o que sempre tinham feito. À exceção de assassinato, não havia como ser despedido. Um subchef alemão corpulento, depois de receber mais que sua cota devida de abusos de um cumim magricela chamado Mosquito, teve a péssima ideia de agarrá-lo pelo pescoço, erguê-lo do chão e sacudi-lo. Foi aquela confusão, com a presença do sindicato local: apareceram dois caras de aparência sinistra e sobretudo preto para resolver a disputa. O subchef, o cumim e o chef se encafuaram durante meia hora numa saleta, depois o alemão surgiu de rabo entre as pernas, pedindo desculpas, já devidamente ciente de quem eram de fato os patrões ali. Assim como todos os seus predecessores, sumiu logo em seguida.

Comecei a me movimentar mais livremente pelos corredores, escadarias de serviço, escritórios, refeitórios e almoxarifados do Rainbow Room. E fiz uma descoberta interessante. Havia, numa área que não estava em uso, uma passagem estreita entre mesas empilhadas, por onde

os funcionários podiam se espremer até alcançar uma janela aberta. Em minhas folgas de quinze minutos, obrigatórias segundo as regras sindicais, eu me sentava nesse precipício estreito, sessenta e quatro andares acima do chão, com as pernas penduradas para fora, um braço agarrado ao parapeito, fumando maconha com os lavadores de pratos e todo o Central Park e a parte norte de Manhattan esparramados diante de mim. O deque no telhado também ficava aberto para um banho de sol rápido, no meio do turno.

Olhando com atenção, existiam outras mordomias. Havia um saudável sistema de apostas em vigor — e apostas paralelas de monte. Quando um panamenho e um dominicano se preparavam para subir ao ringue pelo título mundial de pesos médios, tinha sempre algum funcionário disposto a apostar uma bolada em nome do orgulho nacional — fossem quais fossem as chances em Las Vegas. Para um porto-riquenho, é muito duro apostar num boxeador do Equador, mesmo que seja o favorito. Sensatamente, no entanto, eu sempre comprava um engradado de cerveja para a brigada toda com uma fração dos meus ganhos, para que não houvesse rancores. Muitos dos integrantes hispânicos da brigada participavam de um esquema “bancário” bastante incomum, pelo qual toda semana os integrantes de um grande grupo entregavam o ordenado para um único cara. O contemplado era escolhido em bases rotativas e a coisa funcionava, acho eu, mais ou menos da seguinte forma: durante cerca de dois meses, todo mundo se virava como podia, fazendo das tripas coração para sobreviver sem salário, gastando pouco... até o dia em que chegava sua vez, momento em que botava a mão em milhares de dólares e podia sair gastando feito

marujo no porto. Era uma prática que para mim não fazia o menor sentido. Também exigia uma quantidade estupenda de confiança nos companheiros de cozinha. Eu não tinha a mesma confiança dos camaradas de que Luis, por exemplo, não fosse escapulir da cidade depois de pegar a bolada e deixar todo mundo a ver navios. Eu guardava meus parcos rendimentos no bolso. Na verdade, nem tinha tempo para gastar o dinheiro.

Uma noite, lá pelas dez horas, já tudo meio parado e pouca gente no salão principal do Rainbow, passou como que uma corrente elétrica pela cozinha. De repente saiu todo mundo correndo para o andar de cima, de onde mal e mal se via e ouvia o que estava acontecendo no restaurante. “Frank está aqui! *Frank* está aqui!”, era o grito de guerra. Até os cozinheiros abandonaram suas praças para ver o motivo da comoção toda. E lá estava ele, em carne e osso: Frank Sinatra estava na casa — e *cantando*! Sinatra entrara com um magote de companheiros musculosos, pedira algumas garrafas, uns petiscos e, acompanhado pela orquestra do Rainbow, estava cantando para uma plateia pasma de vinte pessoas que tinham tido a imensa sorte de se demorar à sobremesa. Os poucos turistas que, até aquela altura, deviam estar se queixando do mau tempo, da falta de visibilidade empanando a famosa vista, do restaurante deserto e da comida infame, de repente eram os filhos da mãe mais sortudos de Nova York. Sinatra, que pelo visto estava se divertindo, cantou um bom tempo. Ainda estava lá cantando, quando larguei o batente.

Entre outros nomes famosos que circularam pelo Rainbow durante meu tempo, lembro-me de um conhecido integrante de uma fraternidade siciliana — envolvido no “setor de entretenimento e serviços financeiros” — que fez

uma visita-surpresa à cozinha para trocar algumas palavrinhas com nosso bondoso chef napolitano. Vi uma nota de cinquenta entrando no bolsinho da frente do pobre Quinto, com um tapinha afetuoso na bochecha. E agora o coitado tinha por obrigação fazer um “nhoque genovês... como o que eu costumava comer”. Nhoque genovês não *constava* de nosso cardápio regular e duvido que nosso chef tivesse cozinhado *alguma coisa* — que dirá nhoque e molho de carne — a partir do zero em muitos e muitos anos. Quinto era mais um controlador de tráfego aéreo do que um cozinheiro, mas aceitara o dinheiro do homem (não que tivesse escolha) e passou a hora seguinte, no meio de uma noite movimentadíssima, colocando punhados de nhoque fresco em água fervente, as mãos trêmulas de medo e lágrimas lhe escorrendo dos olhos, à medida que uma porção atrás da outra deixava de corresponder às expectativas. Não me lembro do produto terminado saindo da cozinha, mas o chef apareceu para trabalhar no dia seguinte, de modo que imagino que o freguês tenha ficado satisfeito.

Outra noite memorável foi por ocasião do jantar de encerramento do torneio beneficente de tênis RFK. O Rainbow inteiro foi tomado por atores, políticos, rostos famosos e garotos da família Kennedy de cabelo pelas costas, smoking e tênis de basquete. Agentes do serviço secreto e cães farejadores vasculharam a cozinha de fio a pavio, em busca de material explosivo e armas de fogo. Fiquei surpreso quando não encontraram nada. O ponto alto do evento foi um acidente envolvendo a convidada de honra Dina Merrill, sentada quase à cabeceira da mesa de banquete, ao lado do maridinho Cliff Robertson. Um de nossos garçons veteranos perdeu o controle de uma

bandeja inteira de escorregadios tortellini alfredo, depositando uma gorda pilha de macarrão com creme de leite grosso e queijo parmesão diretamente sobre o penteado da jovem. Houve muito choro e roupas estراçalhadas na cozinha, aquela noite, isso eu lhe digo; o garçom culpado estava prestes a cometer um suicídio, de tanto medo, vergonha e pesar. Fazia parte de uma dupla composta de pai e filho, já bem antiga no ramo — o pai fora relegado ao serviço de cafezinho para encerrar a carreira com chave de ouro — e estava inconsolável. Na verdade não sei por que a choradeira toda; afinal, aquilo ali *era* uma casa sindicalizada.

Como em qualquer operação em restaurantes de grande porte, havia alguns minúsculos centros de poder concentrado, pequenos impérios e feudos que pareciam existir fora da hierarquia normal. Gianni era o chef confeitoiro, e seu setor, separado da cozinha principal, era um bastião de relativa quietude e civilidade no meio do caos generalizado, onde se preparavam todas as massas. Eu trabalhava com ele de vez em quando — só para escapular do calor e do ritmo frenético da cozinha principal, e também porque a qualidade de vida era significativamente melhor no pequeno feudo de Gianni. Eu conseguia, graças ao chef Bernard do CIA, produzir um suflê decente quando convocado a fazê-lo, e era bom de decorar e escrever coisas em bolos, para os quais havia uma enorme demanda. A brigada de Gianni era composta de um suíço taciturno que tinha outros três empregos e sempre parecia pronto a desfalecer de exaustão e por um ex-cabo da Wehrmacht já de idade, de cabelo tingido de vermelho e bigode, que adorava me regalar com histórias das perversões da época da República de Weimar. “Eles davon

banana prras moças”, me contou ele certa vez, com um sorriso lúbrico e olhos brilhantes, descrevendo em detalhes um suposto clube para coprófilos. “Hitler e Goering... yah, Goering, eles iam nesses lugares.” Trabalhar com Gianni significava muito serviço rápido e cansativo, produzindo e montando bolos, embrulhando os eternos Wellingtons em massa, fazendo pãezinhos, tortas, pilhas de panquecas para crespelle, tirando biscoitinhos do forno, partindo frutas para depois caramelizá-las no açúcar. E o tempo todo Gianni nos estimulava com gritos de “*Cha! Cha! Via! Vamos!*”.

No entanto a atmosfera na Giannilândia era surpreendentemente leve. No começo do dia, um garçom aparecia com um bule de café expresso bem quente e nós até nos sentávamos para tomar uma xicrinha, acompanhada de pãezinhos doces feitos na hora. Mesmo no meio de uma produção em grande escala, Gianni achava tempo para atirar profiteroles no pessoal patinando no rинque do Rockefeller Center sessenta e quatro andares abaixo e todos nós dávamos boas risadas quando ele acertava em alguém. Além do mais era exímio contador de casos. Suas aventuras e desventuras amorosas respondiam por grande parte do entretenimento. Embora casado, era infatigável em sua eterna perseguição a todas as mulheres do restaurante — na verdade a maioria muito parecida com a mais feia da dupla Cagney e Lacey (nos últimos episódios, quando elas atingiram proporções transatlânticas). Ele nunca se conformava quando uma delas resistia a seus encantos: “Enton eu digo pra essas moça: ‘Eu *pago* um belíssimo jantar... eu levo você pra passear numa belíssima máquina — um *Buick*... e você não quer fodere comigo?’ lo no entendo!”. Gianni era um homem até que charmoso, digno de pouquíssima ou nenhuma confiança, conspirador,

dono de misteriosa influência entre os donos, capaz de operar completamente fora da cadeia normal de comando. O que eu adorava nele, contudo, era que, às quatro da tarde em ponto, quando terminava o turno do dia, todos nós nos sentávamos em volta de uma fantástica refeição composta de presunto, rúcula, tomate fatiado, mussarela e pão italiano fresco, quase sempre acompanhada de uma boa garrafa de vinho tinto e mais café expresso.

Onde ele arranjava essas coisas, não faço ideia, mesmo porque comida palatável *não* era, decididamente, um dos benefícios concedidos ao restante da brigada. Na cozinha principal, e na linha de frente dos salões, a “refeição familiar” era uniformemente pavorosa. Nacos de peito de vitela revestidos por uma película prateada — nem mesmo braseados para ficarem macios, apenas cozidos em tons de cinza-pálido —, algumas fatias de cebola, bolas de arroz grudento esquentado em banho-maria ou então macarrão cozido dois dias antes. Às vezes um ou outro pimentão ou cebola frita ia parar ali por mero acaso, em dias de muita sorte. O Grande Acontecimento era quando um dos cozinheiros recebia permissão para descongelar algumas caixas de linguiças já esturricadas de tanto ficar no freezer, a que os cozinheiros chamavam ternamente de pingas. Aquela era a refeição predileta de todos, e a emoção e o entusiasmo com que meus irmãos de armas devoravam aquilo era algo verdadeiramente trágico de se ver. Em comparação com o Dia da Balsa, porém, as pingas eram sem sombra de dúvida um luxo. O setor de preparação do Rainbow tinha sempre três caldeirões imensos em fogo brando, cheios de um caldo escuro que servia de fundo para toda obra, borbulhando interminavelmente sob uma “balsa” de carne moída, aparas de carne, ossos de galinha,

carcaças de peru, restos de legume, raspas de cenoura e casca de ovo. Quando faltava rango, os cozinheiros tinham o desplante de passar uma escumadeira por esse composto, tirar um pouco, jogar numa panela com molho de tomate e macarrão velho e depois servi-lo para funcionários inexplicavelmente gratos.

Entre os muitos crimes cometidos contra a comida dos quais fui testemunha e participante ativo durante minha passagem pelo Rainbow Room, esse foi apenas um. Durante o serviço, os chateaubriands — belos nacos de filé-mignon para duas pessoas —, quando pedidos bem passados, eram rotineiramente atirados na fritadeira para dourar e depois enfiados no forno para serem incinerados um pouco mais, até a hora de sair. Todas as carnes eram seladas de antemão, com uma fritura inicial em fogo bem quente. Quando o controlador gritava o pedido, tudo que se precisava fazer era reaquecer o prato — legumes, guarnições e tudo o mais — sob uma estufa tipo salamandra, borrifar um pouco de molho por cima e mandar para os jecas desavisados. Toda e qualquer magia que eu pudesse ter imaginado correndo solta numa grande e sofisticada cozinha nova-iorquina foi substituída por um orgulho sinistro pelo oportunismo criativo e a satisfação técnica de alguém que consegue ser rápido o bastante para manter o fluxo e se safa com truques, engodos e disfarces. “Os pecados da cozinha se cobrem com molhos”, como costumávamos dizer.

Eu não me importava nem um pouco com as atrocidades que estávamos infligindo a uma clientela crédula, induzido à docilidade pela vista espetacular, pela ostentação das instalações, pela grande orquestra que tínhamos e pelos preços altos que cobrávamos. Estava produzindo muito e

aguentando o tranco como o melhor dos profissionais. Era capaz de destruir e servir um belo pedaço de vitela ou um filé de linguado tão depressa quanto qualquer outro cozinheiro do Rainbow, se não mais depressa. Trabalhava em qualquer praça da cozinha, mantendo o mesmo ritmo do mais pavoroso e mesquinho dos veteranos de mais de vinte anos, de uma maneira que ninguém em Provincetown jamais teria sido capaz de imaginar. Era um cavalo de largada, um cara para o que desse e viesse, machão. Eu estava no topo do mundo.

Por outro lado, estava cansado. Àquela altura, começava meu turno às sete e meia da manhã e trabalhava direto até depois da meia-noite, quase todos os dias. Assim que terminava no Clube do Almoço ou no setor de massas, o chef parecia sempre disposto a me puxar de lado e me pedir mais uma noite na produção da cozinha quente. Depois de semanas e semanas nisso, ainda sem levar para casa mais de duzentos dólares por semana, finquei pé. Incapaz de me convencer, o chef me chamou para uma conversinha em particular com o patrão, um italiano sinistro com mais um daqueles sotaques fortíssimos. O sujeito me olhou da escrivaninha, com um olhar que parecia de tubarão, e disse: “Pelo que entendi, você não quer ficar para nos ajudar esta noite, até um pouco mais tarde?”.

Eu estava cansado, expliquei a ele, e apaixonado, acrescentei, na esperança de tocar o lado romântico de sua natureza mediterrânea, sobre a qual eu tanto havia lido e ouvido falar. “Minha namorada”, eu disse, “eu quase não a vejo mais... e estou com saudade... Eu tenho”, acrescentei ainda, “uma vida... fora deste lugar.” Fui em frente, contando como todas as noites eu voltava para casa e encontrava uma moça dormindo, me enfiava exausto entre

os lençóis, com a moça ainda adormecida, sem jamais trocar uma única palavra até sair para o trabalho de novo, para mais um dia de turno duplo. Isso não era muito bom para um relacionamento, falei.

“Olhe para mim”, disse-me o patrão, como se o terno caro, o corte do cabelo e a escrivaninha fossem capazes de explicar tudo. “Estou casado há dez anos.” O homem sorriu. “Trabalho o tempo todo. Nunca vejo minha mulher... ela nunca me vê.” Parou para me mostrar os dentes, os olhos cada vez mais penetrantes e um tanto assustadores. “Nós somos muito felizes.”

O que meu patrão quis dizer com esse ligeiro desvendar de alma, não faço ideia. Mas me deixou impressionado. Fiquei para o segundo turno, pensando que talvez o exigido fosse isso mesmo: dedicação total. Esqueça os entes amados. Esqueça o mundo lá fora. Não *existe* outra vida a não ser esta. Mas não demorei muito tempo para atinar com a verdade. O homem me assustava. Anos mais tarde, tive uma perspectiva diferente de tudo. Abri o *Post* um dia e vi a foto da mulher do meu antigo patrão embrulhada no toldo de um restaurante chinês do Upper East Side. Aparentemente ela dera um salto ornamental da janela de seu apartamento, mas não conseguira chegar exatamente até o chão. De modo que eu imagino que não fosse tão feliz assim, no fim das contas.

No frigir dos ovos, fiquei no Rainbow Room durante quase um ano e meio, até que chegou a época de eleições para representante sindical. Quando um dos caras do garde-manger sugeriu que eu me candidatasse ao posto, fiquei felicíssimo com a oportunidade. Luis, afinal de contas, era uma desgraça. E eu, um integrante aceito e até popular entre a brigada do Rainbow Room, sindicalista de

carteirinha, pagando religiosamente em dia minhas contribuições. Sendo um jovem agitador semi-instruído, com dois anos de faculdade no bolso do colete, um excelente vocabulário de escola particular, um diploma em culinária e uma predileção por políticas esquerdistas, presumi que viria a ser um acréscimo bem-vindo ao sindicato dos trabalhadores de restaurante — um moço preocupado com o interesse do operariado, um defensor dos oprimidos, um ativista que podia botar as coisas funcionando, alguém capaz de liderar, inspirar e ajudar a conseguir melhores condições de trabalho e benefícios para um dos maiores sindicatos do país. Claro que os bambambãs sindicais iriam ficar satisfeitos de ver aquele dipsomaníaco do Luis ser substituído por um jovem atirado como eu! E eu queria ver o misterioso “contrato”, a pedra de Rosetta de nossos benefícios sindicais. Segundo nossos livrinhos, qualquer trabalhador sindicalizado poderia inspecionar esse importante documento a qualquer momento — no entanto nenhum de nós jamais pusera os olhos no papel. Nossos direitos como funcionários do Rainbow Room, conforme negociados por representantes devidamente eleitos, continuavam matéria de conjecturas e rumores. Eu queria botar os olhos nessa coisa. De modo que saí babando.

Venci bonito. Luis, curiosamente, nem lutou. Eu achava que a garfada que eu lhe dera tinha alguma coisa a ver com sua relutância em fazer campanha, mas estava redondamente enganado. Depois de uma rápida votação, fui eleito representante sindical.

Seria de imaginar que o sindicato tivesse ficado satisfeito com a mudança, ou pelo menos curioso por ter um jovem empreendedor cheio de energia em seu seio. Marquei uma

reunião com o presidente do sindicato, ansioso para lamentar com ele os efeitos do Tacão Imperialista na Jugular dos Trabalhadores e planejar a seu lado a Luta contra os Detentores dos Meios de Produção. Quando finalmente me sentei diante do presidente da Filial número seis (mais outro italiano de sotaque carregado), o sujeito mostrou-se estranhamente desprovido de entusiasmo. Olhou-me com olhos sonolentos por trás da mesa de seu escritório envolto em penumbra, como se eu fosse um menino de entregas levando um sanduíche. Quando lhe perguntei se poderia, na qualidade de representante sindical, me familiarizar com O Contrato, para melhor servir nossos afiliados, o presidente mexeu nas abotoaduras e disse: “Parece que... eu não sei onde o guardei”. Ficou muito claro, pela postura toda e pela inflexão de voz, que o sujeito estava pouco se lixando se eu acreditava ou não em suas palavras. Depois de mais alguns minutos de silêncio quase total e entusiasmo zero por parte do presidente, entendi o recado e voltei meio murcho para o trabalho, de mãos vazias.

No dia seguinte, alguém da gerência chegou perto e me fez uma sugestão inusitadamente franca: se eu queria ter uma carreira longa, bem-sucedida e, mais importante ainda, com saúde no negócio de restaurantes, talvez fosse melhor renunciar e deixar aquele cara tão legal, o Luis, continuar seu bom trabalho como representante sindical. Seria, foi o que me garantiram, “do interesse geral de todos”. Ele não precisou me dizer duas vezes. Fiz algumas perguntas discretas em volta a alguns veteranos confiáveis e rapidamente renunciei ao cargo para o qual fora eleito. Luis apanhou de novo as rédeas do poder, como se soubesse o tempo todo que isso iria acontecer. Não aprontei nenhum

escândalo e, algumas semanas depois, larguei o trabalho no Rainbow.

Eu já tinha visto *Sindicato de ladrões*. E aprendia rápido.

# Os bons tempos

Em 1981, Sam G., meu velho companheiro de colégio e colega em Provincetown, tornou-se chef de cozinha do Work Progress. Outrora um restaurante da moda na rua Spring, no SoHo, o lugar passava por uma fase difícil. Trocara de dono e Sammy — um dos *nossos!* — fora encarregado de montar a brigada de cozinha. Era o que esperávamos fazia tempo, uma coisa só nossa, e todos os antigos camaradas foram convocados. De Provincetown veio Dimitri, finalmente seduzido a deixar o exílio lá na ponta do Cabo pelas promessas comoventes de uma nova história gastronômica despontando. Eu seria o subchef e dividiria as responsabilidades com meu mestre. Dos bares do West Village, recrutamos todos os pirados, maconheiros e arruaceiros com quem já tínhamos trabalhado, enchendo-lhes a cabeça com sonhos de glória. “A gente está formando... meio assim... uma banda de rock, cara, um grupo estelar de superestrelas culinárias... tipo Blind Faith. A gente vai arrebentar a boca do balão no negócio de restaurantes em Nova York.”

Nós nos considerávamos os revolucionários mais sabidos e experientes da cidade, capazes de vencer o sistema, os corações repletos de esperanças e promessas de um futuro invejável. Achávamos que éramos os únicos cozinheiros de

toda Nova York capazes de citar trechos do *Larousse gastronomique* e do *Répertoire de la cuisine*, os únicos que sabiam quem tinham sido Vatel, Carême e Escoffier e o que Bocuse, Verge e Guerard estavam fazendo do outro lado do oceano — e estávamos decididos a replicar seu sucesso e sua fama. Não havia uma única alma no horizonte capaz de nos fazer frente, era assim que víamos as coisas.

## Foi aí que tudo começou a dar errado em vários sentidos...

Tudo bem — havia um cara. Patrick Clark. Patrick era o chef do quentíssimo Odeon, numa Tribeca ainda nascente, um bairro que não parecia ter existido até que Patrick começou a cozinhar por lá. Seguíamos suas aventuras com uma boa dose de inveja.

“Nascido debaixo de uma grelha”, diziam alguns.

“Ele está transando com Gael Greene”, diziam outros.

Havia um monte de histórias, a maioria delas, como toda fofoca sobre chefs, apócrifa. Mas aquilo que sabíamos a respeito de Patrick certamente nos deixava muito impressionados. Ele era meio que famoso; era grande e era negro; mais importante ainda, era *americano*, um de nós, não um comedor de queijo, especialista em rendição, um francês. Patrick Clark, gostando ou não do fato, era nosso herói particular, nosso Joe Di Maggio — um belíssimo exemplo de que *podia ser feito*.

Começamos a nos reunir para planejar o cardápio e nesse meio tempo o processo de montar a cozinha e botá-la para funcionar teve início. Elaboramos em nossos cérebros já bem dopados um plano, um *movimento* conceitual, que iria

varrer do mapa todos os chefs europeus moribundos e estontear o planeta com nossa nova atitude americana... quer dizer, tão logo atinássemos em que consistia isso tudo.

Chegamos inclusive a planejar um ataque, uma espécie de Noite das Vésperas Sicilianas, quando então daríamos um jeito em todos eles com uma única tacada. Naqueles tempos, os velhos chefs europeus — Soltner e sua geração — participavam de uma Corrida de Chefs anual, na estação de esqui de montanha Hunter, na qual os participantes desciam a rampa vestidos a caráter, todos de branco, de toque e tudo. Nosso plano era ficarmos escondidos entre as árvores, ao lado da pista, também de roupas brancas, só que lugubramente estampadas com caveiras e ossos cruzados pintados com sangue de galinha. Nós interceptaríamos o contingente na descida e daríamos uma surra danada neles com nossos bastões de esqui, quem sabe até poderíamos fazer um bombardeio com foie gras. Éramos mais jovens e (presumíamos) melhores esquiadores, de modo que não teríamos nenhum problema em rebater qualquer contra-ataque. Acreditávamos que essa seria uma maneira ousada e memorável de anunciar ao mundo que estávamos surgindo — até que o pó acabou e nosso entusiasmo também.

Ainda hoje rio alto toda vez que me lembro de nossas sinceras reuniões para bolar estratégias. Por mais cruel, sem sentido e burra que pudesse ser a ideia, era uma medida da fé que tínhamos em nós mesmos. Soltner, claro, era um deus para nós; a ideia de lhe dar uma cacetada na cabeça com o bastão ou de passar por cima de seus esquis Rossignol com meu equipamento alugado era simplesmente inimaginável, quando sóbrio.

Os novos donos do Work Progress, nossos supostos patrões, eram o exemplo típico de Pessoas Que Não Devem Ter Um Restaurante. Um triunvirato formado por dois irmãos — um semiesperto, o outro genuinamente idiota — que haviam recebido uma grana dos pais e um sócio ligeiramente versado no assunto, ex-colega de faculdade dos dois, capaz até de ler uma relação de lucros e perdas e fazer umas somas. A principal atividade dos três era investir em produções off-Broadway. Como isso, pelo visto, não estivesse dando prejuízos suficientes, optaram pelo negócio de restaurante como forma de perder dinheiro de modo mais rápido e seguro.

Já de saída, Sammy, Dimitri e eu conseguimos intimidá-los a tal ponto que praticamente não deram um palpite sequer no próprio restaurante. Diante de toda sugestão do trio de noviços, nós fungávamos com desprezo, erguíamos os olhos com sarcasmo de quem já vira de tudo e rejeitávamos fosse qual fosse o absurdo — podiam ser toalhas de mesa, talheres ou itens do cardápio — que eles nos apresentassem. Fomos impiedosos, do alto de nosso desprezo nu e cru, com todas as ideias ventiladas e conseguimos esnobá-los, manobrá-los e assustá-los além da conta.

Como os três principais idealizadores dessa utopia culinária fossem veteranos de Provincetown, construímos uma cozinha no subsolo baseada em linhas já nossas velhas conhecidas — como uma fiel reprodução das cozinhas onde tínhamos crescido: insular, caótica, atulhada de drogas e álcool, acompanhada a qualquer momento por rock tocando no último volume. Quando o restaurante abriu, costumávamos iniciar os turnos com uma invocação solene dos primeiros momentos de *Apocalypse now*, nosso filme

predileto. Numa tentativa de imitar a sequência do título, púnhamos a trilha sonora para tocar, os helicópteros baixando rápidos, o ronco das hélices cada vez mais alto e mais fantasmagórico, e pouco antes de Jim Morrison entrar com os primeiros versos “*This is the end, my brand-new friend... the end...*”, empapávamos todo o tampo do fogão de conhaque e púnhamos fogo, fazendo com que uma enorme bola flamejante subisse pela coifa — bem como no filme, quando as árvores desaparecem numa bola de napalm. Caso os patetas dos patrões e nossa recém-contratada brigada já não estivessem suficientemente espantados com nossos caprichos, ficavam com essa cena.

Brigávamos o tempo todo, Sam, Dimitri e eu. Brandindo nossos livros de culinária um para o outro, discutíamos interminavelmente a maneira “correta” de preparar certos pratos. Trocávamos alfinetadas, cutucões, incentivos, fazíamos beicinho, conspirávamos e competíamos. Nós *queríamos* ser os melhores, queríamos ser diferentes, mas, ao mesmo tempo, corretos. Ansiávamos por honrar nosso clã e, nessa veia, bolamos o menu mais maluco e mais ambicioso que nossos cérebros superaquecidos e sobrecarregados de endorfina foram capazes de encontrar, uma espécie de coletânea de *Grandes sucessos de nossas carreiras vacilantes até o momento*. Clássicos franceses coexistiam ao lado do ensopado de lulas português, da humilde salada de tomates de minha tante Jeanne, de pratos tirados de livros de culinária, roubados de outros chefs ou vistos na televisão. Havia ostras Wellfleet na concha, ostras Mitcham (em homenagem a Howard), havia pratos de massa do Mario’s — uma espécie de talharim com frutas secas, nozes e enchovas, se bem me lembro —, vieiras em molho de azedinha (de Bocuse, talvez?), fígado

de vitela com molho de vinagre de framboesa, peixe-espada com feijão-preto e arroz branco, pampo en papillotte, a crème renversée de minha mãe...

Vivíamos pirados da manhã à noite e sempre que dava uma brecha íamos até o almoxarifado para “formular conceitos”. Dificilmente uma decisão era tomada sem drogas. Maconha, barbitúricos, cocaína, LSD, cogumelos alucinógenos embebidos em mel para adoçar o chá, Seconal, Tuinal, bolinha, codeína e, cada vez mais, heroína, que nós mandávamos um cumim hispânico buscar no East Village, mais conhecido como Alphabet City. Trabalhávamos bastante e orgulhávamo-nos disso — as drogas tinham pouco efeito no produto final, achávamos. Aquilo era o que a vida em que nos tínhamos metido significava, a nosso ver: trabalhar *apesar* das drogas, do cansaço, da falta de sono, da dor, sem mostrar nenhum efeito visível. Podíamos estar viajando de ácido, sem dormir há três dias e a meio caminho de liquidar uma garrafa de vodca, mas éramos *professionais*, porra! Não deixaríamos que nada afetasse a produção. E éramos felizes, realmente felizes, como os happy few de Henrique v, um bando de irmãos, guerreiros maltrapilhos e meio desregrados, a quem não ocorria nada além da vitória total — uma Azincourt da mente e do estômago.

De início ficamos ultraocupados e, junto com os jovens protegidos que nos olhavam com um certo grau de espanto e admiração, Sam, Dimitri e eu trabalhávamos o dia todo e até tarde da noite. Quando o restaurante fechava, assumíamos o controle do bar, entornávamos garrafas de Cristal — compradas a preço de custo — e esticávamos gordas carreiras de coca de uma ponta a outra do bar que eram cheiradas de gatinhas no chão. Os elementos mais

bonitinhos e degenerados da cozinha ficavam com a gente, de modo que havia muita trepação na despensa e nos “bancos” — os sacos de farinha de vinte e cinco quilos eram palcos populares para cópulas pós-serviço. Subornávamos porteiros e leões de chácara das boates e dos clubes de rock das redondezas com sanduíches de filé e petiscos gratuitos, de modo que depois que terminávamos com nossos prazeres no bar do Work Progress, íamos de clube em clube, sem ter de esperar na fila nem pagar para entrar. Havia um esquadrão de heróis *punk* da guitarra que comiam de graça no Work Progress — de modo que tínhamos ingresso gratuito e acesso aos bastidores do Mudd Club, CBGB, Tier Three, Hurrah, Club 57 e por aí fora. Quando esses lugares fechavam, passávamos para os bares que ficavam abertos até o amanhecer, onde bebíamos mais um pouco e ingeríamos mais algumas drogas até que, o tempo permitindo, tomávamos o trem das sete para Long Beach. Terminávamos de consumir o que estivesse rolando no trem mesmo e desmaiávamos na praia. Quem por acaso acordasse por algum motivo dava uma virada nos outros para que o bronzeado ficasse por igual. Quando voltávamos para o trabalho, com areia no cabelo, parecíamos morenos, descansados e prontos para mais.

Nós nos considerávamos uma tribo. Como tal, tínhamos uma série de costumes, rituais e práticas um tanto fora do comum. Se você se cortasse na cozinha do Work Progress, mandava a tradição que houvesse dispersão e derramamento máximos de sangue. A norma era espremer a ferida até que o sangue jorrasse, depois sacudi-la em cima dos jalecos e aventais dos colegas, deixando grandes manchas vermelhas. Nós *adorávamos* sangue em nossa cozinha. Se você se machucasse feio, não era nenhuma

desgraça; nós fazíamos uma marca a faca no balcão de sua praça para comemorar o acontecimento. Depois de uns tempos, todos tinham uma fileira dessas marcas, igualzinho a um piloto de guerra. A gata da casa — assassina de camundongos — ganhava suas próprias marquinhos (um esboço minúsculo de camundongo) na parede, ao lado da tigela de água, significando mortes confirmadas.

Cozinheiros de saída e garçons prediletos em seu último dia de serviço eram convidados a pregar os imundos sapatos de trabalho na Parede da Fama, bem ao lado do escritório de Sammy, no porão. Com o passar do tempo, fileiras e fileiras de botas, sapatos e tênis embolorados foram se acumulando na parede, um lembrete um tanto soturno de amigos idos. Em noites de pouco movimento — e começou a haver, para nosso espanto, um número crescente delas — divertíamos-nos com corantes de comida e massa doce. Dimitri provou ser dono de uma capacidade extraordinária para moldar dedos, artelhos e órgãos sexuais perfeitos com esses simples ingredientes. Ele fazia polegares decepados com um realismo assustador — completos com a pele rasgada numa das extremidades, fragmentos de osso feitos de alho-poró saindo de dentro da ferida — e nós deixávamos essas coisas dando sopa, para que garçons e gerentes desavisados encontrassem. Um garçom abria uma geladeira de manhã e encontrava um dedo respingado de sangue, o esparadrapo ainda grudado, espetado numa fatia de pão com um palito. Um gerente era chamado à cozinha no meio do serviço de jantar e encontrava um de nós parado ao lado de uma tábua de cortar toda ensanguentada, um pano de prato manchado de vermelho embrulhado em volta da mão; quando ele se aproximava, um dos horrendos dedos de Dimitri caía bem

em cima do pé do infeliz. Fazíamos experiências o tempo todo e acabamos descobrindo, para grande felicidade nossa, que a massa doce não só *parecia* carne humana, quando moldada e colorida corretamente, como também *atraía moscas*, como a coisa de verdade! Deixados da noite para o dia em temperatura ambiente, os dedos falsos de Dimitri apresentavam um espetáculo realmente horripilante.

Por fim, quando todos os integrantes das brigadas de cozinha e salão já estavam vacinados contra a visão de um pênis decepado e coberto de moscas na privada ou contra um dedo ensanguentado no bolso do avental, passamos a atrocidades ainda maiores. Uma noite, com cooperação total da vítima, tiramos toda a roupa e emplastramos as orelhas, o nariz e a boca de Dimitri com sangue de teatro, embrulhamos o homem em filme de cozinha e o ajudamos a entrar num freezer horizontal, numa área mal iluminada do porão, os membros arranjados numa posição artificialmente contorcida — como se tivesse sido jogado ali de qualquer jeito depois de morto. Aí chamamos o gerente pelo interfone, sem esquecer primeiro de lhe perguntar se tinha visto Dimitri. Nós não o víamos fazia horas, explicamos, e estávamos preocupados. Em seguida pedimos ao pobre coitado se ele podia fazer o grande favor de pegar uma caixa de camarão para nós, no freezer, já que estávamos com falta de pessoal, não sabíamos onde estava o Dimitri, quatro mesas para atender ao mesmo tempo etc. e tal. Acho que o leitor pode imaginar o que o gerente sentiu entrando às pressas naquele canto sombrio do porão, com uma única lâmpada nua iluminando o freezer horizontal: ele ergue a tampa e descobre o cadáver nu em pelo, branco feito cera e todo coberto de sangue de nosso companheiro desaparecido, olhando fixo para ele, com olhos mortos

debaixo de uma tênue camada de filme plástico e um início de congelamento sob a película transparente, dando à cena já pavorosa um toque ainda mais horrendamente real.

No fim tivemos de dar um pouco de amoníaco para o cara inalar; os joelhos tremiam e ele só conseguiu voltar a trabalhar uma hora depois. Dimitri, claro, pegou um tremendo de um resfriado em troca do esforço, mas valeu: o gerente foi embora logo depois — e nem se interessou em pregar os sapatos na Parede da Fama. Mas nós não estávamos nem aí com gerentes e donos — aliás nem com os clientes, para falar a verdade.

A essa altura, como seria de esperar, o restaurante estava em franco declínio. Comecei a ver, pela primeira vez, o que mais tarde viria a reconhecer como “Síndrome do Restaurante em Perigo”, moléstia que leva os donos a zanzar de um lado a outro, em busca de um jeitinho rápido, de um golpe de mestre certo que “ponha as coisas em ordem”, cure todos os males, reverta a tendência agora irreversível para a insolvência. Tentamos um brunch à New Orleans — completo, com banda Dixieland. Tentamos um cardápio de preços fixos, um bufê aos domingos à noite, fizemos anúncios, contratamos um publicitário. Cada ideia brilhante era mais contraproducente que a outra. Toda a agitação e as constantes mudanças no conceito do menu só fizeram desmoralizar uma equipe já bastante desmoralizada.

Quando os cheques começaram a voltar e os fornecedores a pedir pagamento contra entrega, os donos chamaram os consultores do ramo. Mesmo na época, sabíamos o que aquilo significava: os consultores em geral chegam pouco antes dos oficiais de justiça. Eram as trombetas do juízo final. Nós tentamos. E fracassamos.

Naturalmente, atribuimos a culpa aos donos. Era um lugarzinho ruim, o ambiente não era bom, a música no restaurante era uma chatice, os garçons não eram bem treinados... tentamos nos consolar com as desculpas de hábito. Mas a verdade é que não éramos bons o bastante. Nossa comida, ainda que charmosa para alguns, não cativara a maioria. Mas não cometemos seppuku. Sam e Dimitri continuaram no comando, decididos a afundar junto com o navio.

De minha parte, um primo tinha me arrumado o primeiro trabalho de chef numa boate novinha em folha mas já meio a perigo na região dos teatros e agarrei com unhas e dentes a oportunidade. Fiquei chateado de largar os amigos. Também já começara a desenvolver uma certa queda muito perigosa por heroína, resultado do monte de drogas que andava consumindo — mas, ei! Eu estava prestes a me tornar um chef!

# Chef do futuro!

Eu tinha vinte e dois anos, era chef de um novo restaurante na região dos teatros, na rua 46 Oeste (na Restaurant Row) e, como viria a acontecer muitas outras vezes ao longo de minha carreira, começara na cola daquele que inaugurara a aventura — e que, a se acreditar nos rumores, além de alcoólatra psicopata era também um mentiroso compulsivo e ladrão. Eu, esperava-se, seria a solução do problema: garoto ainda, disposto para o que desse e viesse, recém-saído da escola culinária, pronto a acatar os desejos dos donos noviços e capaz de reverter uma situação já meio periclitante.

O Tom H., como era chamado o lugar, era uma daquelas clássicas operações que combinam vaidade e modismo. Levando o nome de um dos donos, o restaurante era uma caixinha de joias envidraçada e forrada de veludo, situada no térreo de uma casa de três andares com fachada de arenito pardo. Tom, o proprietário principal, fora estilista de moda e, ao lado de Fred, seu companheiro de longa data, havia sido muito popular entre os vários amigos famosos do meio teatral, musical, cinematográfico e da moda. Tom e Fred deram centenas de jantares inesquecíveis. Eram genuinamente adoráveis, inteligentes, dois caras mais velhos com um excelente coração e muito humor, que

cozinham bem, tinham um gosto impecável e eram considerados (com razão) anfitriões maravilhosos, encantadores e divertidos — nascidos, alguns disseram, para se tornarem donos de restaurante, sobretudo se o estabelecimento estivesse no coração da região dos teatros, onde conheciam tanta gente e eram amados por tantos.

Tom era famoso em seu amplo círculo pelo bolo de carne e pelo pudim de milho com pimenta jalapeño; Fred pelo pão de endro e geleia de jalapeño. Embora bolo de carne estivesse hierarquicamente um tanto aquém daquilo que eu gostaria de ver incluído num cardápio — afinal, o *chef* ali era eu e, em tese, a cozinha era *minha* —, não me desgostou continuar com esses tão queridos carros-chefes. O bolo de carne recebera vários comentários de colunistas de fofocas muito conhecidos e, nos primeiros meses, limusines e mais limusines de gente famosa fizeram fila na porta do Tom H. para experimentar o quitute: John e Angelica Huston, Liv Ullman, José Quintero, Glenda Jackson, Chita Rivera, Lauren Bacall são alguns que me vêm à mente.

Tirando-se o pessoal da cozinha, todos os outros funcionários do restaurante eram gays, uma situação em que me sentia perfeitamente à vontade, depois da Vassar, de Provincetown, do West Village e do SoHo. A atmosfera mexeriqueira, despretensiosa e abertamente homossexual era não só divertida como também, sob vários aspectos, exatamente igual ao mundo mexeriqueiro, despretensioso e abertamente depravado dos chefs e cozinheiros. Garçons e barmen sempre tinham histórias engraçadíssimas de seus infortúnios sexuais — sobretudo porque estamos falando do início dos anos 80 — e partilhavam prontamente conosco,

nos detalhes mais clínicos e hilariantes, todos os excessos da noite anterior.

Os habitués do bar, no entanto, os caras que você via logo ao abrir a porta do Tom H., eram quase todos idênticos aos donos — gays já grisalhos. O pessoal da linha de frente e os barmen, mais jovens e mais bem-apanhados, referiam-se ao lugar sem a menor misericórdia como “bar das rugas” e faziam muita chacota dos anseios um tanto tristes e até mesmo desesperados de uma parte de nossa clientela. Nós podíamos figurar nas colunas de fofoca com bastante frequência e o serviço, quando eu cheguei, continuava bem movimentado para jantares antes e depois dos espetáculos, mas o Tom H. decididamente *não* era um lugar badalado — não com aquela turma de sessentões parados em volta do bar, fazendo olho de peixe morto para o barman.

O movimento era grande antes do início dos shows, a maior pauleira para servir e despachar todo mundo antes da primeira campainha, mas depois vinham quase três horas de inatividade completa. O fim da rua 46 Oeste, em 1982, era o lugar onde Judas perdeu as botas. Apenas os predadores, os Guardian Angels e os viciados pareciam circular pelo pedaço; a equipe toda, brigadas de cozinha e salão, e até mesmo Tom e Fred, ficavam de braços cruzados, trocando fofocas para espantar o tédio, esperando por uma segunda leva depois dos espetáculos, perto das onze. O Work Progress àquela altura estava a poucas semanas da ruína total, de modo que comecei a surrupiar alguns homens-chave; Dimitri tornou-se meu subchef e dois ou três cozinheiros e lavadores de pratos foram comigo para a região dos teatros. Fiz o possível para dar uma melhorada no cardápio, acrescentando alguns favoritos da cozinha regional americana, pratos com sabor

de infância que a meu ver combinavam bem com o tema do bolo de carne e pudim de milho com pimenta jalapeño. Incluímos um monte de clássicos retrôs, como torta de frango, filé de frango frito com molho cremoso, feijão-fradinho com repolho, fatias fritas de tender com molho ferrugem, chowder de mariscos da Nova Inglaterra, cioppino de San Francisco e por aí afora. Esforcei-me ao máximo para trabalhar com responsabilidade, gastar com bom senso o dinheiro de Tom e Fred e de maneira geral me comportar de forma a não ofender as suscetibilidades delicadas de meus novos patrões tão bondosos.

Acontece que as coisas não estavam mais indo conforme o planejado. Tom e Fred tinham ocupado o prédio todo e enterrado uma boa bolada para transformá-lo no bistrô de seus sonhos. Compraram uma linda serpentina de zinco para o bar num leilão na França, instalaram equipamentos novos em folha no restaurante inteiro, reformaram uma parte da casa para moradia, construíram um escritório e uma pequena cozinha de preparação no andar de cima. Tudo isso custara, tenho certeza absoluta, um bocado de dinheiro. Mas não creio que estivessem preparados para a exigência repentina de prolongar o cano de escoamento do sistema de coifas por mais outros sessenta metros até que desembocasse no telhado da casa — o que exigia também um novo motor do tamanho de um carro econômico para fornecer a sucção. Sem contar que ainda havia os filtros e defletores para abafar o ronco do maldito, em obediência às normas de produção de ruído da municipalidade. O almoço era sossegado, e um volume decente de clientes antes do teatro, seguido por uma leva entre média e pequena depois, não bastava para pagar aluguel, comida, bebida, mão de obra, eletricidade e todas as outras despesas ocultas e

chatas de um restaurante em pleno centro. Tom não ajudava muito as coisas indo a toda hora até a porta para espiar a rua vazia, em busca de fregueses que nunca vinham. O mais próximo que chegávamos disso era quando algum de nossos idosos frequentadores do bar dava sorte no Haymarket, um boteco especialmente mal-encarado, dirigido por um mafioso, perto da Oitava Avenida, e resolvia pagar um belo jantar ao garoto menor de idade, sujo e potencialmente perigoso que tivesse conseguido fisgar.

Tom e Fred tinham assinado um contrato de arrendamento longuíssimo. Moravam no terceiro andar, com a intenção plena, acredito, de passar o resto da vida ali. De modo que me doía ver o sonho morrer aos pouquinhos, ver que estavam começando a perceber — com cada novo conserto caro, com cada noite parada, com cada despesa imprevista — que as coisas não caminhavam conforme as expectativas. Os garçons, muito tipicamente, eu diria, brincavam amargamente com a situação. Onde tinham ido parar todos aqueles amigos de Tom e Fred, perguntavam, cientes da situação, agora que não estavam mais podendo comer e beber de graça?

“Mas a Betty Bacall *adora* esse prato!”, Tom protestava toda vez que eu sugeria remover um item especialmente moribundo do cardápio. Ele mantinha certos pratos favoritos de celebridades amigas na esperança de que um dia elas regressassem. Mas Betty Bacall não vai vir aqui jantar todo dia, eu poderia ter retrucado, nem toda *semana* — na verdade, ela provavelmente nunca mais vai voltar. O lugar estava morrendo. Havia um cheiro de desespero no ar. Dava para senti-lo no meio do quarteirão — já que estávamos rodeados de lugares igualmente famintos por clientela —, dava para vê-lo no rosto de Tom; quando alguns poucos e

raros famosos atravessavam aquela porta, ele se atirava sobre eles como uma piranha faminta.

Eu continuei firme. Não havia mais nada a fazer. Impedido de imprimir minha marca pessoal ao lugar — e despreparado, de todo modo, para oferecer uma alternativa viável —, ocupei-me em vasculhar os antros de droga da Nona Avenida e em manter um astral alto no bar, sem me dar por achado diante de nosso declínio. Eu podia ser o chef, mas ainda não tinha aprendido nada de nada das artes da chefia; na verdade não havia necessidade, no Tom H. Estava trabalhando com amigos, de modo que não havia por que fazer uso das manipulações, dos serviços de informação e do trabalho de detetive que tive de empregar depois, em outros postos. O lugar tinha pouco movimento, de modo que os aspectos de controlador de tráfego aéreo ainda não haviam entrado na jogada. E a comida não era minha. Aprendi rapidamente a odiar (injustificadamente) o agora não tão famoso bolo de carne como um objeto inamovível e acabei me acomodando, ainda que sem grande satisfação, numa posição que era mais a de um chef de partida ultrabem pago do que a de um chef. O que aprendi com esse restaurante foi uma triste lição que me serviu bastante, nessas décadas todas: aprendi a reconhecer o fracasso. Vi, pela primeira vez, como dois caras queridos, divertidos e populares podem acabar menos queridos, não tão divertidos e ainda menos populares depois de terem tentado fazer justamente o que seus então amigos lhes diziam que seria o ideal para eles. Amizades, tenho certeza, foram destruídas. Companheiros leais pararam de frequentar o Tom H., provocando sentimentos verdadeiros de traição e amargura. No fim, acho, todos nós

os deixamos na mão. Eu achei uma colocação no *Post* e saltei do navio na primeira oportunidade.

O Rick's Café era uma empreitada ainda mais absurda: um restaurante absolutamente idiota, todo decorado com o tema Bogart, numa rua deserta de Tribeca, dirigido como um capricho pela mulher quase sem cérebro de um grego bem-sucedido, dono de uma delicatessen. Uma espiada naquele buraco em estilo falsa taverna — uma relíquia deixada pelo dono anterior —, nas fotos emolduradas de Bogie e Ingrid Bergman, na (sempre fatal) ausência de licença para vender bebidas alcoólicas, e eu devia ter caído fora na hora. Afinal, já sabia reconhecer o fracasso, quando o via escancarado na frente, mas estava desesperado para sair do Tom H. E o grego me pagou em dinheiro, de uma bolada que tinha no bolso. Até que o lugar parecia decente para ficar escondido enquanto procurava por um verdadeiro posto de chef.

Foi um horror. Os fornecedores eram todos gregos sinistros que compravam e vendiam barato. A brigada do salão era composta de mancos, gagos e feios e nosso único movimento era na hora do almoço, com o pessoal dos escritórios das redondezas: todos da turma do bife bem passado. Jantar? Podíamos perfeitamente estar flutuando num bloco de gelo na Antártida; tudo ali por perto fechava às seis da tarde e como éramos a antítese da badalação, e ainda por cima sem poder servir bebida alcoólica, ninguém em sã consciência iria até lá para visitar nosso pequeno pseudomuseu. Eu bem que tentei entrar no conceito *Casablanca*, uma espécie de tema francês/norte-africano, fazendo (achava eu) um belo tagine com cuscuz como o que eu comera na França, merguez e alguns pratos mediterrâneos franceses. Obviamente era tudo inútil. Até

meu patrão, o dono da delicatessen, sabia disso. Acho que ele enterrava estoicamente seu dinheiro naquele buraco para a mulher não pegar no pé dele.

As coisas aparentemente andavam tão malparadas no Tom H. que Dimitri acabou indo trabalhar comigo nesse inferno temático. De minha parte, era só dar uma corridinha para comprar heroína, de modo que me sentia razoavelmente satisfeito, ao passo que meu colega, ainda que não estivesse gozando da fama e fortuna que eu lhe prometera em Provincetown, não demorou para fazer amizade com uma das garçonetes do Rick's Café, que lhe fazia boquetes regulares todo santo dia. A vida não era de todo má.

O jogo estava três a três entre os três últimos restaurantes e eu. Felizmente, ainda era jovem, de modo que podia confortavelmente culpar outros fatores pela taxa infeliz de sucesso: maus donos, localização péssima, clientela feia, decoração abaixo da crítica... Dava para eu conviver com isso. Eu ainda tinha esperança.

Meu problema era o dinheiro. Eu estava ganhando demais. Em vez de fazer a coisa certa, aceitar um corte drástico de salário e ir trabalhar para uma das numerosas estrelas emergentes da gastronomia americana, continuei minha trajetória de chefiar uma série de operações babacas, birutas e enfermas, normalmente já hemorrágicas quando eu entrava. Em vez de ir para a França, para a Califórnia, ou até mesmo subir alguns quarteirões e trabalhar num três-estrelas de algum francesinho enjoado como cumim — naquele tipo de palco europeizado que ajuda a fazer currículo e formar caráter —, fui atrás do dinheiro. Estava viciado no salário de chef — e em doses cada vez maiores de heroína. Estava condenado a me tornar

o Sr. Remendão Itinerante, sempre chegando depois que um primeiro-chef já tivesse enfiado horrivelmente os pés pelas mãos, com os lobos de espreita na porta. Estava mais para agente funerário do que para médico; acho que não consegui salvar um único paciente. Estavam todos em fase terminal, quando cheguei; na melhor das hipóteses, tudo que consegui foi prolongar os estertores da morte.

Tendo apenas muito recentemente conseguido realizar o sonho de me tornar um chef, caí no ostracismo, alimentando-me dos sonhos moribundos de uma série de almas desenganadas — um fantasma faminto, louco por dinheiro e por drogas.

## *Apocalypse now*

Quando cheguei, estavam todos no banheiro dos funcionários montando metralhadoras para vender. Todos os chefs de partida debruçados sobre Armalites e M-16 enquanto, lá fora, na cozinha praticamente acéfala, uma impressora tagarela cuspiu comandas que eram ignoradas.

Vamos chamá-lo de Gino's. Era um restaurante gigantesco, de dois andares, especializado em comidas do norte da Itália, situado à beira do rio — o mais enlouquecido dos empreendimentos de um cara que todo mundo chamava de Sombra de Prata, por causa do Rolls-Royce prateado e também porque o sujeito não parava mais que quatro minutos seguidos nos próprios restaurantes.

Quando entrei pela primeira vez por aquela porta, foi tudo muito parecido com a cena da ponte Do Luong em *Apocalypse now*, na hora em que Martin Sheen aparece no meio de um fogo cruzado, com Hendrix tocando ao fundo, e pergunta a um soldado: “Cadê seu comandante?”. Ao que o pracinha responde: “Não é o senhor?”. Ninguém sabia quem era o encarregado, o que estava havendo, quem estava pedindo a comida e o que ia acontecer em seguida. Era um enorme hospício, caro e superlotado, dirigido quase que apenas pelos próprios internos. O dinheiro entrava a rodo — Deus é testemunha do movimento que tinha o lugar — e o

dinheiro saía a rodo, mas para onde? Ninguém parecia ter a menor ideia, muito menos o Sombra de Prata.

O Gino's e seu restaurante-irmão em Baltimore eram exemplos clássicos do Não Deixe Isso Acontecer Com Você — do dono bem-sucedido que dá o passo maior que as pernas. O Sombra de Prata transformara um negócio familiar lucrativo num restaurante badaladíssimo que servia o pessoal do Upper East Side, os frequentadores do Mortimer's, Elaine's e Coco Pazzo, depois expandira o negócio para o estabelecimento pegado, botando um benquisto piloto de corrida italiano meio pilantra de testa de ferro, e acrescentara a esses dois sucessos mais uma enfiada de lugares de ótima qualidade no Village e em outras partes. Parecia, por uns tempos, que tudo daria certíssimo. Gino estava contratando chefs às carradas; nessa altura meu velho amigo Sammy já estava trabalhando para ele e consta que o homem teria perguntado: “Você conhece mais alguém como você?”, e Sammy respondera: “Claro!”, o que explica como eu (e no fim Dimitri também) acabei me envolvendo num dos maiores e mais feios descarrilhamentos do ramo em toda a história de Nova York.

O Sombra de Prata perdera um pouco a noção das coisas. O Gino's de Nova York — duas cozinhas, dois restaurantes, um café ao ar livre e trezentos lugares — abriu na zona portuária, quase que simultaneamente à inauguração de seu irmãozinho caçula, um restaurante no Harbor Place de Baltimore. Havia planos para mais alguns em Boston, Nova Orleans e assim por diante. Estávamos no auge dos anos 80, com todos os acompanhamentos da época: muito dinheiro e muita cocaína, ambos em mãos de empresários e investidores yuppies hiperativos e ultraconfiantes — e, no

Gino's, isso atingiu o ponto crítico. O Sombra parecia inaugurar uma nova empreitada dia sim, dia não. Na praça de alimentação, a meio caminho do Gino's, ele abriu uma sorveteria e uma pizzaria de massa fina e, ato contínuo, zarpou rumo à Itália para comprar estoques inteiros de pratos, talheres, fôrmas de sorvete e acessórios — e nunca mais conseguiu lembrar onde tinha enfiado a mercadoria. Chefs, gerentes, subchefs e sócios entravam e saíam com uma rotatividade absurda, sem pé nem cabeça; havia sempre alguns chefs de prontidão, hospedados em hotéis, recebendo salário integral, à espera do chamado para entrar em ação. O Sombra de Prata comprava chefs da mesma maneira como muita gente compra o *TV Guide* no supermercado — uma compra de impulso, na caixa registradora, depois de já ter adquirido o básico.

Eu fora contratado, como era típico do homem, no impulso e imediatamente encarregado do Dexter's, um bistrô relativamente pequeno no Upper East Side de Manhattan.

“Eles estão realmente precisando de você lá!”, rugiu o Sombra, cheio de entusiasmo. “Estão todos ansiosíssimos para conhecê-lo.”

E foi assim que larguei o inferninho da avenida Columbus onde estava trabalhando e fui correndo para o Dexter's. Não demorei a descobrir que ninguém fazia a menor ideia de que eu estaria chegando. Ainda pior, o Dexter's e um *outra* restaurante do Sombra — especializado em comida do norte da Itália, bem ao lado — dividiam a mesma cozinha e o mesmo chef, além da mesma brigada; eram simplesmente duas portas diferentes numa única cozinha, dando para restaurantes diferentes. O chef, um albino esquisito e afetado, aparentemente estava dando conta do recado

muito bem sem minha ajuda — e me deixou ciente do fato logo de saída. Depois de me apresentar de muito má vontade à equipe que muito claramente o tinha em alta conta, me chamou de lado e disse: “Eu não sei que porra foi que o Sombra falou para você, e estou pouco me lixando, mas isto aqui é a *minha* cozinha... e tudo que você vai fazer é lavar espinafre enquanto eu estiver aqui — ou seja, para sempre!”.

Claro que eu não ia ficar enfiado no canto de uma cozinha hostil, trabalhando sob as ordens daquele cretino. Tinham me prometido um cargo de chef — minha própria cozinha, com tudo que isso significava — e a simples ideia de *dois* chefs dividindo as responsabilidades de *uma* brigada era simplesmente ridícula, ainda que o tal do albino tivesse concordado. E também não estava a fim de ficar lavando espinafre, mesmo a mil dólares por semana.

Saí na mesma hora e liguei para o Sombra de um telefone público.

“O que você *fez* comigo?”, perguntei, fulo da vida. “Eles preferem esfregar merda no cabelo naquele restaurante a me deixar entrar! Você já *tem* um chef!”

“Não esquenta”, respondeu-me o Sombra, como se tivesse acabado de lembrar que os dois restaurantes dividiam uma mesma cozinha. “Eles precisam muito de você em Baltimore. Dá um pulo no Gino’s da zona portuária e fala com o gerente-geral; ele vai lhe explicar tudo e lhe dar um dinheiro para as despesas.”

E foi por isso que de repente me vi no TurboLiner, a caminho de Baltimore, totalmente pirado, confuso, com uma maleta de mão, sem a menor ideia de qual fosse minha missão.

Baltimore é um horror.

Se você nunca esteve lá, até que daria para se dizer que é um arremedo mimoso de cidade. (Na minha época, passava por uma reabilitação em regra; toda a região portuária estava sendo “restaurada”, ou seja, transformada numa espécie de parque temático de tijolinho aparente e paralelepípedo.) Os bares fecham à uma da manhã. À meia-noite e meia eles começam a piscar as luzes, para avisar que está na hora de fazer os últimos pedidos. Os residentes falam de Nova York e de Washington com uma expressão melancólica nos olhos, como se ainda não tivessem atinado com o porquê de terem acabado dando com os costados ali, e não alguns quilômetros mais ao sul ou ao norte, onde há cidades de *verdade*. Há um elemento sulino, uma qualidade quase rural em Baltimore, um fatalismo que pode ser muito gozado nos filmes de John Water mas que deixa de ser tão divertido quando é preciso viver na cidade. Pior de tudo, eu não tinha a menor ideia de onde poderia arranjar drogas.

O Gino's de Baltimore ocupava o segundo andar de um amplo edifício sobre a água, no Harbor Place. A cozinha era maior que o restaurante — achei ótimo —, mas o lugar vivia às moscas a maior parte do tempo — o que já não era assim tão ótimo. A equipe, como é costume em postos avançados de um império, já estava acostumada a ser o filho bastardo negligenciado, totalmente ignorada pelo líder. Os suprimentos, que deveriam chegar de Nova York, eram esporádicos. Diretrizes, as poucas que havia, eram inconstantes ao extremo. Fui informado imediatamente de que um outro chef acabara de sair de lá. Ele elaborara o cardápio, mostrara aos cozinheiros recém-formados como cozinhar macarrão e depois se mandara.

Na primeira noite, dormi no apartamento de um garçom de férias. Era uma cama estranha, com um gato estranho,

numa casinha mambembe no estilo vitoriano que servia a duas famílias. Fiquei acordado a noite inteira, me virando para um lado e para outro, me coçando e espantando o gato dos pés. No dia seguinte, fui levado à residência oficial dos dignitários que vinham de Nova York: uma casa de três andares, nova em folha mas construída para parecer antiga, no centro do falso bairro histórico. Era tudo muito chique: carpete na casa toda, quatro banheiros, uma sala de jantar imensa, sala de estar e um estúdio no último andar. Só tinha um problema: não havia um móvel ali dentro. Apenas um futon largado no chão do terceiro andar, para dormir; e uma televisão P&B patética, com um cabide de arame como antena, era a única diversão. A espaçosa cozinha continha apenas algumas bolachas calcificadas de arroz. O único sinal de que alguém algum dia morara naquele lugar era um jaleco solitário de chef pendurado num cabide dentro de um dos armários — feito um artefato, uma prova de que um antiquíssimo astronauta estivera ali antes de mim.

Aquilo era uma sinecura e eu sabia disso. O Sombra me ligou para me dizer que queria que eu criasse um cardápio para o brunch e um bufê para a happy hour. Isso era a maior moleza, visto que havia apenas uns três clientes assíduos do bar que passavam a noite conversando com o gerente; e o brunch, se é que podemos chamá-lo assim, não passava de umas cinco mesas de turistas domingueiros que entravam ali por engano, enquanto viam vitrine, e que, com vergonha de sair depois de perceber a confusão, acabavam ficando. O lugar abrira poucos meses antes mas já exalava aquele aroma inconfundível de fracasso. Fracasso em grande escala. Havia doze cozinheiros, equipamentos novinhos, um setor de confeitaria e outro para fazer as massas. O Sombra de Prata gastara milhões de dólares para

erguer esse monumento colossal à soberba e à cocaína. E dava para ver, no rosto dos cozinheiros, que eles *sabiam* — tão certo quanto também sabiam que moravam numa cidade de segunda classe — que logo mais estariam desempregados. O corpo estava agonizando; só que o cérebro ainda precisava receber o recado.

Eu trabalhava rápido e gastava a maior parte do tempo em trânsito, indo e vindo de Nova York para arranjar mais um pouco de droga no Lower East Side. Meu salário nunca foi combinado direito; quando eu precisava de dinheiro, apenas pedia ao gerente-geral para me dar umas notas de cem, coisa que ele me parecia perfeitamente feliz em fazer, já que o dinheiro escorria fácil de todos os orifícios do Gino. Não havia movimento no restaurante, de modo que logo não havia mais o que fazer. Quando não dava para voltar para a cidade real, eu bebia no Club Charles, um boteco vagabundo com uma clientela vagamente punk, ou assistia televisão em meu solitário quarto com vista.

Passei o posto de Baltimore para Dimitri assim que pude. Talvez não tenha sido a coisa mais decente que já fiz na vida, mas *era* um posto de chef e o dinheiro era legal — e, puxa, casa e comida de graça também! Uma vez mais, liguei para o Sombra, disse a ele que não havia nada para eu fazer e recebi como resposta: “Eles precisam de você em Nova York! Volte já para cá! Estão todos superansiosos para conhecê-lo!”.

E foi assim que me vi num banheiro cheio de metralhadoras.

O Gino's de Nova York, ao contrário do irmão caçula de Baltimore, continuava movimentado — loucamente movimentado — e, sob todos os aspectos, um hospício descontrolado. Se eu não era um caso totalmente perdido

àquela altura, após quatro anos usando e abusando das drogas, dois anos num inferninho da avenida Columbus e mais todos os efeitos acumulados em uma carreira de altos e baixos, depois do Gino's virei um. Aquele lugar acabou comigo.

Levado para lá para ser o homem que iria substituir o chef cujo jaleco eu descobrira em Baltimore, fiquei chocado — até *eu* fiquei chocado — com o nível de deboche e criminalidade escancarada. No meu primeiro dia no Gino's de Nova York, descobri que o muitíssimo bem pago encarregado do setor de preparação não sabia nem descascar uma cebola — isso quando ele se dignava aparecer para trabalhar. Quando perguntei, fui informado muito simplesmente pelo gerente-geral de Nova York que o sujeito era o fornecedor de pó do patrão, mantido por ali para que o chef e os funcionários da administração pudessem se reabastecer de modo mais conveniente toda vez que seus vidrinhos ficassem vazios.

O gerente-geral, um sujeito destemperado e pouco confiável, que parecia estar sempre entupido de barbitúricos, desaparecia dias a fio em algum embalo. Algo até certo ponto problemático, porque era o único que tinha as chaves do escritório. Quando os meliantes locais apareciam — como faziam toda terça-feira — para pegar o dinheiro da proteção (isso evitava que nossos caminhões de entrega tivessem os pneus cortados), precisávamos arrombar a porta da sala para chegar até o cofre. Quando não havia ninguém por ali que soubesse o segredo, o gerente assistente simplesmente pedia ao barman que lhe emprestasse uns dois mil ou três mil dólares; o cara sempre tinha umas notas de mil no jeito, já que era o encarregado de transar cocaína para os empregados.

Uma rápida vistoria nos horários e cartões de ponto de minha cozinha mastodôntica revelou prontamente algumas irregularidades. Juan Rodriguez, cozinheiro de salteados, por exemplo, andara batendo ponto como Juan Martinez, Juan García e Juan Pérez — todos eles criações imaginárias que o escritório central tivera a bondade de manter na folha de pagamentos, apesar do fato de obviamente não existirem. Se metade dos cozinheiros estivesse a postos no momento em que deveria estar — em vez de ficar vendendo armas, ou se escondendo debaixo da escada para fumar maconha ou enfiados no banheiro preparando pasta de coca, seria uma beleza. A conferência das mercadorias era feita por quem calhasse de estar na cozinha na hora. Os alimentos destinados a Baltimore eram levados para nossa câmara frigorífica, registrados em nossos estoques e depois — com muita sorte — enviados no dia seguinte. Nós fazíamos nossas próprias massas... às vezes. Também comprávamos de nossas outras lojas, ou de terceiros, quase sempre as três coisas ao mesmo tempo. Caldeirões monumentais borbulhavam com gorgonzola e creme de alho para nosso muito popular pão de alho. (Oito dólares por uma baguete com um pouco de meleca dentro.) E manadas de turistas, desocupados, empresários, jecas e excursionistas de pochete na cintura cruzavam sem parar aquelas portas.

A comida não era má. Afinal, tínhamos cozinheiros de sobra, um mundo de equipamentos e lugar onde colocá-los. De alguma forma, as coisas acabavam sendo feitas, embora eu não faça ideia de como; aquele lugar funcionava de moto próprio, como um transatlântico sem leme nem capitão que os marujos tivessem abandonado havia tempos — simplesmente continuava avançando, abrindo caminho por entre as geleiras. Alguém com cérebro projetara aquela

cozinha: um recipiente muito sensato para a água do macarrão, com cestinhos muito bem encaixados, corria por toda a extensão dos fogões, para facilitar o cozimento. Belos balcões refrigerados abrigavam guarnições e mise-en-place, de modo que cada chef de partida era dono de uma paleta de artista, com ingredientes facilmente acessíveis e à mão. No térreo, um longo balcão de bar rodeava todo o restaurante, servindo um cardápio mais leve de sanduíches, grelhados, queijos e crustáceos. Lá fora, quando fazia tempo bom, uma grelha comprida de churrasco servia a clientela do café.

Afinei o cardápio em reuniões com o Sombra de poucos minutos por dia, satisfazendo o patrão com uma técnica simplíssima: acatando todos os seus caprichos culinários. “Bagna cauda? Eu sei fazer isso. Sem problema! Mariscos oreganata? Por que não?” Na época não nutria nenhuma ilusão de integridade gastronômica em relação a pratos italianos, de modo que fui relativamente compreensivo, comparado com meu misterioso predecessor — e o Sombra parecia satisfeito comigo. Na verdade, depois que as pessoas começaram a me perguntar, aos sussurros, o que o Sombra achava disso e o que o Sombra achava daquilo, percebi que os três ou quatro minutos por dia que passara conversando com ele haviam me transformado, aos olhos de todos os demais funcionários da organização, em seu parceiro mais chegado — embora eu não pudesse ter dito a nenhum deles, caso me perguntassem, de que cor eram seus olhos, ou qualquer outra coisa. Com mil e um empreendimentos ao mesmo tempo, o homem era um borrão — mais ou menos como Patty Hearst naquelas fotos das câmeras de segurança no assalto ao banco — em constante movimento, sempre a caminho da porta de saída.

Eu não era muito bom de comida italiana, para falar a verdade. Dependia de Dimitri para a maioria das minhas receitas, ainda que sua experiência no Mario's fosse quase toda com comida do sul da Itália, molhos vermelhos e essas coisas. Mas fui levando, fazendo que sim para quaisquer novas e altas ideias que o Sombra estivesse defendendo aquela semana; meu verdadeiro valor para a organização só veio à tona quando acabei me enchendo e mandei às favas o traficante de drogas que posava de chef do setor da preparação.

O Sombra e a administração ficaram impressionados com isso. Era prova de frugalidade: o cara era um peso morto, afinal de contas; estivera ausente do trabalho, sem explicação, dois sábados consecutivos, e, verdade seja dita, não sabia fazer nada. Eu mostrara que tinha colhões, também, ao despedir o passador de pó *deles*, e meio que gostaram disso. *Eles* não poderiam ter feito o mesmo, já que o desgraçado sabia demais — e eu exibira verdadeiro talento e habilidades diplomáticas ao realizar a façanha: o já muitíssimo bem de vida chef do setor de preparação foi facilmente convencido de que essa história de ter de aparecer todo dia no restaurante era muito chata e ainda por cima o desviava da vocação verdadeira; ele ficaria muito mais satisfeito se voltasse ao estilo de vida anterior, a circular pelos bares e boates de Nova York em automóveis italianos de luxo vendendo drogas. Depois que resolvi o problema dos Rodriguez, Garcías e Pérez, me liberei de uns dois garçons e garçonetes metidos a besta e substituí alguns cozinheiros absenteístas por dois elementos fidedignos do Tom H. e do Work Progress, o Sombra enxergou *minha* vocação verdadeira — cortar cabeças.

Não que eu estivesse contente com esse manto.

Mas eu largara a heroína... e, confortavelmente sedado com metadona, sentia-me livre para visitar o bar diversas vezes por noite para me entupir de cocaína. Isso me conferiu aquela encantadora acuidade psicótica, tão útil para mudanças súbitas de humor, explosões imprevisíveis de ira e para o negócio mais sério de botar as pessoas no olho da rua, economizando assim o dinheiro de meu senhor. Todos os dias eu acordava, me demorava um pouco na cama, ia para o trabalho — onde o serviço já estava a pleno vapor, no piloto automático — e olhava em volta, procurando alguém para despedir. Eu não tinha, na verdade, nenhuma outra tarefa. Os suprimentos eram encomendados por um gerente. Os cozinheiros faziam a comida, da mesma forma como sempre tinham feito. A conferência das mercadorias era feita em comissão (embora de vez em quando eu me encarregasse disso). Eu planejava as rotas, contratava e despedia. Como estivéssemos com excesso de pessoal, eu mais despedia do que qualquer outra coisa.

Mas não estava feliz no trabalho.

Todos os dias, ter de olhar nos olhos de algum cozinheiro desesperado e dizer “*No más trabajo aquí...*” estava começando a pesar. Sobretudo quando eles me perguntavam por quê. A rapaziada branca não oferecia o menor problema; eu não me importava de dar um chute no traseiro daqueles paspalhos. De todo modo eles *sabiam*, estavam esperando por isso, surpresos de não terem sido postos para fora mais cedo. Mas os mexicanos, os equatorianos, os salvadorenos, os latinos em geral, que me olhavam com olhos úmidos ao perceberem que não haveria mais cheque na semana seguinte, nem nas outras — quando eles me faziam aquela pergunta terrível: “Por quê, chef? Não tem mais trabalho para mim?”, como se

talvez não tivessem ouvido direito — aquilo estava realmente me desgastando, esmigalhando o que restara de minha consciência. A cada dia que passava, eu ficava até um pouco mais tarde na cama, paralisado de culpa e autorrepulsa, na esperança de que se ficasse mais tempo deitado, se aparecesse um pouco mais tarde no trabalho, quem sabe, talvez, eu fosse o escolhido dessa vez — e não teria de fazer aquilo nunca mais, aquele horror todo iria acabar.

Não acabou. As coisas só pioraram. Satisfeito com minha redução de custos, o Sombra e seus subalternos me incitaram a ir mais além. Quando finalmente comecei a mexer na rota de alguns companheiros fiéis, dando-lhes turnos dobrados sem pagamento adicional, e vi aquele olhar magoado de alguém traído nos olhos *deles* — pessoas que eu chamara para trabalhar comigo, alguns que eu treinara desde que eram lavadores de pratos até chegarem a cozinheiro —, não aguentei mais. Um dia fui até a sala do gerente-geral e disse: “Eu vou embora”. E terminou tudo.

Dormi durante três semanas. Quando acordei, estava decidido a nunca mais ser um chef.

Eu cozinharía. Tinha de ganhar dinheiro. Mas nunca mais na vida seria um líder de homens. Nunca mais carregaria uma prancheta debaixo do braço, trairia um velho camarada, despediria uma outra alma.

Saí em boa hora. No fim o Gino’s arrastou consigo todo o império do Sombra de Prata, quebrando até o estabelecimento lucrativo da família. Na última vez em que tive notícias, o Sombra estava num presídio federal, cumprindo pena por sonegação de impostos.

E eu estava prestes a cair nos anos rebeldes.

Tive um encontro bem  
desaconfortável com o Sombra anos  
depois. Me sinto meio culpado por  
causa deste capítulo. Ele  
claramente ficou bem chateado.  
Mas foi assim que aconteceu.

# Anos rebeldes

Uma das grandes ironias de minha carreira foi que tudo desandou assim que larguei a heroína. Totalmente drogado, eu era — antes da fase no Gino's — mal ou bem um chef com um bom salário, apreciado tanto pelas brigadas de cozinha e salão quanto pelos donos. Estabilizado com metadona, tornei-me uma pessoa que quase ninguém decente se disporia a contratar: um cheirador de pó preguiçoso e desonesto, um vigarista picareta, um safado que operava às escondidas nos confins culinários. Nessa época, trabalhei quase que só de cozinheiro, pulando de galho em galho, muitas vezes com pseudônimo.

Trabalhei num hotel sebento no norte da avenida Madison, um lugar tão devagar que o único garçom do pedaço tinha de descer até o porão e me acordar quando chegava um freguês. Só havia eu de cozinheiro, mais dois companheiros: o gerente do hotel e um lavador de pratos manco. Trabalhei num balcão de almoço na avenida Amsterdã, fazendo panquecas e ovos à minuta para politiqueiros democratas e seus capangas. Trabalhei numa bizarra combinação de galeria de arte e bistrô na Columbus, só eu e um barman que transava pó — uma combinação simbiótica tipicamente conveniente e destrutiva. Fui subchef de um excelente duas-estrelas na rua 39, onde me

lembro muito vagamente de ter preparado uma refeição de quatro pratos para Paul Bocuse; ele me agradeceu em francês, se não me engano. Meu cérebro, nessa altura, já encolhera de tanta cocaína e cometi a besteira de dizer a um cozinheiro de garde-manger que se ele não andasse logo com um pedido, eu ia lhe arrancar os olhos e foder seu cérebro e a coisa não caiu muito bem com o enjoado dono e também gerente. Trabalhei num lugar que só servia caranguejos na Segunda Avenida, cozinhando blue crab no vapor e fritando bolinhos de caranguejo. Preparei brunches no SoHo e servi muito rango requentado num bar da rua 8 para um bando de bêbados.

Durante uns tempos, num momento de sufoco, peguei um outro emprego de chef — mais ou menos de chef — no Billy's, uma mistura de restaurante, serviço de balcão e entrega em domicílio especializada em frango da rua Bleecker. Era mais uma daquelas operações destinadas a ser a nau capitânia de um planejado império do frango frito que se estenderia por todo o globo.

Nessa altura de minha carreira, não me importava mais se o lugar estava indo bem ou não. Precisava da grana.

Meu patrão era um judeu de certa idade, recém-saído da cadeia, que batizara o lugar com o nome do filho caçula, Billy, um irresponsável inútil. Ele fora, em encarnações anteriores, chefe da contabilidade de um cassino de Las Vegas e, depois de ser apanhado surrupiando milhões de dólares para os “rapazes lá de Nova York e Cincinnati”, recebera uma oferta de abrandamento de pena caso resolvesse cooperar com a promotoria. Admiravelmente, ele se recusara e, por causa disso, passara os cinco anos anteriores comendo a boia do presídio. Quando saiu, quase falido, seus velhos camaradas de Nova York, sendo Homens

de Honra, montaram um restaurante para ele — com a promessa de outros mais — como sinal de gratidão por serviços prestados.

Infelizmente, em seu período na prisão, o velho perdera totalmente o juízo. Até podia ser que fosse um sujeito de muito peito, mas era louco de pedra, totalmente maluco.

Essa não era uma daquelas operações clássicas de quebra, em que a máfia deliberadamente arrasa com um lugar usando um testa de ferro/dono fantoche para faturar e depois saqueia o estabelecimento, atrás das mercadorias e do crédito. Acredito que o pessoal — desde os primeiros dias estava todo mundo lá, dando força — realmente queria que o pobre coitado ganhasse algum dinheiro e fosse um sucesso. Eles tentaram sinceramente ajudar de todas as formas possíveis, aguentando muito absurdo do sócio visivelmente desequilibrado.

Em retrospecto, foi uma experiência muito útil, que me serviu de base para trabalhos futuros de ficção. Não era a primeira vez que eu via um mafioso, claro, mas jamais trabalhara num lugar que estivesse tão descaradamente envolvido com a organização e onde acabei conhecendo, em termos pessoais, bandidos de *verdade*, cujos nomes reconheço nos jornais. Todo mundo era espantosamente aberto a respeito de suas ligações. Meu patrão gostava de berrar ao telefone, quando discutia preços com o fornecedor: “Sabe com quem está falando? Sabe com *quem* eu trabalho?!”.

Nós fazíamos as coisas de um jeito diferente no Billy’s.

A começar pelos meus cozinheiros: eram todos integrantes do Clube da Felicidade, o regime semiaberto, caras que passavam suas horas de folga numa casa de reabilitação e que só podiam sair se fosse para trabalhar. Eu

estava acostumado a lidar com gente da pesada e muitos, num momento ou noutro, já tinham tido seus probleminhas com a lei — mas no Billy's, todos os meus cozinheiros *ainda* eram, basicamente, condenados cumprindo pena. Também não vou dizer que fosse um arranjo infeliz; pelo menos uma vez na vida eu *sabia* que eles iam aparecer para trabalhar todos os dias, porque, se não aparecessem, voltavam para o presídio.

Crédito era a coisa mais fácil do mundo de conseguir. Eu sabia, de experiências anteriores, como era difícil chegar a um acordo quando o restaurante é novo; até mesmo uma semana de crédito, com algumas empresas, era um processo demorado, que exigia uma série de formulários, uma longa espera e períodos iniciais de pagamento contraentrega. No Billy's, nem bem eu desligava o telefone e as coisas já estavam na porta, muitas vezes com um crédito de *sessenta* dias. Fornecedores de legumes e secos, que resmungavam para dar até duas semanas em outros estabelecimentos onde eu trabalhara, de repente não viam o menor problema em me dar todo o tempo do mundo.

Meu patrão passava um tempão ao telefone, investigando transações mais sérias envolvendo cavalos, linhagens e grau de desempenho de cada um deles em raia de grama ou areia molhada. Billy, por sua vez, aos dezoito anos, satisfazia-se em andar de carro esporte, perseguindo as garotas. De modo que a maior parte do meu dia a dia era gasta com cavalheiros simpáticos de uma Organização Fraternal Italiana. Muito prestativos, disseram-me onde comprar minha carne de boi e de frango e como tratar o pessoal que iria me fornecer as roupas, o pão, os itens de papel e por aí afora. Tive muitas reuniões dentro de carros.

“O cara do pão chegou”, me diziam, e um Buick último tipo estacionava na porta. Um velho de boné de golfe amassado acenava para mim do banco do motorista e depois saía do carro. Um cara ainda mais velho no banco de trás escorregava para o lado, indicando que gostaria que eu entrasse, sentasse a seu lado e conversasse. E lá ficávamos os dois, sentados no carro com o motor ligado, falando enigmaticamente sobre pão, até que ele me levava ao porta-malas para examinar o produto. Era um negócio muito estranho.

No entanto algumas coisas ficavam fora do meu alcance. A remoção do lixo, como acabei descobrindo, era uma etapa do trabalho misteriosamente predeterminada. Entrei em contato com vários lugares para saber os preços e sempre que eu dizia da parte de quem estava ligando, recebia uma cotação que superava e muito o valor da dívida pública — até que liguei para a empresa que obviamente era a que me estava destinada. “Ah, sim, o Billy’s!”, disse a voz ao telefone. “Estava esperando você ligar!” E me deu um preço muito razoável. Liguei para uma casa de carnes, perguntando se gostariam de me vender dezenas de milhares de dólares de hambúrgueres por ano e eles me deram um sonoro “Não!”. Não quiseram nem mesmo me fornecer os preços. Fiquei um tanto confuso com isso até ler, anos mais tarde, a biografia de Paul Castellano, chamada *Boss of Bosses*, e só então reconheci o nome dessa empresa, operada por uma família rival.

E tinha também o Cara dos Frangos, outro que só se encontrava comigo no carro e me mostrava a mercadoria no porta-malas. Quando eu o apresentei ao patrão, o velho reclamou do preço, dizendo ao Cara dos Frangos, de avental branco manchado de sangue, que estava muito caro, que

ele podia “simplesmente pegar um avião até a porra da Virgínia e comprar a coisa direto” e “Você sabe *com quem eu trabalho, falando nisso?!*”.

O Cara dos Frangos não se deixou impressionar. Cuspiu no chão, olhou meu patrão bem dentro do olho e falou: “Vá se foder, seu bostinha! Por acaso você sabe com quem *eu trabalho?!* Pode tomar o avião para a porra da Virgínia e comprar direto tudo que quiser — que *ainda* assim vai ter de me pagar! O Frank Perdue me paga, seu idiota! *E você vai ter de me pagar também!*”.

O patrão abrandou cautelosamente — por uns tempos.

Mas estava ficando cada vez mais ensandecido. Quando o restaurante abriu finalmente as portas, foi uma loucura. Os pedidos entravam sem parar, pelo telefone, no balcão e das mesas. Estávamos despreparados e com falta de pessoal, de modo que o contingente italiano — inclusive vários dignitários em visita, com nomes estranhamente anglicizados (“Este é o senhor Dee, Tony, e deixe-me apresentar-lhe o senhor Brown... Este é o senhor Lang”) —, todos eles caras de meia-idade bem acima do peso, de charuto na boca e relógio de dez mil dólares no pulso, acompanhados de guarda-costas, entrou na dança, ajudando nas entregas e no balcão. Caras que, mais tarde os jornais me informariam, eram donos de construtoras, supostos assassinos, mafiosos, gente que morava em edifícios de concreto em Staten Island e Long Beach e mansões muradas de Jersey, subiram três lances de escada carregando sacos de papel pardo contendo sanduíches de frango para entregar nos apartamentos de Greenwich Village; espalharam maionese e enfiaram fatias de abacate em pão sírio atrás do balcão e serviram mesas no restaurante. Tenho de confessar que gostei deles por isso.

Mas quando meu patrão, inexplicavelmente, apareceu um dia e me disse para despedir todo mundo da equipe que tivesse uma tatuagem, vi-me diante de um dilema. Todos os meus cozinheiros estavam crivados de tatuagens feitas no presídio: crânios ululantes, Jesus numa cruz de agulhas hipodérmicas, amarrado em arame farpado, tatuagens de gangue, dados chamejantes, suásticas, faíscas de ss, *Nascido para Perder, Nascido Morto, Nascido para Arrasar, Amor e Ódio, Mamãe*, retratos de Nossa Senhora, de mulheres, namoradas, de Ozzy Osbourne. Tentei dissuadi-lo, explicando que não podíamos passar sem aquele pessoal, que o cara mais trabalhador e indispensável que tínhamos — o cara que estava bem naquele momento no seu vigésimo segundo turno duplo consecutivo, enchendo latões com centenas de pedaços de frango marinado no porão abafado, entulhado e sem refrigeração — era uma verdadeira Capela Sistina da arte epidérmica. E onde é que eu vou arranjar um presidiário sem tatuagem? Os arrombadores de Watergate não estavam, que eu soubesse, disponíveis.

As coisas só pioraram. No dia seguinte ele chegou obcecado por correntes de ouro e joias. Meu churrasqueiro tinha os habituais adornos de gueto do momento. “Onde é que você acha que aquela berinjala *arranjou* todo esse ouro?!”, ele esbravejava, esparramando comida e saliva enquanto falava. “Vendendo *drogas*. Esse merda é um *veneno*! Assaltando as pobres velhinhas! Eu não quero essa coisa no meu restaurante! Mande ele embora!”

Claro que seria impossível fazer isso e resolvi então conversar com um dos sócios de bastidores que, à medida que meu patrão endoidecia e ficava ainda mais imprevisível, não teve alternativa senão entrar em cena. Ele e os sócios

tinham começado a frequentar as reuniões da gerência. “Você está sabendo o que ele quer que eu faça?”, perguntei. O sujeito apenas fez que sim com a cabeça e ergueu os olhos, em comiseração, achei eu.

“Não faça nada”, ele disse. Depois, com uma entonação verdadeiramente sinistra, acrescentou em italiano: “*Aspeta*”, ou seja, “espera”.

Não gostei do tom. Ele sorriu para mim e não pude evitar de imaginar meu patrão estirado sobre um balcão, depois de um daqueles encontros no carro do qual todos eles tanto gostavam. Quando as coisas chegaram ao auge, poucos dias depois, com o patrão berrando abertamente no meio de um restaurante lotado que ele queria todos os caras tatuados e os portadores de correntes de ouro “Na rua! Agora!”, eu lhe disse para me pagar o que devia — que eu estava indo embora para sempre. Ele se recusou. O sócio silencioso apareceu, tirou meu salário e mais uma nota de cem de uma bolada grossa que tinha no bolso do paletó, me deu um sorriso caloroso e me disse adeus.

Não sei o que aconteceu com o Billy’s. Certamente nunca se transformou numa rede mundial, como meu enlouquecido patrão imaginara — nem mesmo numa segunda loja. Quando passei pela rua, algum tempo depois, havia uma loja de molduras para quadros ocupando o lugar do restaurante. O que terá havido com o velho e seus sonhos de um império de frangos para o filho? Já dá para imaginar.

Trabalhei uns tempos num restaurante mexicano na parte alta da Segunda Avenida, um daqueles lugares frequentados pela garotada universitária, com a máquina de margaritas de praxe funcionando a noite toda e vômito até o tornozelo na calçada em frente. O lugar também era

muito popular entre uma população de ratos bastante agressiva, engordada e incentivada pelas pilhas de abacates deixados para amadurecer do lado de fora da câmara refrigerada todas as noites. Eles corriam por cima dos nossos pés na cozinha, saltavam da lata de lixo quando você chegava perto e, pior de tudo, escondiam seus víveres nas paredes e tetos. De vez em quando, os ladrilhos acústicos que revestiam o teto, encharcados, desmoronavam, lançando avalanches úmidas de caroço de abacate, ossos roídos de frango e batatas para cima de nossas cabeças.

Eu estava chegando ao fundo do poço, pessoal e profissionalmente. Fui despedido do mexicano, exatamente por que motivo eu não saberia dizer; havia muitos, e todos eles bons — alcoolismo, consumo de drogas, malandragem, preguiça —, mas não sei qual dessas características desagradáveis teria sido a causa dessa vez. Mas não me importei nem um pouco; os ratos estavam me dando nos nervos, sobretudo quando eu estava doidão de pó, vale dizer, quase o tempo todo.

Trabalhei numa cozinha só de chineses por um tempo; eu me agachava no chão ao lado dos companheiros para fazer as refeições simples da brigada, invariavelmente compostas de arroz, caldo de carne de porco e espinha de peixe, comia com pauzinhos e apostava quantos tomates haveria numa caixa no dia das entregas. Abri ostras num bar de mariscos, vendo os bêbados enfiarem camarões grandes na boca sem tirar a casca — de tão chapados, nem percebiam que estavam comendo com casca e tudo. Acabei conhecendo atores, agiotas, policiais, ladrões de carro, caras que vendiam carteira de identidade falsa, estrelas pornô, golpistas e uma hostess chegada numa droga que fazia um

curso de maquiadora de cadáveres durante o dia. Ela chegou para mim uma noite, no bar de ostras, um olhar de bem-aventurança no rosto, e me disse: “A gente fez um bebê na aula hoje... e ele... meio que... respirou nos meus braços, cara. Dava até para ouvir o nenê suspirar, quando eu peguei no colo!”. Ela me deu a impressão de estar felicíssima com a coisa. Tinha um fetiche pelos operários da construção civil — alguma coisa a ver com o uniforme, acho eu. Sempre que eles estavam fazendo algum conserto elétrico ou ajustando um encanamento de gás nas vizinhanças, ela aparecia no dia seguinte tecendo os maiores elogios a respeito do excelente pessoal que mantinha nossos aparelhos funcionando.

Fiquei conhecendo um arruaceiro irlandês, um cara de olhar feroz, já cinquentão, que trabalhava “com” o sindicato dos gráficos, às vezes. Quando tinha alguma coisa grande programada, recrutava outros frequentadores do bar, ia até algum armazém ou gráfica e quebrava algumas cabeças. Uma noite, apareceu com a mão toda estropiada, com um talho que ia dos nós dos dedos até o pulso quase, e um osso saltando horrendamente da carne.

“Cara!”, eu falei. “Você devia ir a um hospital ver isso!”

Ele apenas sorriu e pediu uma rodada para todo mundo, depois uma dúzia de ostras e alguns camarões — e acabou bebendo, dançando e farreando até a hora de fechar, balançando a mão sangrenta como se fosse um distintivo de honra. Um amigo dele, chamado James, que usava o mesmo jaquetão de campanha que usara no Vietnã, quinze anos antes, gostava de ficar por ali no bar, contando histórias. James era uma celebridade no West Village e jamais, que alguém tivesse conhecimento, pagara uma única bebida consumida. Vivia da generosidade dos outros, oferecendo

uma concorrida “festa para o aluguel” todo mês, de modo a poder pagar o cubículo que ocupava ilegalmente num porão e que chamava de lar. James carregava sempre consigo uma misteriosa maleta de aço inoxidável, insinuando que ali dentro estavam o Grande Romance Americano e os Códigos Nucleares com Ilimitados Poderes de Fogo. Desconfiava que fossem apenas alguns exemplares rasgados da *Penthouse* e quem sabe uma muda de meias — mas, farejando melhor o sujeito, não tinha mais tanta certeza a respeito deste último item. Ele era um cara inteligente, de bom coração e aparentemente instruído, nascido numa família de militares. Estava proibido de frequentar a metade dos bares do Village, mas o lugar onde eu trabalhava não tinha objeção contra ele, desde que os fregueses estivessem dispostos a aguentá-lo. Eu admirava suas habilidades para sobreviver, sua durabilidade, seu poder de continuar de pé. Certamente não era por ser boa-pinta que conseguia se virar. Simplesmente aprendera a parasitar por instinto — não era uma coisa calculada —, ele apenas fazia o que era necessário para continuar vivo.

Vi-me ficando igualzinho a ele e não gostei do que vi. Certo, eu não estava mendigando bebida como forma de vida, escutando um bando de bêbados em troca de umas migalhas de vez em quando, ou dando festas para pagar o aluguel. Tinha um emprego, um apartamento e uma namorada que ainda, pelo visto, me amava. Mas havia muito pouco de bom acontecendo. Vivia de salário em salário. Meu apartamento era um covil escuro e poeirento, com tinta descascando do teto. Mesmo que não estivesse mais me drogando no trabalho, passava minhas horas de folga entregue à tarefa de adquirir e consumir substâncias proibidas — ainda que não heroína. Nem era mais um

cozinheiro. Minha educação culinária, minhas primeiras epifanias, os gostos, texturas e experiências de minha infância na França e meus anos bastante privilegiados de colegial e faculdade não serviam para muita coisa, atrás de um balcão de um bar de mariscos.

Alguma coisa precisava mudar. Eu tinha de achar o prumo. Já estava bancando o equivalente culinário do Holandês Voador havia bastante tempo, vivendo uma meia vida sem nenhum futuro em vista, apenas flutuando de sensação em sensação. Eu era uma desgraça, uma decepção para os amigos, para a família e para mim mesmo — e as drogas e a bebida não estavam mais conseguindo espantar a frustração. Não suportava mais nem atender o telefone; só escutava a secretária eletrônica, com medo ou sem vontade de falar, de ouvir os apelos chorosos de quem estivesse do outro lado. Se eram boas notícias, serviriam apenas para me deixar com inveja ou triste; se eram más, eu seria o último cara no mundo capaz de ajudar. Qualquer coisa que tivesse para dizer a qualquer pessoa seria inadequada. Eu estava me escondendo num buraco fundo e negro e de repente comecei a pensar — enquanto abria ostras, limpava mariscos e despejava colheradas de molho nos ramequins — que estava na hora, *realmente* na hora, de sair de lá de dentro.

**Veja o filme “Drugstore Cowboy”...**

# O que sei sobre carne

Um episódio dos anos rebeldes.

As coisas estavam malparadas. Era agosto e o esqueleto esturricado do pinheirinho do último Natal continuava largado lá na sala de jantar escura e pouco usada. Tinha vergonha de colocar a árvore no lixo, não queria que os vizinhos vissem até onde eu caíra, quão paralisado me achava depois dos muitos anos de abusos. No fim, minha mulher e eu acabaríamos fazendo um esforço heroico para nos livrar do objeto acusatório, serrando a árvore inteira como se fosse um cadáver, enfiando os pedaços em sacos plásticos e um dia, altas horas da noite, descendo com ela alguns andares e largando tudo perto da porta de um traficante de cocaína. Deixa ele levar a culpa, pensamos.

Meu dinheiro estava acabando e as respostas aos currículos enviados inevitavelmente me chamavam para conversar com bandos de imbecis tão transparentemente condenados ao fracasso que até mesmo eu, um papa-carniça, não conseguia encarar a perspectiva de trabalhar para eles. Tinha um cara planejando um restaurante Marla Maples; Marla cantaria no bar de cima, assegurando a presença de hordas de gourmets abonados, confidenciou-me o sujeito. O consultor para feng shui estava delimitando uma linha cósmica em volta do restaurante ainda em

construção quando cheguei para a entrevista, pressagiando coisas futuras muito ruins. Não deu para encarar.

Um outro conhecido dono de restaurante me chamou a uma série de reuniões altamente sigilosas para discutir a transformação de seu estabelecimento em Nova York — uma monstruosidade grotesca de um espalhafato incrível com tema televisivo — num bistrô francês de qualidade. Peguei o emprego sem ver o lugar, com base na reputação do sujeito, numa oferta generosa de dinheiro e na perspectiva de servir uma boa comida francesa, sobre a qual ele sabia um bocado. Mas uma noite naquele lugar foi o bastante. Crianças aos berros acotovelavam-se em volta do controlador, amontoando-se numa fila para comprar lancheiras, ursos de pelúcia, camisetas e abrigos na lojinha de merchandising. Garçons munidos de microfones conclamavam os fregueses a dizer “Qual é a música”, enquanto a música-tema de *Green Acres* e *Petticoat Junction* jorrava de alto-falantes do tamanho de um Fusca. A comida era o que se pode esperar de um voo na classe turística da Aero-Uganda: hambúrgueres vegetarianos cozidos na própria embalagem, fatias de bacon congelado, bolinhos de carne gordurentos pré-fritos nadando no óleo em banho-maria. Era de arrasar qualquer criatura e no fim da noite rabisquei um bilhete rápido para o dono, alguma coisa mais ou menos nessa linha: “Eu não poderia ficar nem mais dez minutos neste buraco. Pouco me importa se você vai transformar isto aqui num Lutèce — é horrendo demais AGORA”.

Uma dupla de sobreviventes dos anos 70 queria que eu fosse trabalhar num novo restaurante de frutos do mar do Upper East Side, mas quando liguei para meu contato, que trabalhava numa conceituada empresa fornecedora de

peixe, a fim de contar que estava pensando em aceitar o emprego, ele gemeu em voz alta.

“Esses caras são o maior pé-frio da semana em qualquer semana do ano. Ninguém mais fornece para o estabelecimento deles a não ser que seja na base do pagamento contraentrega — e me disseram que estão soltando cheques mais borrachudos que os peitos do Schwarzenegger...”

Agradei a informação e educadamente me furtei a maiores negociações.

Estava totalmente deprimido. Passava o dia inteiro na cama, paralisado de culpa, medo e remorso, o cinzeiro abarrotado de bitucas, contas sem pagar empilhadas por tudo quanto é canto, roupas sujas amontoadas pela casa inteira. À noite, não conseguia dormir, sentia palpitações, ondas de terror, acessos de autorrepulsa tão fortes que apenas a ideia de mergulhar da janela do sexto andar direto na Riverside Drive me dava algum alívio e me permitia cair num sono resignado.

Por fim, consegui uma entrevista que me parecia promissora. Era uma churrascaria na Park Avenue, com uma enorme clientela de homens de negócios, uma classificação respeitável no *Guia Zagat* e uma filial tida em alta conta em Hamptons. Eles serviam carne maturada de altíssima qualidade, porções substanciais de frutos do mar, martínis gigantes e uísques de puro malte e tinham o inevitável salão para aficionados do charuto. Dentro do táxi, rumando para a zona sul da cidade, estava plenamente confiante de que a) não seria embaraçoso trabalhar nesse lugar e b) eu poderia chefiar uma cozinha de churrascaria de olhos fechados. Em quinze anos de serviço, aprendera tudo que havia para aprender sobre carne de boi, de porco, de vitelo,

sobre grelhados e assados — era fácil, o tipo de comida simples e honesta em que poderia colocar minha marca sem ter de suar demais a camisa. Os especiais, por exemplo, poderiam ser facilmente melhorados; as churrascarias eram sabidamente relapsas em seus pratos especiais e nas ofertas de frutos do mar. Havia muita coisa nesse lugar que eu poderia melhorar, tinha certeza disso.

Cheguei, como de hábito, meia hora adiantado para a entrevista. Nervoso e com sede, decidi cortar a ansiedade com uma caneca de cerveja. Tenho o costume de analisar demais as perguntas durante o processo de entrevista, de bancar o sabichão, e essa não era uma qualidade muito procurada num chef. De modo que, achava eu, uma cerveja me deixaria um pouco mais obtuso e relaxado.

Entrei num bar que tinha um jeitão convidativo de pub operário — com um barman irlandês, cumbucas de pretzels amanhecidos no balcão e Van Morrison na vitrola automática. Depois de alguns goles, senti-me perfeitamente à vontade ao lado dos bebuns diurnos e do cheiro de cerveja velha. Tomei uns goles, fumei uns cigarros, olhando cobiçosamente para um prato de asinhas de frango uns dois bancos mais adiante. Mas não podia comer antes de uma entrevista, lembrei a mim mesmo; não seria conveniente exibir um naco de galinha entre os dentes enquanto o novo patrão em potencial investigava minha carreira pouco brilhante. Conforme chegava o momento, senti uma vontade enorme de não ir, de ficar ali naquele bar o dia todo, de botar algumas moedas na vitrola, tocar o “Magic Carpet Ride” com o Steppenwolf e tomar mais algumas cervejas Bass. Seria tão bom, pensei comigo mesmo, ser pago para isso — mil e duzentos dólares por semana para ficar de bobeira num bar irlandês, à meia-luz, em vez de ter

de passar pelo massacre de corpo e alma de assumir uma nova cozinha. Mas precisava do dinheiro. Precisava do trabalho. Precisava entrar de volta na jogada.

Quando saí de novo para a tarde abafada de agosto, estava tão solto e pronto quanto jamais iria estar na vida.

O lugar tinha as costumeiras paredes de lambris escuros, salpicadas de gravuras históricas de cavalos de corrida e jogadores bigodudos da velha Nova York, mais alguns acessórios de praxe. O horário do almoço terminara e o serviço de jantar ainda não começara; o salão estava deserto, à exceção de um homem de cabelos cor de prata, com uma barba bem aparada e roupas casuais que diziam “dono” e de um sujeito mais jovem, de terno e gravata. Estavam entrevistando outro candidato, uma pilha de currículos em cima da mesa.

Um maître cabeludo me levou até o bar, onde verifiquei de pronto que não seria de modo algum o único entrevistado. Um bar inteiro de sisudos candidatos a chef vestidos à paisana bebericava clube soda, esperando a vez de ser chamado. A maioria deles tão malvestida quanto eu, com aquele ar de derrota estampado na cara, perscrutando o vazio, a pele emaciada pelos anos e anos de trabalho sob a luz fluorescente das cozinhas. Ignoramo-nos e tentamos fazer cara de quem não precisava do emprego. Meus companheiros chefs pareciam subcomandantes de um navio atracado no porto por alguns dias, pensei de repente, nervosamente remexendo nos palitinhos e rasgando guardanapos de papel, relutando em fumar em entrevistas. Dei meu nome para um barman indiferente que me garantiu que o patrão me receberia “logo” e esperei, esperei e esperei. Demorou um bocado e me parecia irritante que eu, um chef executivo (ainda que caído em desgraça, nos

últimos tempos), precisasse ficar esperando desse jeito, arrebanhado num curral feito... feito... um garçom.

Um francês com olheiras fundas e queimaduras sérias nas mãos lia os resultados do futebol do meu lado. Mais adiante no balcão, os outros chefs fingiam ser fregueses, fingiam não ser do tipo que espera submisso na fila por uma entrevista numa churrascaria. Tirei minha força da infelicidade deles.

Um frequentador solitário entrou para um rápido coquetel de manutenção no meio do dia, respondendo ao “Como vai?” do barman com um relato alegre demais para meu gosto de férias em Aruba, uma viagem ao Novo México para jogar golfe e uma referência aos méritos relativos de um BMW em relação a um Mercedes. Depois atendeu o celular com uma piada suja. Não pude evitar de escutá-lo e então — numa tenebrosa epifania — percebi que todos os outros chefs também estavam escutando, com uma expressão melancólica no rosto, como se talvez estivessem imaginando, como eu estava, como seria tirar férias, ter um carro, combinar um pouco de golfe com os negócios. Senti que estava afundando num poço escuro.

Finalmente, chamaram meu nome. Alisei o paletó de dez anos de idade, passei a mão pelo cabelo endurecido de musse e caminhei com passos confiantes até a mesa de entrevistas. Apertos de mão firmes à volta toda, sentei-me, tentando parecer tão animado e à vontade quanto um ex-viciado na pior munido de um diploma de culinária conseguiria parecer.

De início, a entrevista foi bem. O dono, um escocês afável com um sotaque carregadíssimo, entregou meu currículo para seu ajudante de ordens, um americano, que sorriu

imediatamente ao reconhecer alguns dos lugares onde eu trabalhara.

“Então... Supper Club... Como é que eles estão indo agora? Você trabalhou para Marvin e Elliot?”, perguntou ele, todo sorrisos. “Foram tempos muito loucos”, refletiu, com um olhar sonhador. O cara estava me comunicando que ele também tinha transado um bocado nos anos 70 e 80 e cheirado muito pó.

Fomos em frente, o americano perguntando casualmente sobre vários períodos de meu histórico, saltando abençoadamente os momentos mais obscuros, os meses que faltavam, os restaurantes mortos havia tempo que eu ajudara a enterrar.

“Trabalhou com Jimmy S.?”, perguntou, rindo e sacudindo a cabeça. “Ele ainda usa patins na cozinha?”

Fiz que sim, ri, bastante aliviado com essa viagem pela ladeira da memória. Obviamente o cara também sofrera nas garras de Jimmy, em algum momento de sua carreira. Havia um elo formando-se ali!

“Faz um *tempão* que não o vejo”, respondi, separando-me habilmente de meu antigo mestre o mais rápido que pude. “Hê-hê...”

Continuei sorrindo calorosamente tanto para o dono quanto para o gerente americano, ouvindo atentamente, com um ar sério e ao mesmo tempo calculadamente divertido no rosto enquanto o dono se punha a relatar a história, a filosofia e as aspirações de longo prazo de sua churrascaria. Houve umas poucas perguntas da parte de ambos, que tirei de letra. Dava para ver, pela expressão dos dois, que as coisas estavam indo bem. As perguntas vinham e eu tinha as respostas. Fosse o que fosse que jogassem para cima de mim, eu estava pronto.

“Quantas horas está disposto a trabalhar?”

Essa eu conhecia. “Quantas forem necessárias. Eu armo uma barraca na cozinha, durante os primeiros meses... Depois disso? Em geral trabalho das dez às dez... *pelo menos*. Seis, sete dias, o que for preciso.”

“Quais são a seu ver seus pontos fracos e fortes?”

Já tinha passado por essa antes e dado cabo dela com uma avaliação enviesada e autodepreciativa de minhas melhores qualidades.

“Por que está deixando seu posto atual?”

Moleza. Essa eu já tinha pronta, sabendo muito bem que falar mal do meu empregador mais recente não iria pegar bem para o meu lado. Embarquei numa dissertação muito articulada sobre “comida honesta, direta, americana”.

“Que tipo de mudanças positivas você poderia trazer a nossa mesa?”

Eu estava indo muito bem. Toda resposta provocava sorrisos e acenos de cabeça, todas elas saindo mecanicamente leves e divertidas de minha boca. Não demorou para que estivessem rindo de fato. Untei minhas esperanças para o futuro com referências casuais a palavras de ordem muito diletas aos donos, como “ponto de vendas”, “fator de rendimento”, “intensivo de mão de obra” e “maior rendimento por dólar”, cuidadoso para revelar lentamente, quase que por acaso, que era um homem sério, um chef experiente e uma pessoa sensata — bem-humorado, confiável —, o tipo de cara com quem um escocês de cinquenta e cinco anos de idade dono de uma churrascaria poderia conversar, passar algumas horas — um profissional realista, trabalhador —, sem grandes ares, ilusões ou pretensões.

Terminei uma frase e sorri para os dois, satisfeito comigo mesmo de ver como as coisas tinham caminhado até ali. Quando o patrão me perguntou que tipo de salário estava pretendendo, arrisquei e disse oitenta e cinco mil dólares por ano, mais um plano familiar de saúde — afinal de contas eu era um homem casado —, e o cara nem piscou, apenas anotou o número num canto do meu currículo com um lápis bem apontado e disse: “É viável”. Mantive a conversa em movimento, tentando acima de tudo evitar o óbvio — claro que sim, lógico que posso dar conta do recado! Posso treinar até um schnauzer para soltar algumas centenas de bifos grelhados ao dia, embrulhar umas batatas em papel-alumínio e fazer um chowder de mariscos engrossados com farinha para fregueses que fumam charuto enquanto comem. Isso tudo seria ridiculamente *fácil* para mim — era dinheiro praticamente sem desgaste. Eu não disse isso, claro. Não seria conveniente.

Estava chegando perto de conseguir o lugar. Dava para sentir. Muito espertamente, adiantei que pessoalmente abordava a culinária sobretudo com apreço pelos bons ingredientes, que firulas exageradas nos pratos, comidas esculpidas demais, com excesso de guarnições, como muitos de meus pares gostavam de apresentar, eram uma distração. Os donos em geral apreciam essa ladainha. E, ao dizê-la, ato contínuo, vacinei-me contra o “eu sou bom demais para isto aqui”. Ah, sim, garanti a eles, aqueles desenhos *à la* Jackson Pollock feitos na borda dos pratos com bisnagas de molho, os legumes torneados e os rococós todos, tudo isso não passava de uma forma de distrair o cliente da beleza natural dos ingredientes — uma indulgência dispendiosa que consumia tempo demais e que só satisfazia o ego do chef. “Comida boa, preparada com

honestidade”, repeti, “não precisa dessas bobagens. Se os ingredientes forem os melhores, e se forem preparados conscienciosamente, você não precisa disso”, dando a entender, pelo tom de voz, que havia algo não muito masculino — até mesmo gay — em se enfeitar um naco de carne como se fosse um bolo de aniversário.

Isso tudo estava caindo muito bem — até que, de repente, as coisas deram uma guinada estranha que me confundiu a cabeça. O dono se debruçou para mim e, com uma gravidade inesperada, baixou a voz e fez aquela que obviamente era a Grande Pergunta. Seus olhos azuis vasculharam os recessos mais íntimos de meu crânio no momento de fazê-la e o sotaque escocês muito carregado, mais um caminhão de entrega passando em frente, empanaram um pouco as palavras. Não escutei. Pedi ao homem que repetisse a pergunta, perdendo a pose por completo. Ouvi com a maior atenção dessa vez, sentindo-me subitamente em desvantagem, sem querer que o cara pensasse que eu era surdo — ou pior, que estivesse tendo problemas com seu sotaque.

“Desculpe. Como disse mesmo?”

“Eu perguntei”, falou o dono, ligeiramente irritado, “o que sabe sobre mim.”

*Essa* era das brabas. O cara até aquela altura tinha me dado a impressão de estar falando estritamente de negócios. Que tipo de resposta estava esperando? Quais seriam suas expectativas em relação à resposta de um futuro chef seu à pergunta: “O que você sabe sobre mim?”.

Será que está querendo que eu puxe o saco dele? Será que está buscando alguma coisa na linha de: “Ah, mas claro! *Claro* que já ouvi falar muito a seu respeito! E como poderia ter *deixado* de ouvir? Pois se todo garoto de escola

do país sabe de sua heroica viagem da Escócia até aqui, como clandestino num navio de carga, de sua escalada resoluta de todos os degraus da pirâmide, de como você abriu caminho de garoto de entrega a magnata e criou esta esplêndida churrascaria, onde a comida é *lendariamente* boa. Ora... ora... estou com sua biografia inteirinha tatuada no peito, para ser sincero! Você... você é uma *inspiração*, isso eu lhe digo! Um porra de um *modelo* para toda a infância!”. Será que era isso que o cara estava querendo?

Achei que não. Não podia ser. Era preciso pensar rápido. O que será que ele podia estar querendo? Talvez fosse apenas uma questão de reconhecer a seriedade da coisa, algo do tipo: “Claro! Já ouvi falar a seu respeito — que você é um cara batuta, que tem os pés firmes no chão, um homem que espera que seu pessoal dê duro, espera um bocado de todo mundo... que já foi ferrado antes por chefs artistas cheios de merda na cabeça e que é muito improvável que deixe isso acontecer de novo... que você subiu até o topo com unhas e dentes, passando por cima do crânio estourado e dos membros estraçalhados de seus competidores...”. Será que era isso que ele queria?

Ou será, perguntei-me astutamente. Será que ele queria ver se o candidato tinha peito mesmo? “Ah, sim”, devia ser a resposta certa, “todo mundo diz que você é um desgraçado de um rato miserável, maquiavélico, com sangue gelado nas veias, com um milhão de inimigos e colhões do tamanho de melões — mas *também* ouvi dizer que é *justo*.”

Talvez fosse isso!

A verdade, porém, é que nunca tinha ouvido falar do cara na vida, até entrar por aquela porta. Nada de nada. Claro, ele tinha uma boa cotação no *Zagat*, mas isso era tudo. Era

tudo que eu sabia sobre o sujeito! Mentir... elogiar agora... quando estava tudo indo tão *bem* — poderia ser um erro fatal.

De modo que decidi pegar o caminho mais curto para a verdade.

Orgulhosamente, com o que mais tarde me dei conta deve ter parecido um orgulho quase imbecil, respondi à pergunta “O que você sabe sobre mim” com honestidade total. Olhei de volta bem nos olhos do dono, sorri e, com uma sinceridade entusiasmada e completa candura, respondi tão levemente quanto consegui, considerando-se que meu coração estava aos pulos.

“Quase nada!”

Não era a resposta que ele estava procurando.

Tanto o dono como o gerente me lançaram um sorrisinho apertado, chocado. Talvez estivessem impressionados com minha coragem, mas isso fora obviamente contrabalançado pela decisão imediata de que *não* seria eu o escolhido para o próximo chef — nem naquela hora nem nunca. Não sabia bem onde, mas de algum modo eu errara.

Ah, eles riram. Pareciam até ter achado engraçado. Um pouco engraçado demais, pensei cá comigo, enquanto os dois arrumavam a pilha de currículos, indicando que a entrevista estava terminada. Em questão de poucos segundos, essa foi a impressão que tive, fui educada e rapidamente escoltado até a porta, com a frase *pro forma* de “Temos de entrevistar outros candidatos antes de tomar uma decisão”.

Eu estava no meio do quartoirão, já empapado de suor por causa do calor de agosto e do baile que aqueles caras tinham me dado, quando percebi meu erro. Gemi em voz alta, praticamente aos prantos diante da imbecilidade, ao

me dar conta, exasperado, do *que* aquele escocês orgulhoso tinha me perguntado. Esse dono de churrascaria — que provavelmente tirava noventa por cento de seu faturamento semanal com a venda de carne — não me perguntara “*what do you know about me...*”, “sobre *mim*”. Ele me fizera uma pergunta muitíssimo mais razoável para um dono de churrascaria bem-sucedida.

Ele me perguntara: “*What do you know about meat?*”: *o que você sabe sobre carne?*

E eu, feito um camicase ensandecido, um parvo metido a idiota, pedira ao homem para repetir a pergunta, ponderara longamente a respeito e depois orgulhosamente anunciara: “*Quase nada!*”.

Não foi um dos meus melhores momentos.

**Esse era Bobby Van.  
Descanse em paz...**

# Pino noir: interlúdio toscano

De todos os péssimos bocados que passei de corpo e alma, de todos os estranhos entreatos, súbitas guinadas e “experiências de aprendizado” em minha longa e na maior parte pouco insigne carreira, talvez meu breve interlúdio toscano com o Príncipe das Trevas dos restaurantes nova-iorquinos, Pino Luongo, tenha sido o mais ilustrativo, ainda que um dos mais esgotantes. Dono do Coco Pazzo, Le Madri, Sappore di Mare, Il Toscanaccio e outros negócios, Pino era, e continua a sê-lo, uma das figuras mais polêmicas do ramo, um homem invejado, temido, desprezado, imitado e admirado por quase todos que trabalharam para ele e com ele.

Vou avançar algumas semanas em meu relato para lhe dar uma ideia geral de como a vida era vista sob a batuta de Pino. Eu, o mais novo chef executivo da Toscorp, empresa a que estavam subordinadas todas as suas atividades, fazia o possível para parecer um chef, de jaleco Bragard novo em folha com o nome devidamente bordado em azul-toscano no peito. Estava na área de coquetéis do mais recente empreendimento do homem, o Coco Pazzo Teatro, no térreo do elegantíssimo hotel Paramount, na rua 46 Oeste. De repente, um jornalista conhecido dos tempos da Vassar entrou com um grupo enorme de modelos de

maças do rosto salientes e rapazes de semblante sensível vestidos com roupas de grife. Surpreso de me ver, apertou minha mão e disse: “Tony! Eu não sabia que você estava trabalhando para o Pino agora!”. Depois baixou a voz e, entre brincalhão e sério, acrescentou: “Acho que isso significa que daqui a alguns meses ou você vai ter um restaurante só seu... ou terá *virado poeira*”.

Por que cargas-d’água *eu*, um chef com uma experiência em comida italiana bastante limitada no currículo, um cara que até aquele momento zombara da culinária da Bota, que inclusive escrevera um livro sobre um jovem chef ítalo-americano que acima de tudo na vida queria se afastar do molho de tomate, do alho e do queijo parmesão da infância e cozinhar comida *francesa*, que preferiu *trair a própria família* a fritar calamari — como é que *eu* acabei sendo o chef inaugural do estabelecimento toscano mais recente e badalado de Pino Luongo?

Não sei dizer.

Estava passando por um período de inatividade, logo depois de o moribundo One Fifth ter finalmente fechado as portas — à toa em meu apartamento empoeirado, vendo televisão durante o dia, interrompendo meu agradável torpor apenas para mandar um fax ocasional com um currículo ou dois —, quando meu velho camarada, Rob Ruiz, outro protegido de Bigfoot, me ligou.

“Tony! É o Elvis! [Bigfoot sempre o chamou de Elvis.] O que você anda *fazendo*? Eu estou no Le Madri... Eles estão precisando de um subchef. Você devia dar um pulo aqui agora mesmo!”

“É *italiano*”, eu falei.

“Não tem importância. Dê um pulo aqui. Conheça o chef! Ele quer conhecer você. Pode crer — você vai *gostar*!”

Olha, eu gosto do Rob. Ele é um grandessíssimo de um tratante experiente seguidor impávido da velha escola — um cara que sabe tudo que está acontecendo em todos os restaurantes de Nova York, com cacife para ligar para praticamente qualquer fornecedor da cidade e conseguir mercadorias de graça, mercadorias mais baratas, mercadorias melhores, mercadorias mais rápidas. Bebe prodigiosamente, é engraçado e em geral sabe reconhecer quando uma coisa é boa de fato. Temos muitas histórias em comum, todas boas. Então eu disse: “Por que não?”. Minha programação, afinal de contas, estava meio fraquinha mesmo — excluindo-se as reprises do *Arquivo Confidencial* às cinco e *Os Simpsons* às sete. Consegui encontrar umas roupas limpas, me pus apresentável e rumei para Chelsea.

Le Madri era, e continua sendo, a meu ver, o melhor de todos os restaurantes de Pino, um lugar planejado em volta de seu amor pela “cozinha da mamma”, vale dizer, a cozinha caseira toscana de sua juventude, aquela que mães e avós faziam em casa — junto com a eficiência profissional implacável pela qual Pino é justificadamente famoso. O chef, Gianni Scappin, era um italiano simpático de pele muito clara que usava o jaleco abotoado até o alto, com um prendedor de osso ou marfim em volta do lencinho no pescoço. Ele me recebeu em seu escritório no subsolo, predisposto a gostar de mim, acho eu, graças ao excelente trabalho que Rob já fazia para ele como gerente e comprador. O que Gianni queria me parecia razoável: aparecer para trabalhar seis vezes por semana, criar alguns especiais para o almoço, fazer sopas, trabalhar um pouco na preparação, vigiar os equatorianos, ajudar na produção conforme fosse necessário — servir de controlador talvez — e uma noite por semana trabalhar na praça de salteados. O

dinheiro era bom e Gianni me impressionou. A isca foi uma pergunta casual, perto do fim da entrevista, sobre se eu estaria interessado em me tornar o chef executivo do Coco Pazzo Teatro, programado para abrir dali a poucas semanas. “Eu não quero”, ele disse. “Estou ocupado demais.”

E assim foi que teve início meu curso-relâmpago sobre tudo que fosse toscano.

Poucas horas antes, eu estava esborrachado numa cama ainda por fazer, me sentindo inútil, perguntando-me se devia tirar outra soneca ou pedir uma pizza. Agora era subchef de um dos melhores lugares de Nova York, com grandes chances — me garantiram — de vir a ser o chef executivo do mais novo restaurante de ricos e famosos de Pino Luongo, num hotel ultrachique da família Schrager, projetado por Philippe Starck. Era um desdobramento deslumbrante em minha vida.

E eu *estava* deslumbrado. Lembre-se, eu não era fã de comida italiana. Mas quando cheguei para trabalhar naquele primeiro dia no Le Madri, quando vi que a despensa estava absolutamente *vazia*, quando vi que o molho de tomate, o caldo de galinha, as massas, o pão — em suma, *tudo* — era fresco (o molho de tomate feito com tomates frescos, sem pele nem sementes), fiquei atônito. Carnes, peixes e legumes chegavam e os cozinheiros se atiravam sobre os caixotes como se fossem assaltantes, pegando o que precisavam — muitas vezes direto dos caminhões de entrega — para que as coisas estivessem prontas até a hora do almoço. A qualidade da comida era esplêndida. Os pedidos começavam a entrar e eu tinha de correr até o açougueiro que estava cortando carne *na hora*. Um equatoriano baixinho, o masseiro, com dois tocos onde os dedos foram enrolados à garganelli, cortava spaghetti alla

chitarra, abria a massa para o ravióli e produzia nhoque fresco, que era imediatamente levado para cima e servido. Mais adiante na linha de montagem uma equipe realmente impressionante de equatorianos talentosíssimos fazia focaccia e pizzas recheadas com azeite trufado, esfregava sal marinho em filés de badejo listrado salpicados de ervas que eram assados até dourar, tirava fatias translúcidas de presunto de Parma, preparava uma variedade espantosa de massas, escorrendo-as direto do caldeirão fumegante na hora e terminando com uma mise-en-place de ingredientes tão vasta e bem preparada que eu não fazia ideia de como eram capazes de manter aquilo tudo em ordem.

Até então eu não *sabia* como se cozinhava uma massa. No Le Madri, as massas secas eram aferventadas em porções pequenas, al dente, e colocadas sem *passar em água fria* em panelas rasas levemente untadas de azeite até o momento de serem servidas com molho, alguns minutos depois. Massas frescas ou com pouca largura eram cozidas na hora em que entrava o pedido.

Ou seja, eram cozidas da maneira certa. Significando, por exemplo, que o penne, depois de colocado o molho, *parava* num montinho no meio do prato, em vez de ficar escorregando para lá e para cá, ou então afogado numa tigela.

“É preciso experimentar a *massa*”, explicou-me Gianni, “não apenas o molho.” Foi, devo admitir, uma revelação para mim. Uma simplíssima massa ao pomodoro — a coisa mais simples em que consigo pensar, um macarrão com molho de tomate — de repente virava uma coisa dotada de verdadeira beleza e emoção.

Toda a comida era simples. E com isso não estou querendo dizer fácil ou sem graça. O que estou querendo

dizer é que pela primeira vez na vida percebi que três ou quatro ingredientes, desde que da mais alta qualidade e frescor, podem ser combinados de maneira simples para fazer um prato realmente excelente e de vez em quando espetacular. Pratos caseiros e rústicos, como a sopa de pão toscana, salada de feijão-branco, lulas grelhadas, polvinhos, baby alcachofras tenras em azeite de oliva e alho, um simples fígado de vitela salteado com cebolas caramelizadas, imediatamente se tornavam pratos inspiradores e novos. A integridade despretensiosa e a simplicidade de tudo aquilo me deram uma nova perspectiva, muito diferente das bisnagas de molhos complicados e ingredientes exóticos de meu passado recente.

O nível de terror não era dos piores, talvez devido à presença de Rob no local. Ele de vez em quando surgia no sistema de alto-falantes, nos horários mais estapafúrdios, e fazia ruídos horrendos, chupando, engasgando e grunhindo. Por seu lado, Gianni parecia confortavelmente versado nos canais e vias de navegação do império de Pino; pelo visto, era um centurião benquisto e eu me sentia confortável sob sua proteção.

Eu deveria me encontrar com o grande homem dentro de poucos dias, para que ele pudesse dar uma assuntada no novo candidato a chef com nome afrancesado. Sabiamente, resolvi fazer minha lição de casa. Li os dois ótimos livros de Pino: *A Tuscan in the Kitchen* — que falava principalmente sobre a abertura do Le Madri — e *Fish Talking*, uma ode aos pequenos peixes oleosos e outros produtos do mar de sua infância na Itália que acabaram totalmente esquecidos. Li os dois livros com verdadeiro interesse, especialmente *Fish Talking* que, em seu apreço por “peixes vagabundos”,

demonstrava a mesma atitude de meu mestre anterior, Howard Mitcham. Pino, não obstante tudo que se diga sobre ele, obviamente *adorava* comida e esse amor aparecia muito claramente em seus livros e restaurantes. A certa altura, num dos dois, Pino conta que às vezes ficava no bufê de entradas do Coco Pazzo, perguntando a alguns clientes regulares se não gostariam de experimentar um pouco de enchovas ou sardinhas frescas e que, para sua imensa desolação, todos recusavam. A frustração do homem diante da dificuldade de tentar fazer com que a clientela ao menos *experimentasse* algo que ele achava tão esplêndido causou ótima impressão em mim.

Eu sabia, tendo oportunidade de cozinhar para ele, exatamente o que iria fazer.

Encontramo-nos no Le Madri e ele repassou meu currículo — sem investigar demasiado, ainda bem. Pino é um desses caras que põem muita fé, eu acho, nas impressões de primeira mão que tem do caráter do entrevistado. O encontro transcorreu bem. Fui convidado a participar de um teste no Mad 61, outro dos muitos estabelecimentos de Pino, no subsolo de uma loja de departamentos Barney's, na parte norte de Manhattan, onde, presumivelmente, eu daria minha grande cartada: faria tudo que estivesse a meu alcance para mostrar ao homem que sabia cozinhar.

Meus camaradas candidatos a chef, e alguns outros já contratados da Toscorp, todos acumpliciados no esforço geral de elaborar um cardápio para a nova loja, apresentaram o “olha como eu sei cozinhar bonito” de hábito: peixe-espada tartare com abacate (!), versões de inspiração californiana atualizadas de pratos toscanos, várias apresentações enformadas e engalanadas com arabescos feitos com bisnagas de molho, usando

ingredientes caros. Escolhi o peixe mais barato, oleoso e impopular que eu conhecia, um peixe de que sempre gostei e do qual suspeitava que Pino fosse gostar também: o humilde bluefish, uma espécie de enchova. Grelhei o peixe, acrescentei uma salada quente de batata e linguiça, finalizei com um pouco de erva-doce ralada, cebola roxa, hortelã e manjeriço. Depois preparei uma paleta de cordeiro braseada, com azeitonas sicilianas, alecrim e alho — sobre purê de batatas com manjeriço —, bem como um raviolone gigante recheado com brandade de bacalhau, carne de caranguejo e lagosta... só para me garantir. Pino sorriu quando viu o bluefish, com certeza achando que, na possível ausência de outros predicados, eu tinha muito peito.

Fiquei com o emprego.

As negociações salariais foram rápidas. Pino me perguntou quanto eu queria. Pedi bem mais do que achava que merecia. Ele sugeriu cinco mil dólares menos. Ainda assim era uma cifra muito, mas muito mais alta do que eu *já* — antes ou depois, para falar a verdade — havia recebido na vida. Depois de sair dos escritórios de Pino na rua 59, caminhei sobre as nuvens até o Oak Room e me presenteei com um dry martini, a voz ainda trêmula demais para falar. Quando finalmente consegui ligar para minha mulher, devia estar parecendo uma mocinha sem fôlego dizendo: “Papai! Você não vai nem *adivinhar*! Ele me pediu em *casamento*!”.

O *New York Times* deu a notícia. Fui apresentado ao agente de publicidade da casa, solicitado a fornecer uma biografiazinha e minha curta mas inesquecível aventura no Planeta Pino começou.

Numa reunião subsequente — e haveria muitas, já que elaborar um novo cardápio era um negócio penoso e tortuoso — fui informado de que embora fosse o chef executivo, meu chefe de cozinha (um italiano com cara de fuinha) preencheria as óbvias lacunas em meus conhecimentos da culinária toscana e forneceria a experiência que me faltava em tarefas mais mundanas e corriqueiras como mexer um risoto, por exemplo. Parecia razoável. Eu *podia* escolher minha própria equipe de subchefs (seriam necessários dois) e cozinheiros, mas era melhor me *apressar*, porque o Coco Pazzo Teatro estava marcado para ser inaugurado dali a *dez* dias. Nesse meio tempo, precisaríamos de um cardápio, equipamentos e algo em torno de vinte e cinco a trinta cozinheiros — todos eles prontos para uma inauguração sem muita pompa mas crivada de celebridades e vigiada de perto pela mídia.

Foi o maior, mais frenético, espantado e amalucado recrutamento que já fiz em toda a vida.

Seguindo as devidas prioridades: liguei para Steven (meu eterno subchef, mas sobre ele falarei mais tarde) e muito agitado lhe disse para largar *tudo* porque esse era o Tal: a maior chance de nossas carreiras! Venha para cá correndo, precisamos de gente e depressa! Olhe só para isto, eu disse a ele, mostrando o lugar ainda cheio de entulho do restaurante inacabado, apontando para o lugar onde os fornos e fogões iriam ficar, para a brasière articulada, para as máquinas de fazer macarrão, as sorveteiras, o caldeirão de chão, a praça dos açougueiros, os almoxarifados, escritórios — tudo novo em folha e da melhor qualidade. Recebemos sessenta paus para gastar nos poucos dias restantes com panelas, frigideiras, misturadores,

liquidificadores, utensílios e *brinquedos*! Isso sem contar o equipamento pesado, que já fora encomendado.

Steven reagiu com sua rapidez e habilidade costumeiras e tornou-se meu subchef. Alfredo, vamos chamá-lo assim, um colombiano americano muito simpático e talentoso, que estava no Supper Club, subiu a bordo como segundo subchef. Mas a corrida estava apenas começando. Gianni, no Le Madri, depois de uma única olhada para meu chef de cozinha, abanou a cabeça e disse: “Cuidado com esse cara. Ele é capaz de te apunhalar pelas costas”, avisou, fazendo um gesto de quem enfia uma faca no ar.

“Por quê? Qual é o problema com ele? O cara é siciliano?” Eu estava só brincando, claro, sabendo das preferências de Gianni por tudo que fosse do norte da Itália.

“Pior. Ele é de *Nápoles*.”

Só mais tarde é que viria a entender que me achava rodeado de italianos do norte, de olhos azuis, de pessoas que achavam que mesmo eu — embora não fosse italiano — era preferível a qualquer um vindo do sul. Espertos, conspirativos, absolutamente obcecados pela direção em que sopravam os ventos, com quem estava na crista e quem caíra em desgraça, com os humores diários de nosso líder, alguns deles viviam imersos no tipo de existência que seria de esperar na era dos Medici. Esses caras eram bons! Bons na política e nas alianças cambiantes de um negócio de grande porte e essencialmente italiano, bons naqueles tipos de coisas em que eu sempre me achara bom. Eram especialistas em manter o patrão tão feliz quanto precisava ficar, ao mesmo tempo que neutralizavam habilmente quaisquer competidores ou detratores em potencial. Eu estava em mares profundos sem saber nadar direito — e não estamos nem falando de minha relativa ignorância a

respeito da culinária italiana. Aquilo era uma selva que, por mais bela e exótica que fosse, decididamente não era a *minha* selva.

Gianni estava certo a respeito de tudo e talvez eu devesse ter ouvido com mais atenção. Mas Pino — e eu sinto decepcionar seus inimigos aqui — *sempre* foi perfeitamente correto comigo: encantador, direto, generoso e sincero. Nunca disse que faria algo por mim que depois não tivesse feito. Eu *gostava* do cara e se por acaso cruzasse com ele hoje em dia, eu lhe diria isso. Gosto de alguém capaz de decifrar as minúcias de coifas, de tomadas elétricas, de pontos de venda e da história do macarrão, que chama todo mundo pelo nome em todos os seus inúmeros restaurantes, que sabe sobre o compressor defeituoso no freezer número dois de um desses estabelecimentos e que consegue enumerar cada ingrediente de cada prato servido. Pino tinha as rédeas de tudo — ainda que elas fossem implacáveis. Eu tinha de respeitar isso nele, depois de trabalhar tantos anos com tantas cabeças de bagre. Ali estava um sujeito que até pouco tempo antes fora um cumim, com umas poucas palavras de inglês, e que agora regia um império. E de um modo não muito vil. Admito, a atmosfera em torno de seus muitos funcionários e subalternos era de paranoia e conspiração. Medo, traição, especulação, suposição e antecipação permeavam o ar. A pressão para desempenhar em alto nível era enorme. Todos estavam ansiosíssimos para agradar, já que os prêmios eram potencialmente imensos e o castigo tão súbito e final.

Minha primeira missão era não só contratar entre vinte e cinco e trinta cozinheiros talentosos como também contratar *mais* do que meu chef de cozinha. A ideia era

preencher a brigada com o maior número possível de sujeitos leais — homens e mulheres por quem eu seria pessoalmente responsável e que pudessem vigiar minhas costas — antes que meu chef de cozinha me sobrecarregasse com o pessoal *dele*, pessoas que não me avisariam nem se meu cabelo estivesse pegando fogo, que dirá se houvesse alguém me esperando em algum corredor com a faca desembainhada.

Steven e eu *pilhamos* todas as cozinhas conhecidas. Raspamos o Boathouse, tirando de lá praticamente a brigada toda de cozinha em uma semana, convencendo muita gente a ir embora sem dar nem aviso prévio. Saqueamos cozinhas de outros chefs, farejando em volta à procura dos descontentes, dos mal pagos, dos revoltados, dos suscetíveis e dos ambiciosos. Fizemos recrutamentos em massa, três ou quatro pessoas trabalhando ao mesmo tempo e entrevistando simultaneamente montanhas de interessados que haviam respondido aos anúncios colocados nos jornais. A qualidade dos candidatos nessas seleções monstro era de amargar; conseguimos peneirar quem sabe dois ou três cozinheiros entre literalmente centenas de solitários semianalfabetos, chapeiros que cheiravam cola, esquisitões variados que nunca tinham cozinhado profissionalmente antes. Meu chef de cozinha, por outro lado, estava entretido em tarefa semelhante de recrutamento e obtendo resultados muito melhores. Do Paglio e do Torre de Pisa, ambos ótimos restaurantes italianos, o homem estava pegando alguns equatorianos realmente soberbos em massas, grelhados e salteados, em grande parte gente com quem trabalhara antes. Todos nós fizemos vários inimigos entre os donos de restaurante com essa política de subornar, implorar, seduzir e incitar as

peessoas a largarem tudo para irem trabalhar imediatamente conosco. Sabíamos, claro, que muitos não iriam dar certo, que na verdade precisávamos de coisa de quarenta cozinheiros para nas primeiras semanas poder ir separando o joio do trigo e ainda assim ter um punhado de profissionais excelentes em compasso de espera. Era loucura, era emocionante e não muito bom para o balanço final em termos de carma — mas o Coco Pazzo *era* o que todos tínhamos esperado a vida toda, afinal.

Quando eu não estava num estacionamento de restaurante ou num bar irlandês enfumaçado em reunião clandestina com possíveis candidatos, quando não estava ajudando o Gianni no Le Madri, ou recebendo caminhões e mais caminhões de equipamentos, estava reunido com Pino e sua chefe executiva na Toscorp: a calorosa e sábia Marta Pulini, uma minúscula e talentosa ex-condessa de seus cinquenta e poucos anos. Nós nos reuníamos na cozinha do Mad 61 ou nos escritórios da Toscorp da rua 59, afinando o menu, experimentando o sabor de alguns pratos, examinando as provas tipográficas dos menus e pechinchando preços. Originalmente, a ideia era fazer do cardápio do Coco Pazzo Teatro algo “engraçado” e “teatral”, escrito em inglês de fio a pavio, independentemente do país de origem. Havia praças centrais construídas no meio do salão, onde a comida saída da cozinha era “terminada” em queimadores futuristas de cocção por indução, fatiada ou desossada, se necessário, e apresentada à mesa por garçons e garçonetes rigorosamente treinados e vestidos com roupa desenhada por estilista.

Toda semana, antes e depois da inauguração do Coco Pazzo, havia uma reunião regular de chefs numa sala de conferência dos escritórios da Toscorp. Quando eu chegava

por último a uma delas, a conversa mudava rapidamente do italiano para o inglês. A inauguração ainda estava a alguns dias de distância quando, no meio de uma dessas reuniões de chefs — provavelmente no meio de um papo sobre qual costela maturada seria melhor, a De Bragga ou a Master Purveyors, ou se seria possível todos nós concordarmos com uma única marca de azeite de oliva, para podermos conseguir um preço melhor (não foi) —, Pino de repente enfiou a cabeça no vão da porta e disse, funestamente: “Anthony, posso falar com você um minuto?”.

A atmosfera na sala foi de alívio palpável. Gotas de suor porejaram de muitas testas quando outros chefs se deram conta de que fora por um triz, de que poderiam ter sido *eles* os convocados sem aviso prévio ao santuário máximo, para uma discussão séria e particular com o líder dos líderes. Levantei-me, intrigado, e saí da sala para me reunir em particular com Pino.

Ele me levou a seu gabinete, fechou a porta, sentou-se num sofá de aspecto muito confortável, cruzou uma perna sobre a outra.

“Anthony, você tem algum... *inimigo?*”, ele perguntou.

“Hein?”, gaguejei sem compreender, sem ter a menor ideia do que ele podia estar falando.

“Recebi um telefonema”, continuou o patrão, devagar. “Alguém... alguém que... não gosta de você, que viu a notícia no *Times*... Você andou *roubando* o subchef de alguém?”

“Eu... eu... não!... Eu não sei.” Foi tudo que consegui esganiçar, a voz apertada de pavor.

“Eles dizem... essa pessoa diz que você está roubando subchefs. Que você é... um maconheiro. Quem”, perguntou ele, inquisitivo, “*quem* poderia odiá-lo tanto assim?”

Fiquei totalmente de quatro. Neguei, claro, ter roubado qualquer subchef — embora estivesse surrupiando todo e qualquer cozinheiro e lavador de pratos que me fosse possível. Mais tarde, muito mais tarde, lembrei-me de ter ouvido, durante uma de nossas entrevistas em massa para selecionar pessoal, uma candidata a um posto no salão mencionar que o namorado era subchef de um restaurante que eu conhecia. O chef desse lugar era alguém que eu considerava um chato e talvez eu tenha dito algo assim como por que você não pede para ele me dar uma ligada. Talvez tenha até havido algum contato informal entre meu representante (Steven) e essa pessoa. Mais tarde fiquei sabendo que o subchef em questão simplesmente usara nosso suposto interesse em seus serviços para arrancar de seu chef um aumento polpudo com o qual não seria muito fácil arcar. Mas no momento, tudo que eu conseguia pensar no gabinete em penumbra de Pino é que minha Grande Oportunidade estava indo rapidamente por água abaixo — e isso antes mesmo que eu começasse.

Eu estava totalmente bestificado, mas consegui garantir ao patrão, com sinceridade, aliás, que naquilo que dissesse respeito a fumo ou drogas, ele não precisaria se preocupar, que nunca teríamos de ter *aquela* conversa. Ele descartou o assunto, mais interessado em saber *quem* poderia me odiar tanto, a ponto de descobrir seu número particular de telefone, gastar tempo e energia para ligar para ele e falar mal de mim, na esperança de torpedear minha Grande Oportunidade. Eu não fazia a menor ideia.

De repente Pino me deu um sorriso simpático. Ele parecia... bom... *satisfeito*.

“Sabe de uma coisa, Anthony? Eu tenho muitos, muitos inimigos. É *bom*, às vezes, ter alguns inimigos — mesmo

sem saber quem são eles. Significa que você é... *importante*. Você deve ser importante... importante o suficiente para ter um inimigo.” Ele me deu um tapinha nas costas, na saída. Fiquei totalmente encantado — ainda que meio estraçalhado com a experiência.

Nas primeiras semanas de funcionamento do Coco Pazzo Teatro, perdi cinco quilos. Não eram quilos que eu pudesse me dar ao luxo de perder, eu que já sou um fiapo cartilaginoso, ossudo e fibroso de gente, mas depois de subir e descer um sem-número de vezes as escadas que ligavam a cozinha de preparação à cozinha à la carte — feito um guarda-florestal hiperativo, sempre tentando apagar incêndios espontâneos para evitar conflagrações mais sérias —, parecia que eu tinha passado os últimos dez anos numa jaula de vietcongues inalando puro crack. Eu tinha vinte e cinco cozinheiros, mais lavadores de pratos, peões, especialistas, masseiros de meio período, gerentes, assistentes de gerentes, garçons, cumins e outras entidades para enfrentar, domar, programar e substituir. A colunista do *New York Times* já fizera sua visita: pusemos alguém que a conhecia de vista de prontidão na porta em tempo integral, para podermos estar preparados. Celebidades, amigos da casa e o próprio Pino apareciam a toda e qualquer hora. Os cozinheiros trabalhavam inteiramente com um sistema de pedidos falados — não havia comanda escrita — e só administrar a brigada toda era trabalho em tempo integral. Meu segundo subchef, Alfredo, já estava à beira de entrar em colapso, por causa da pressão.

“Eles não me *respeitam*”, queixava-se o pobre, falando dos chefs de partida equatorianos. “Diga para eles! Diga que eu posso *despedir todos*, se quiser.” Não era exatamente o que eu estava procurando em termos de

subchef. Se os cozinheiros estavam botando banca para cima dele, eu ir lá dizer que o cara podia despedi-los não faria com que passassem a respeitá-lo. O fato de esse Alfredo, o único de toda a brigada, usar um enorme toque molenga na cabeça (ainda mais ridículo diante de sua altura reduzida) não ajudava muito, nem o fato de ser um colombiano um tanto orgulhoso demais. Os equatorianos odiavam-no e cutucavam-no sempre que surgia uma oportunidade. Quando ele começou a resmungar que o melhor seria esquecer toda aquela história de subchef e colocá-lo na praça de novo, imediatamente fiz a vontade do homem. Ele acabou debulhado em lágrimas, passou por cima de mim e foi direto para o untuoso gerente-geral, implorando seu posto de volta. Fiquei aturdido com a traição descarada e, com muita relutância, reinstalei-o no cargo, engolindo uma pílula envenenada que eu sabia ajudaria a me matar. Alfredo era um bom amigo e um bom cozinheiro, que eu nunca mais contrataria. E dá uma boa medida do que a pressão pode fazer — e fez — com nós dois.

O restaurante em si era lindíssimo. O Whiskey Bar de Randy Gerber ficava bem ao lado, havia uma porta lateral dando para o saguão do Paramount e as paredes do salão eram cobertas por murais inspirados em Morandi, com tons quentes da Toscana sobre um fundo de madeira clara, sem verniz. Os garçons se vestiam como a Guarda do Vaticano. Mas o mais espantoso mesmo, nesse meu reino temporário, era me ver nas profundezas das entranhas do hotel Paramount, atravessando passagens de serviço tortuosas feito catacumbas, pegadas à cozinha de preparação do subsolo. Caso alguém se desse ao trabalho de ultrapassar os cestos de roupas de cama, os colchões descartados e os carrinhos do hotel e seguisse a lufada de ar gelado e

mofado até sua origem, daria de cara com uma visão realmente espantosa: o há muito esquecido Diamond Horseshoe, a lendária boate nova-iorquina de Billy Rose, fechada havia várias gerações. O espaço é gigantesco, um Templo de Luxor subterrâneo, um lugar imenso, ininterrupto. O teto abobadado ainda estava decorado com candelabros ao estilo renascentista presos ao estuque todo trabalhado. O palco original, com a boca de cena revestida de cristal, continuava lá, mas no espaço monstruoso onde outrora ficava o bar em forma de ferradura não havia mais nada, as tábuas todas arrancadas. Nas beiradas da câmara cavernosa, restavam reminiscências de mesas privadas, onde Legs Diamond, Damon Runyon, Arnold Rothstein, gângsteres, coristas, mariposas e celebridades — todo o demi-monde da antiga Broadway da era Winchell — costumavam se reunir, fechar negócios, fazer apostas, ouvir os grandes cantores da época e se entregar a todo tipo de dissipação glamourosa. O tamanho daquilo, e o fato de que era preciso atravessar uma parede semidemolida para entrar na boate, fazia com o que o visitante se sentisse diante da antiga Troia.

Lá em cima, no mundo real, entretanto, as coisas estavam indo de mal a pior.

Eu *não* estava, e que isso fique registrado aqui, qualificado para o serviço. Eram águas profundas e a correnteza forte. As coisas poderiam mudar de rumo a qualquer instante, sem aviso. Um dia, depois de uma reunião de chefs no escritório central, no East Side, voltei e descobri que o cardápio inteiro tinha sido mudado para o italiano! Inclusive as listas no computador, de modo que quando chegou a hora de controlar a entrada e saída de pedidos, aquela noite, vi-me na pouco invejável situação de

precisar ler os itens em italiano, traduzi-los para o inglês na cabeça e depois gritar para minha equipe equatoriana a versão em espanhol. Tive de aprender alguns truques mnemônicos rapidinho, do tipo: “Eu quero lambada — só para o halibut”, ou então “Vou foder você no fígado” — só para poder me lembrar que lambatini era o termo italiano para halibut e que fegato quer dizer fígado.

Eu trabalhava dezessete horas por dia, sete dias por semana, rodeado por um elenco que, em sua grande maioria, já estava na casa havia muito tempo e era de uma fidelidade ferrenha a tudo que fosse Pino. Eram tão unidos em suas ambições ou tão grande era seu medo de fracassar que, de muito bom grado, cortariam sua garganta sem vacilar se você deixasse cair um garfo. O gerente-geral era um loiro alto do norte da Itália, excessivamente bem cuidado, uma espécie de líder de torcida untuoso e transparentemente traiçoeiro que vivia incitando seus aterrorizados garçons a “sorrirem” e “se divertirem” — enquanto o próprio planejava na maior calma a decapitação iminente de fulano ou beltrano. Esse era o cara que me convidava diariamente a tomar uns tragos no Whiskey Bar, supostamente para discutir estratégias; pagava uma bebida e depois ficava me rodeando, dando dicas de que fazíamos um ótimo “time”, que “nós” íamos “trabalhar juntos” contra “os outros” — mesmo que sem a menor sombra de dúvida estivesse ao mesmo tempo me descartando como mais um jeca alcoólatra. Suspeito que tenha lhe prestado um valioso serviço nessas ocasiões — forneci-lhe cobertura oficial para sua própria necessidade de uma bebida mais forte.

Logo me vi paralisado no meio daquilo tudo. Eu estava simplesmente cansado e confuso demais, espiritualmente vazio para me mexer para cá ou para lá. Havia sempre

alguma coisa a fazer, nenhuma delas agradável. Aí, medidas repentinas de austeridade exigiram que eu começassem a despedir gente e trabalhar nas praças, além de todos os outros deveres (com os quais eu já estava tendo muita dificuldade). O coitado do Steven e eu estávamos dispensando pessoas que, poucas semanas antes, tinham sido seduzidas por nós a largar empregos bem pagos — tantas que, muitas vezes, enquanto Steven dava o bilhete azul para fulano numa sala, na outra eu destruía a vida de sicrano. Cada dispensa, cada incidente, cada acidente tinha então de ser registrado num formulário apropriado para conhecimento da infinitamente insossa diretora de recursos humanos, uma criatura que vivia arengando com sinceridade, em jargão meio New Age, sobre autorrealização, satisfação no emprego, imparcialidade de contratação e folgas adequadas — quando ela *sabia* que a empresa toda estava apoiada firmemente nos costados de uma ralé de equatorianos mal pagos, assoberbados e subalimentados (dez minutos para uma coxa de frango, penne e salada todo santo dia, no almoço e jantar) com documentação mais que dúbia. Ouvir essa papagaiada sem graça e hipócrita, como se todos nós trabalhássemos para Ben e Jerry e não sob a realpolitik kissingeresca de Pino, era sonhar em acertar aquela cara de idiota com um moedor de pimenta para lhe dar alguma coisa de fato sobre o que discorrer.

A certa altura, perto já do fim, Steven e Alfredo, ambos nas últimas também, me convocaram para uma conversinha num bar tranquilo das redondezas, o Scruffy Duffy's.

“Eles vão acabar com a sua raça, cara”, eles me disseram. “Você precisa *fazer alguma coisa*. Está

estragando tudo. Eles vão pegar você!”

Àquela altura, eu estava um bagaço total.

“Caras, eu *sei*, acreditem... eu *sei*. Mas não estou preparado para fazer melhor do que já estou fazendo agora. Estou indo com carga máxima, estou fazendo o melhor que posso e *eu sei* que vou me foder, mais cedo ou mais tarde. Quando acontecer, aconteceu. Não estou preparado para fazer mais do que já estou fazendo. Desculpem.”

Quando o Mad 61 súbita e inesperadamente encerrou as atividades, supostamente em consequência de uma queda de braço entre Pino e os Pressmans, donos da Barney's, eu sabia que estava com os dias contados. Mais como exercício acadêmico do que por interesse real, perguntei ao reptiliano gerente-geral e ao meu chef de cozinha o que eles achavam que iria acontecer, agora que havia à solta uns cinquenta funcionários de longa data fidelíssimos à organização, à procura de um outro posto qualquer na empresa. Eu *sabia* a resposta, claro; só queria ver se mentiriam na minha cara. Não me decepcionaram.

Saímos num grupo para tomar uns tragos, uma noite, e me vi de repente entre oito pessoas que já estavam a par daquilo sobre que eu ainda teria de ser informado: a saber, que me pediriam para renunciar ao meu posto e trabalhar com aquele verme sádico e nojento que era meu chefe de cozinha. (Eu o peguei várias vezes *batendo* no ombro dos equatorianos, que por sua vez não sabiam se levavam na brincadeira ou não, e na mesma hora ofereci um prêmio de cinco dólares para cada vez que eles reagissem e batessem de volta.)

Na noite seguinte, no final do turno, o gerente-geral estava com um martíni a minha espera no bar. Eu sabia que estava tudo acabado. Ele começou, acolchoando

elegantemente as palavras com todo tipo de qualificativo, a choramingar sobre reestruturação, a tecer elogios insinceros sobre meu trabalho etc. e tal. Eu cortei na hora. Tinha machucado o dedo aquela noite e, apesar da sutura e três camadas de gaze, a coisa não parava de sangrar: o sangue escorria para a perna da calça, enquanto conversávamos, e caía no chão em grandes gotas ruidosas.

“Corta o papo-furado e me diz o que tem para dizer. Estou na rua ou o quê?”

## Eu merecia ser demitido, mas...

“Não, não... mas claro que não”, respondeu-me o sujeito [CARA FALSO DO CARALHO], exibindo uma boca cheia de dentes perolados para o meu lado. “Nós gostaríamos que continuasse conosco — como chef de cozinha.” Rejeitei a oferta, arrumei minhas coisas e fui direto para casa, onde dormi, quase sem interrupção, durante três dias e meio.

Há muito pouca coisa de que sinto saudade nessa experiência no Coco Pazzo Teatro. Sinto falta da comida: dos morangos macerados com vinagre balsâmico, açúcar e um pouco de hortelã, do esplêndido parfait de melão de Patti Jackson, da inacreditável focaccia, da pizza de trufas brancas e robiola, do pão chato chamado “carta di musica”, servido com sal marinho e azeite de oliva, das massas feitas na casa e dos molhos de tomate fresquinhos.

E tenho boas memórias de Pino, dos tempos em que sentávamos à mesa com outros chefs, provando comidas, cada um de nós pegando um pedaço e passando o prato para a esquerda. Sinto saudade de ouvi-lo contar histórias

de seus primeiros anos na América, suas dificuldades e prazeres, e lembro com carinho de seu entusiasmo por comida, pela comida que ele comia quando menino na Itália — as lulas e polvos, as cavalinhas e sardinhas —, um tempo e lugar muito distantes da vida que leva agora: os ternos caros, os celulares e os carrões bonitos com motorista, os atendentes e os suplicantes. Apesar de todas as coisas que alguns chefs que passaram pelas engrenagens de Pino têm a dizer sobre ele — grande parte sem dúvida alguma verdade —, eu lhe devo uma. E das grandes. Ele me ensinou a amar a comida italiana. Conhecê-la um pouco. E me ensinou, por extensão, como cozinhar uma massa, como cozinhar de fato uma massa, e como lidar com três ou quatro ingredientes de um modo puro e sem afetação. Também me ensinou a melhor vigiar minha retaguarda, tirar o melhor partido possível das oportunidades. Saí com um punhado de receitas e técnicas que uso até hoje.

## Eu queria poder voltar no tempo e dar um murro no filho da puta.

E lhe devo algo mais, pelo que lhe serei eternamente grato, assim como ao meu velho chef de cozinha também. Juntei um bocado de números de telefone durante minha breve passagem pelo Coco Pazzo Teatro e pelo Le Madri: alguns excelentes talentos equatorianos.

Quando peguei meu emprego seguinte, roubei parte dos melhores cozinheiros de sua rede. São companheiros do peito e parceiros apreciados até hoje.

**SOBREMESA**

# Um dia em minha vida

Graças ao treinamento feito com Bigfoot, acordo todo dia automaticamente às cinco para as seis. Ainda está escuro e continuo mais alguns minutos deitado fumando, já com um esboço dos especiais do dia e das listas de providências na cabeça. É sexta-feira, de modo que as encomendas do fim de semana estarão chegando: vinte e cinco caixotes de mesclun, dezoito caixotes de batatas para fritar, quatro quartos dianteiros inteiros de carneiro, duas caixas de filé-mignon e centenas e centenas de quilos de carne, ossos, legumes, frutos do mar, secos e laticínios. Sei o que foi encomendado e a ordem geral em que provavelmente vão chegar as coisas, de modo que estou pensando em termos de triagem — separando mentalmente o que será feito primeiro e por quem e o que vai ser deixado para mais tarde.

Enquanto escovo os dentes, ligo o chuveiro e engulo as duas primeiras aspirinas do dia, faço uma revisão do que ainda está dando sopa no almoxarifado, sobras dos dias anteriores, o que vou precisar descarregar, usar em especiais do dia e vender. Ouço o moedor de café funcionando na cozinha, o que significa que Nancy acordou; vale dizer que tenho apenas mais alguns minutos de reflexão solitária sobre distribuição de comida entre as

praças antes de ter de me comportar como um cidadão comum por alguns minutos.

Vejo o noticiário local e a previsão do tempo com minha mulher, atento, por motivos profissionais, a quaisquer eventos esportivos importantes, situação do trânsito e, sobretudo, às condições climáticas para o fim de semana. Tempo bom e nenhuma partida importante? Sinal de que vamos estar lotados. Sinal de que só vou voltar de quatro para casa bem depois da meia-noite. No momento, meio assistindo à televisão e meio prestando atenção em Nancy, estou afinando os especiais do dia na cabeça: a praça da grelha vai estar ocupada demais para qualquer apresentação mais elaborada ou pratos que envolvam o uso de muitas panelas, de modo que preciso de alguma coisa rápida, simples e de fácil montagem — e de algo que seja popular entre os jecas de fim de semana. As pessoas que virão jantar hoje e no sábado são diferentes das que aparecem durante a semana e preciso levar isso em conta. Lombo de lebre selvagem recheado de foie gras *não* é um bom especial de fim de semana, por exemplo. Peixes cujos nomes não sejam conhecidos do grande público não têm saída. Fim de semana é hora de chavão: itens como camarão, lagosta, T-bone, caranguejo, atum e peixe-espada. Felizmente, vou receber um pouco de atum hamachi, um favorito do público.

Enquanto subo a Broadway e entro num táxi, estou pensando em atum grelhado à livornaise com batatas assadas e aspargos grelhados, para o especial de peixe. Meu churrasqueiro já sobrecarregado pode esquentar as batatas previamente cozidas e os aspargos aferventados numa assadeira, durante o serviço, e o atum só precisa passar rapidamente pela grelha, de modo que tudo que terá

de fazer é esquentar o molho na hora em que entrar o pedido. Pronto, o especial de peixe já está decidido. Para a entrada, a sugestão do dia vai ser vôngole no vapor com linguiça, alho-poró, tomate e vinho branco — um milagre de panela única; meu cozinheiro garde-manger pode cuidar das saladas e rillettes, do ravióli e confits de canard, enquanto o especial de vôngole cozinha em fogo brando sem problema num queimador traseiro. A sugestão de carne é problemática. Incluí o sempre popular T-bone na semana passada — duas semanas em seguida de T-bone poriam em risco o tema francês e eu tenho um custo de cerca de cinquenta por cento nesses nacos imensos de carne caríssima. O atum já está saindo da grelha, de modo que a sugestão de carne precisa vir da praça de salteado. Meu subchef, que vai comandar os salteados à noite, já estará às voltas com uma quantidade imensa de mise-en-place, fazendo malabarismos para pegar todas as guarnições e preparações de dentro de uma geladeira de balcão lotada — só para dar conta das exigências do cardápio regular. Terá de estar pronto para atender pedidos de moules marinières, boudin noir com maçãs caramelizadas, navarin de cordeiro (acompanhado por uma variedade assustadora de guarnições: baby cenouras, baby cebolas, azeitonas niçoises, confit de alho, tomates concassés, favas e ervas frescas picadas), filet au poivre, steak au poivre, steak tartare, fígado de vitela persillé, cassoulet toulousaine, magret de moulard com marmelo e sauce miel, o ridiculamente popular mignon de porc, pieds de cochon — mais a sugestão da noite, seja lá qual for ela.

Mas tenho um certo espaço para manobra, aqui: devo receber uns pernis de veado e também alguns faisões, de modo que opto pelo faisão. É um prato assado, de modo

que posso pré-assar de antemão, o que vai exigir de meu subchef apenas desossar e enfiar de novo no forno para terminar o cozimento, depois aquecer as guarnições e o molho antes de servir. Um especial fácil. Moleza. Isso vai ajudar um pouco as coisas, acho.

Quando chego ao Les Halles, as sugestões do dia já estão quase no papo.

Sou o primeiro a chegar, como sempre — embora às vezes minha chef confeitadeira me surpreenda com aparições extemporâneas —, e o restaurante está às escuras. Mas música salsa toca alto no estéreo atrás do bar, obra do guarda/faxineiro noturno. Confiro o livro de reservas e vejo que já temos oito para o jantar, depois confiro os números da noite anterior (o maître já somou tudo) e vejo que servimos duzentas e oitenta refeições, uma quantia respeitável — e um bom presságio para meus custos. Quanto mais bife com batatas fritas eu vender, melhores serão os números. Folheio o livro de “ocorrências”, o caderno no qual a gerência noturna se comunica com a diurna, anotando queixas de clientes, consertos a fazer, mau comportamento de funcionários, telefonemas importantes. Vejo que meu churrasqueiro chamou um dos garçons de “viado” e bateu o punho na tábua de cortar de “modo ameaçador” quando cinco clientes entraram no restaurante três minutos antes da meia-noite, hora de fechar, e pediram cinco côtes de bœuf ao ponto (tempo de cocção, quarenta e cinco minutos). Tomo um gole de meu café com gosto de papelão, comprado no bar ao lado, e entro na cozinha, observando a limpeza feita pelo peão da noite. Parece boa. Jaime sorri para mim do poço da escada. Está arrastando um saco cheio de toalhas molhadas e diz: “Hola, chef”. Está imundo, o avental branco já quase negro

de lidar com esteiras de chão sujas e salpicadas de comida e de arrastar centenas de quilos de lixo até a rua. Sigo atrás dele até o porão ainda úmido, vou para o escritório, sento à escrivaninha e acendo meu décimo cigarro do dia, enquanto remexo na gaveta em busca de um formulário de pedido de carne. A primeira coisa a fazer é descobrir exatamente quanta carne cortada tenho em mãos. Se estiver com o estoque meio baixo, vai ser preciso botar o açougueiro na dança logo de cara. Mesmo que ainda haja o suficiente para dar conta dos pedidos da noite, tenho de providenciar os pedidos para amanhã quanto antes. A boucherie é movimentadíssima no Les Halles e corta carne não só para o restaurante da Park Avenue como também para os outros estabelecimentos de Washington, Miami e Tóquio.

Arranco os sapatos, troco de calça, ponho o jaleco, tamancos e um avental. Acho meu estojo de facas, enfio uma pilha gorda de panos de prato dentro, prendo uma caneta de lado no jaleco (para que não caia quando me curvo) e, tirando um molho de chaves da mesa, destranco os cadeados do almoxarifado de secos, da câmara frigorífica, de geladeiras e freezers. Abro as cortinas da boucherie, uma sala refrigerada onde os açougueiros cortam a carne, e passo a mão no som portátil do ajudante, que está em cima do tampo de trabalho. Facas, panos de prato, som, prancheta e chaves nas mãos, subo de novo as escadas até a cozinha.

Consegui juntar uma coleção até que bastante boa de clássicos punk nova-iorquinos de meados dos anos 70 em fita cassete: Dead Boys, Richard Hell and the Voidoids, Heartbreakers, Ramones, Television e por aí afora, coisas que meu churrasqueiro mexicano também curte (ele é um cara jovem, chegado em Rob Zombie, Marilyn Manson, Rage

Against the Machine, de modo que minha seleção musical não o ofende). Estou esvaziando a geladeira da praça de salteado quando ele chega. Carlos tem um piercing na sobrancelha, um corpo que é uma Capela Sistina e se considera mestre em sopas. A primeira coisa que me pergunta é se as espinhas de vermelho vão chegar. Faço que sim. Carlos adora toda e qualquer sopa em que possa acrescentar uma dose de Ricard ou Pernod, de modo que a sopa de peixe do dia, servida com rouille, é uma de suas prediletas. Omar, o cozinheiro garde-manger, que exhibe uma grossa tatuagem de arame farpado no braço, chega em seguida, e atrás dele vêm os demais moradores de Queens: Segundo, o centurião vato loco da preparação, Ramón, o lavador de pratos, e Janine, a chef confeitadeira. Camelia, a gerente-geral, é a última a chegar — ela vem a pé para o trabalho — e nós trocamos um “Bonjour!” e “Comment ça va?”.

## CARLOS — depois virou chef executivo do LH.

Logo mais, estão todos trabalhando: Carlos assando ossos para fazer caldo, eu esquentando molhos e separando porções de pavées, filé-mignon, porc mignons, peitos de pato e fígado. Antes do meio-dia, preciso cortar e apimentar as pavées e os filés, despelar e fatiar os fígados de vitela, preparar o cassoulet, caramelizar as maçãs, aferventar baby cenouras, fazer confit de alho, reabastecer os estoques de queijo ralado, sopa de cebola, sal marinho, pimenta esmagada, farinha de rosca e azeites. Tenho de bolar um especial de massa usando o que tenho na mão,

fazer molho livornaise para Carlos, preparar um molho para o faisão — e, mais irritante de tudo, cozinhar uma nova batelada de navarin, coisa que vai monopolizar grande parte do meu fogão durante boa parte da manhã. Em algum momento, no meio disso tudo, tenho de escrever os especiais do dia para que Camelia ponha no computador e estabeleça os preços (às nove e meia em ponto ela vai começar a me ligar pelo interfone, perguntando naquele seu sotaque francês inconfundível se eu já estou com “le mênini”).

O pessoal da entrega não para de me interromper pedindo assinaturas e eu não tenho o tempo que gostaria de ter para conferir a mercadoria. Por mais que eu queira e goste de enfiar o nariz em cada guelra de peixe e acariciar cada legume que entra na cozinha, não dá — não há tempo para isso. Felizmente, meus fornecedores conhecem o caráter perigoso e instável de minha personalidade, de modo que, se eu não gostar do que tiver recebido, eles sabem que estarei no telefone mais tarde, berrando para que “apanhem essa merda de volta imediatamente!”. Em geral, recebo muitos bons produtos. É do interesse dos meus fornecedores me deixar feliz. Os legumes, no entanto, estão atrasados, o que não é comum. Olho para o relógio da cozinha já nervoso — não resta muito tempo. Tenho uma degustação às onze e meia, uma amostra dos especiais do dia para a brigada de salão, acompanhada de uma explicação detalhada, para que não descrevam um faisão “tipo assim meio que feito galinha”.

O açougueiro chega, com cara de quem acordou debaixo da ponte. Corro lá para baixo, quase nos calcanhares do homem, para pegar meus pedidos: uma pilha enorme de engradados de leite, cheias até a boca de côtes de bœuf

envoltas em plástico, entrecôtes, contrafilés, costeletas de carneiro, carne de carneiro para guisados, merguez, saucisson de Toulouse, rosette, barriga de porco, onglets, aparas, carne para bife tartare, lombos de porco recheados de toucinho e alho, patês, rillettes, galantinas e frangos. Assino o papel de retirada e empurro a pilha de caixotes até o canto, para que Segundo dê entrada em meu estoque. Ainda lá embaixo, começo a carregar outros caixotes com as coisas que vou usar no dia. Tento pegar o máximo para fazer o menor número possível de viagens, limitando minhas subidas e descidas por aquelas escadas. Tenho a impressão de que vamos ter muito movimento no almoço e à noite não vou parar um segundo, de modo que toda viagem extra faz diferença no final do dia. Nos meus caixotes vão a carne de porco, os fígados, as pavées, os filés, alguns peitos de pato, um saco de favas, ervas e vinagre para o molho. Dou a Ramón, o lavador de pratos, uma lista de suprimentos adicionais para me trazer lá de baixo — caldos a serem reduzidos, o queijo ralado —, coisas facilmente reconhecíveis para as quais não vai precisar nem de um tradutor nem de uma equipe de busca para localizar.

Na minha praça (salteados), tenho apenas um Garland de seis bocas para trabalhar. Há um outro fogão ao lado, mas algumas bocas estão tomadas por um banho-maria para molhos e sopa de cebola e as demais pelos caldos — vitela, frango, carneiro e o de porco, que vai ficar reduzindo em fogo brando o dia todo e boa parte da noite. Um dos meus queimadores, durante o serviço, estará ocupado permanentemente por um caldeirão de água em que Omar vai aferventar o ravióli, o que me deixa cinco bocas com que trabalhar. Outro queimador, o dianteiro da direita, será usado quase o tempo todo por ele também, para fritar o

bacon das saladas de alface frisée, selar os pedacinhos de filé que entram na salada de onglet, saltear cubos de batata em gordura de pato para o confit de canard, sem falar no vôngole — o que me deixa, muito provavelmente, com três queimadores em tempo integral para preparar uma ampla gama de pratos, sendo que qualquer um deles, sozinho, exigiria dois queimadores para um único pedido. Logo mais, haverá uma fileira de frigideiras apitando à espera de um fogo, exigindo prioridade máxima. Se aparecer uma mesa de seis, por exemplo, com um pedido, digamos, de dois magret de moulard, um porc mignon, um cassoulet, um boudin noir e uma massa, serão nove frigideiras de salteado só para esse grupo.

Reduzindo gastrite (açúcar e vinagre) para o molho do pato enquanto o Dead Boys toca “Sonic Reducer” no rádio, tenho de me espremer para abrir espaço a Janine, que derrete chocolate em cima da água fervente da massa. Não me incomodo muito, já que é muito boa em manter distância e eu gosto dela. É uma ex-garçonete do Queens e, embora tenha acabado de sair da escola, sabe se impor. Já teve de aguentar um subchef francês assanhado e chato antes de minha chegada, os mexicanos confiados de praxe e uma gerente que parece ter um prazer todo especial em tornar sua vida um inferno. Nunca chamou para dizer que estava doente, nunca se atrasou e está aprendendo in loco muito bem. Faz o inventário dos próprios mantimentos aos sábados e, como eu odeio coisas grudentas, adocicadas e moles, isso me ajuda muito. Como já disse antes, tenho enorme admiração por mulheres duronas em cozinhas movimentadas. Elas têm de aguentar um bocado, como você já deve ter imaginado pelos relatos deste livro, neste nosso cantinho deliberadamente taciturno do Vestiário do

Inferno, e as que conseguem sobreviver e prosperar num universo tão sobrecarregado de testosterona são raríssimas. Janine está firme. Ela já enfureceu toda a brigada de salão ao dizer que registra as madeleines que nós distribuimos com o café. Estou satisfeito com seu trabalho, abrindo uma exceção no juízo em geral pouco lisonjeiro que faço dos pâtissiers.

A meu lado, Omar, meu cozinheiro garde-manger, é um autômato. Não preciso nem espiar sua praça porque sei exatamente o que está fazendo: enchendo potes, fazendo molhos para salada, esfregando sal marinho em coxas de pato para o confit, braseando devagar barriga de porco para o cassoulet, preparando um sabayon de cogumelo para o ravióli de royan. Raramente preciso me preocupar com ele. Sinto cheiro de Pernod, de modo que sei, sem precisar olhar para Carlos, o que está aprontando: soupe de poisson.

Segundo está lá embaixo, recebendo pedidos na entrada de serviço. Ouço a campainha tocar de minuto em minuto, o que significa que mais algumas toneladas de comida estão chegando. A esta altura ele já deve estar com a minha câmara frigorífica toda arreganhada, feito um paciente cardíaco, dando entrada nas mercadorias novas, joeirando o velho, o feio e os “experimentos científicos” que às vezes despontam, esquecidos e indistintos, em cantos escuros, enfiados por trás de molhos e caldos. O sujeito tem uma cara de mau que não é brincadeira. Os outros mexicanos dizem que ele anda sempre armado, insistem que cheira “terebintina” e “pintura”, que já cumpriu muita pena. Pouco me importa que tenha sido o assassino de Kennedy, o homem é o melhor preparador que já tive. Onde ele acha tempo e força para receber todas as entregas e lidar com os meandros e engrenagens de uma preparação em regra, do

tipo limpar lula, lavar mexilhão e espinafre, cortar tomate em cubinhos, alho-poró à julienne, tirar filé de peixe, desossar pé de porco, triturar pimenta-do-reino e por aí afora, e assim mesmo ainda encontrar uma brecha para preparar uma linda salsinha picada bem fina (que ele corta com um facão de açougueiro do tamanho de uma cimitarra), isso eu não sei.

O último a chegar é nosso fritador de batatas. Esse é um serviço em tempo integral no Les Halles, onde somos justificadamente famosos por nossas frites. Miguel, que parece descendente direto de algum rei asteca, passa o dia inteiro a descascar batatas, cortar batatas, escaldar batatas e depois, durante o serviço, a jogá-las em óleo de amendoim a cento e noventa graus Celsius, salpicá-las de sal e empilhá-las pelando nos pratos com as mãos. Tive de fazer isso algumas vezes e posso lhe dizer que é algo que exige calos *grossos*.

Realizo a reunião e degustação com os garçons às onze e meia. O novo rapaz não sabe o que é prosciutto e sinto um aperto no coração. Repasso os especiais do dia, falando lentamente e pronunciando cada sílaba da melhor forma que posso para os mais lerdos e burros. A sopa é soupe de poisson com rouille — isso é molho com alho e pimenta para os novatos. A massa é linguine com legumes assados, alho, baby alcachofras, manjeriço e azeite de oliva extravirgem. O peixe assado inteiro do dia é badejo negro — não *litrado*, aviso aos discípulos mais obtusos — coberto com sel de Bretagne. O outro peixe do dia é atum grelhado à livornaise, aspargo e batata assada. Será que alguém precisa que eu explique “livornaise”... de novo!? A sugestão de carne é faisão assado com molho de vinho do Porto e repolho roxo braseado. E temos faux filets para dois, sim (esse é o lombo

do boi, bem ao lado do filé-mignon, o contrafilé, fatiado na mesa por cinquenta paus a porção). A sugestão para a sobremesa é tarte Tatin. Até que a formação para o salão não está de *todo* má, hoje: Doogie Howser, “Morgan, a modelo de lingerie de meio período”, Ken, o veterano (que dá gargalhadas históricas audíveis da rua; ele é o grande favorito para Garçom Mais Sujeito a Ter um Troço, Raspar a Cabeça, Subir numa Torre e Começar a Atirar em Estranhos), e um garçom novo, o que não sabe o que é prosciutto. Não me dei ao trabalho de aprender o nome dele, já que estou com a impressão de que não vai ficar muito tempo conosco. Há também dois cumins, um português que trabalha feito uma mula e um bengali preguiçoso que só vendo; devem se equilibrar, como sempre.

Meu ordenança hoje é o imponente Mohammed, apelidado de Cachundo pelo pessoal da cozinha — o melhor que temos. É uma sorte, porque pelo visto o movimento vai ser grande e o outro, vamos chamá-lo de Osman, costuma perder um pouco o pé quando as coisas ficam muito agitadas e tem um jeito irritante de sibilar o “s”, transformando os berros de “mexilhõesss” e “essspesssial de carne” em algo muito penoso de ouvir quando se está sob fogo cruzado. Cachundo começa imediatamente a limpar cerefólio, a arrumar as guarnições, a encher tigelas com parmesão ralado, pasta harissa, alecrim, tomilho e a pegar minhas conchas favoritas para servir molho dos recipientes de prata.

Em vários momentos, durante minha faina, dou um jeito de realizar reuniões clandestinas na rua para receber os relatórios de meus agentes a respeito das atividades da noite anterior (depois que fui embora). Estou investigando o

incidente do churrasqueiro registrado no livro. Não foi nenhum bicho de sete cabeças. Mantenho outro breve encontro perto da adega com alguém que me fornece as últimas fofocas de nosso restaurante em Miami e um apanhado dos últimos desdobramentos no Le Marais, nosso restaurante irmão da rua 47, bem como algumas especulações sobre as próximas cartadas da alta gerência e dos donos. De novo, nada que eu não saiba ou que já não tenha presumido. Gosto de meus patrões — e acho que eles de mim —, de modo que é apenas curiosidade, não paranoia, que me faz querer estar sempre a par do que rola, colecionando e analisando informações vindas de nossos destacamentos e salas de conferência longínquos. Também gosto de ouvir relatos diferentes de uma mesma ocorrência, vindas de fontes variadas. Dá uma perspectiva mais ampla e revela, às vezes, o que uma determinada fonte *não está* passando ou o que está divergindo a fim de deixar essa ou aquela impressão, o que sempre me faz perguntar a mim mesmo: *Por quê?* Gosto de contar a uns poucos selecionados coisas supostamente sigilosas, umas duas ou três vezes por semana, só de sarro. Mais tarde, quando elas voltam para mim, fornecem um mapa interessante de transferência de dados — um líquido de contraste que me permite fazer uma chapa de quem delata o que para quem. Há uma série de variações interessantes dessa prática — passar informação *falsa* para um notório falastrão, por exemplo, com um alvo específico em mente. Muito do que ouço é totalmente inútil, enganoso e desinteressante. Mas gosto de me manter informado. Nunca se sabe o que pode vir a ser útil mais tarde.

Meio-dia em ponto e as pessoas já começaram a chegar. Levo um pontapé no saco de cara: um pedido de porc

mignon, dois boudins, um fígado e um faisão, todos para a mesma mesa. Os boudins levam mais tempo, de modo que têm de ir para o forno imediatamente. Primeiro, furo a pele com um garfo de coquetel, para que não estourem, pego um punhado de pedaços de maçã caramelizada e jogo numa frigideira com um pedaço de manteiga para terminar depois. Aqueço uma panela com manteiga e azeite para o porco, jogo uma fatia gorda de fígado de vitela na farinha, depois de salgar e pôr pimenta-do-reino, aqueço outra panela com manteiga e azeite para o fígado. Enquanto as panelas aquecem, desosso meio faisão e ponho na assadeira, para ir ao forno, depois giro o corpo e encho uma panelinha com o molho de vinho do Porto para ir reduzindo. Panelas prontas, selo a carne de porco, salteio o fígado — o porco vai direto ao forno, numa outra assadeira —, da panela quente retiro a gordura para o deglaceado com vinho branco e caldo, junto o molho do porco, alguns confit de alho, depois reservo para terminar a redução e montagem mais tarde. O fígado já está semipronto, de modo que passo para uma outra travessa e, na mesma panela, salteio algumas echalotas, ponho vinagre de vinho tinto para o deglaceado, depois um pingo de demi-glace, acerto o sal e separo também. Chega um pedido de mexilhões, com um peito de pato logo em seguida. Pego outra panela para o pato, encho uma panela fria de mexilhões, coulis de tomate, alho, echalotas, vinho branco e sal. Os mexilhões serão cozidos à la minute e finalizados com manteiga e salsinha.

Mais pedidos entrando. Vai ser um baile danado: outro faisão, mais porco, outro fígado e *ai!*, um navarin — uma maravilha de panela única, mas que exige fuçar um bocado nas geladeiras de balcão, atrás das guarnições. A chave

para não perder o pé numa praça movimentada é começar o prato assim que o pedido sai da boca de Cachundo — aprontar a panela, dar a fritura rápida para selar a carne, enfiá-la no forno o mais rápido possível, dar os passos iniciais — de modo que, mais tarde, quando as comandas começarem a se acumular de verdade, eu ainda possa dizer no que estou trabalhando e o que tem me esperando sem ter de ler de novo os pedidos.

“Marcha a doze!”, diz Carlos, que já tem uma porção de bifês, costeletas e alguns pedidos de atum na preparação. Ele quer saber se estou chegando perto, na minha ponta. “Vamos na doze!”, eu digo. Miguel começa a servir as batatas. Grito para que Omar me dê o purê de batata para os boudins, esquento as maçãs no fogo, aqueço e monto meu molho para o fígado, tiro os mignons de porco do forno, corto o cordão que os mantêm presos, aqueço as batatas e legumes do faisão, espremo o molho do faisão nas bocas de trás para esquentar entre as panelas, tiro os mexilhões do fogo, despejo numa cumbuca já de prontidão e grito “Papas fritas para conchas negras” para Miguel, enquanto giro e me curvo para conferir como vão indo os peitos de pato. O molho do pato e o marmelo eu esquento depois, agora não tem lugar, os pedidos estão realmente chovendo, a impressora tagarelando sem parar. Dou umas espiadas nos pedidos enquanto ainda estão saindo da impressora, tentando ver o que vou precisar em seguida, feito um jogador roubando dicas. O interfone toca e eu atendo, irritado.

“Linha um para o chef”, diz a hostess.

Aperto o botão verde que pisca. É um vendedor, querendo me fornecer peixe defumado. Respondo com grande doçura e leveza, atraindo o sujeito para a armadilha de urso bem

ao estilo Bigfoot. “Deixa ver se entendi direito”, eu digo, depois que ele matraqueou um certo tempo sobre a linha completa de iguarias que tem à disposição, tentando parecer um pouco lento e confuso, “você está querendo me vender comida, correto?” “Isso!”, vem a resposta, o vendedor já mais encorajado diante de meu interesse e aparente burrice. “E de maneira geral você diria”, continuo eu, “que tem, bem, um *monte* de restaurantes que compram de você — na verdade, você com certeza diria que seu negócio é fornecer comida a restaurantes... e a *chefs* em particular?” “Claro, claro!”, diz o estúpido vendedor, dando início a um rosário de contas normalmente prestigiosas e de nomes de outros chefs que compram seu esturjão defumado, seu salmão, sua truta e suas ovas de peixe. Já ouvi o bastante e interrompo o sujeito. “Então... POR QUE VOCÊ VEM ME ENCHER O SACO BEM NO MEIO DA PORRA DA HORA DO ALMOÇO?!” E bato o telefone na cara do homem.

Pego o pato bem na hora, viro para que a pele fique para baixo de novo e tiro do forno. Tenho um pedido de filet au poivre — não faz parte do cardápio regular do almoço, mas é um cliente assíduo, diz Cachundo, e estou pronto para prepará-lo, de todo modo, de maneira que começo fazendo a selagem. Mais uma massa. Despejo um pouco de azeite extravirgem na frigideira e salteio algumas lâminas bem finas de alho com um pouco de pimenta vermelha esmagada, acrescento os fundos de alcachofra, os legumes assados, algumas azeitonas. Não sei por quê, mas sempre me ponho a cantarolar Tony Bennett ou Dino — hoje é “Ain’t That a Kick in the Head” — quando estou cozinhando macarrão. Eu *gosto* de cozinhar macarrão. Talvez porque no fundo, em algum canto obscuro da alma, sempre tenha tido vontade de ser um ítalo-americano; vai ver eu entro em alfa

com aquele último jorro de extravirgem para emulsionar, logo depois do manjericão, eu sei lá. Mais mignon de porc, meu ordenança, o Cachundo, avisa Janine, que está fazendo massa de clafoutis em sua praça de trabalho no porão, e ela sobe correndo para servir sobremesas...

Estamos indo bem, até o momento. Estou mantendo o ritmo da grelha, que é uma praça bem mais rápida (a menos que uma mesa peça um côte de bœuf, um faux filet para dois ou então um peixe inteiro assado, o que retarda a velocidade do pedido). Omar está fazendo frente às entradas e eu estou na verdade me sentindo ótimo, bem no alvo. Não importa o que entre, ou quanto entre, minhas mãos estão nos lugares certos, minha ginga continua boa e minha praça parece limpa e organizada. Estou muito bem mesmo, dando uns efeitos nos pratos quando mando para a boqueta, trocando piadas com Carlos, encontrando tempo para dar uma bronca em Doogie Howser por ter passado aquele filet au poivre sem conferir comigo antes.

“Doogie, seu sifilítico chupador de maionese, candidato a Jimmy Sears de meia-tigela — da próxima vez que passar um pedido especial sem conferir comigo primeiro sabe o que vai acontecer? Eu e o Carlos aqui vamos abrir dois buracos no seu pescoço e socar a rola no meio!”

Doogie se encolhe todo, ri nervoso e sai espavorido da cozinha, arrastando um pedido de desculpas meio cochichado.

“Chef”, diz Omar, com cara de culpado, “no más tomates...”

Meu queixo cai e eu viro fera.

Eu *pedi* tomates. Pensei que eles haviam chegado — depois lembrei que acabei dividindo o pedido entre três fornecedores. Ligo para Segundo pelo interfone e lhe digo

para vir *horita*. Também estou furioso com Omar por ter esperado até ficarmos sem tomate para vir me dizer isso.

“Que porra está acontecendo aqui?”, pergunto a Segundo, que para na soleira da porta com postura de presidiário no pátio de recreio. “No Baldor”, ele diz, me levando a um acesso explosivo de fúria. A Baldor, ainda que uma excelente companhia fornecedora de legumes, já se atrasou duas vezes nas últimas semanas, provocando alguns telefonemas pouco polidos de minha parte para o pessoal deles — e, pior, me obrigando a fazer negócio com outras companhias inferiores até eles entenderem o recado e começarem a entregar na hora. Agora, sem tomate e sem entrega, e o movimento aumentando, estou espumando. Ligo para a empresa e começo a berrar de imediato: “Que tipo de cheiradores de cola e fumadores de crack deformados trabalham pra vocês? Vocês não estão com um *pedido* meu? *O quê?! Se fui eu mesmo que liguei pra essa porra... E falei com um ser humano! Não foi nem um recado gravado! E vocês estão me dizendo que não estão com meu pedido? Eu tenho três empresas que me fornecem legume! TRÊS! E SÃO SEMPRE VOCÊS QUE ME PÕEM NA BUNDA!*”. Desligo, tiro algumas panelas do fogo, ponho mais alguns mexilhões numa outra, despejo molho no pato, arrumo alguns faisões e confiro a prancheta. Estou dizendo a Cachundo para dar uma corrida até o Park Bistro do outro lado da rua para perguntar ao chef de lá se poderia nos emprestar alguns tomates quando vejo, nas minhas colunas bem marcadinhas com uma cruz, que na verdade pedi os tomates a uma outra empresa, que eu não encomendei nada da Baldor. Não há tempo para sentir remorsos pelo erro cometido — isso virá mais tarde. Depois de berrar com o pessoal inocente da Baldor, minha raiva passou, de modo que quando ligo para

o fornecedor culpado, mal consigo impor um tom sério à queixa. No fim, descubro que meu pedido acabou indo parar num outro restaurante — no Layla, em vez de no Les Halles. Faço uma anotação mental para me referir a meu restaurante como “Less Ales” no futuro. O funcionário da empresa equivocada pede desculpa pela confusão, promete me fazer uma entrega em sessenta minutos e me dá cem dólares de crédito.

Mais patos, mais faisões, muito mexilhão, a onda interminável e ininterrupta de mignons de porco... até que o almoço finalmente começa a se encerrar. Fumo um cigarro no poço da escada enquanto Carlos continua a soltar bifés, costeletas e paillards, nada para a minha praça. Chega a entrega da D’Artagnan, meu fornecedor de especialidades, trazendo foie gras, coxas de pato e uma guloseima especial — um porco de quase cem quilos, criado organicamente, que José, um de meus senhores, encomendou para ser usado em patês e tête de porc pela charcutaria. Olha, eu até consigo levantar um ser humano de cem quilos ainda vivo e respirando — bom, por alguns segundos, ao menos —, mas arrastar cem quilos de peso morto e desajeitado pelas pernas por toda a cozinha e escada abaixo, até a boucherie, exige quatro homens fortes. O açougueiro, o charcuteiro, o lavador de pratos e eu pegamos nas pernas do bicho e levamos escada abaixo, a cabeça batendo horrendamente em cada degrau. Agora sei como deve ser a sensação de se livrar de um cadáver, resmungo. Não invejo a família Gambino — que *trabalheira!*

A gerente-geral senta-se para almoçar com a hostess. Dois calamari, sem azeite nem alho, um especial de peixe sem molho, uma remoulade de salsão. Frank, meu novo subchef francês, chega. Tenho uma lista para ele: especiais

para o jantar, mise-en-place, coisas por fazer, coisas para vigiar. Quando ele assume a praça de salteados, mais tarde, para me substituir, sinto-me grato... meus joelhos incomodam e aquela dorzinha familiar nos pés está pior do que nunca.

José, meu patrão, dá uma passada, querendo me levar até o mercado de legumes. Rapidamente, acerto algumas coisas, verifico se Frank está devidamente informado de tudo e caminho até o mercado — coisa de onze quarteirões de distância. Acariciamos, cheiramos, apertamos e fuçamos verduras por uns tempos e voltamos para o restaurante uma hora depois com peras, alguns ramos de lúcia-lima, erva-doce, batatinhas novas e alguns nabos com folhas, para os quais terei de inventar alguns especiais do dia. A piada que corre no Les Halles é que toda vez que o José entra por aquela porta o custo da comida sobe dois por cento. Por ele, todos os meus molhos seriam feitos com manteiga da Normandia e foie gras, as guarnições todas levariam trufas frescas se eu não chiasse — mas ele *adora* comida, uma boa coisa para um dono. José adquire um olhar sonhador quando escuta alguém falando que a temporada de trufas negras está chegando, ou que apareceram os primeiros siris-moles da estação, mesmo que custem sessenta dólares (!) a dúzia, ou qualquer outra coisa sazonal, de alta qualidade, francesa, clássica, caçada ou difícilíssima de achar. Sempre quer ser o primeiro a vendê-la, custe o que custar. A estratégia parece estar funcionando. A espinha dorsal dos negócios pode ser o bife com batatas fritas, mas nossos fregueses regulares muitas vezes se sentem agradavelmente surpresos ao descobrir uma comida exótica de quinze dólares num prato pelo qual estão pagando apenas vinte, e pequenos extras assim formam

uma clientela leal. A vida com José significa receber entregas frequentes e inesperadas de tudo quanto é item caro e perecível e quem tem de se virar do avesso para encontrar uma saída para elas sou eu, mas que chef *não* curtiria uma partida de linguado de Dover, ainda gotejante de água do canal da Mancha e retorcido com os estertores da morte, caindo em suas garras? Tudo bem que meu churrasqueiro não vai ficar muito emocionado — é *ele* que vai ter de tirar a pele e a espinha do bicho e depois montá-lo de novo para servir —, mas azar.

De volta do mercado, a equipe da noite está se aprontando no vestiário e eu tenho tempo apenas de repassar a ordem dos trabalhos do sábado. Isso é algo que eu *gosto* de fazer. Segundo, meu jovem amigo com pendores criminosos, e eu fazemos uma excursão completa pelo almoxarifado, as geladeiras e os armários. Levo duas pranchetas debaixo do braço: uma para os pedidos (uma página para o sábado, outra para começar a lista da segunda-feira) e outra para as listas de preparação — minha lista de Coisas a Fazer Amanhã.

Separo por empresas, enquanto passo tudo em revista. A De Bragga fica com os pedidos de carne da segunda; a Schaller & Weber, com o bacon. Riviera & Ridge com os legumes — estou constrangido demais para falar com a Baldor no momento. Vejo que preciso de mais vinte quilos de mexilhões, quinze quilos de lula, oito peixes inteiros e de um novo peixe do dia para sábado e domingo. Ligo para a Wild Edibles e converso com Chris Gerage, que também já foi chef do Pino, num certo momento da vida, e discutimos o que tem de bom para o dia seguinte. Fico com um pouco de bass listrado silvestre, salmão e polvinho para os especiais de entrada. Na seção de secos, estou de mãos atadas para

o fim de semana — não há entrega aos sábados —, mas já começo a fazer a lista da segunda-feira. Da D'Artagnan vou precisar de um pouco mais de foie gras até segunda, alguns ossos de pato, talvez um pouco de magret e quem sabe eu esbanje e peça também uns cogumelos cantarelo e trompette para um especial — José vai ficar encantado —, e já que javali selvagem tem me dado um bom lucro, ultimamente, talvez eu ganhe com eles o que vou perder nos cogumelos. Acrescento dois pernis de javali na minha lista para a D'Artagnan. Segundo sabe exatamente o que eu vou lhe pedir e em que ordem — ele está a postos.

Repassamos os itens familiares da lista em meu inepto mas ainda assim utilíssimo espanhol.

“Mesclun?”

“Veinte”, ele responde.

“Cebolla blanca?”

“Una.”

“Echalotas?”

“Tres.”

E por aí afora...

Os laticínios têm de chegar cedo, ou *eles* me avisam, coisa que odeio. De modo que ligo para o fornecedor da segunda-feira imediatamente: duas caixas de leite, quatro blocos de vinte quilos de manteiga sem sal, uma caixa de creme com quarenta e oito por cento de gordura, uma caixa de ovos grandes. A Gourmand, outro fornecedor de especialidades, precisa de mais tempo — eles remetem a mercadoria de Washington, DC, de modo que preciso fazer os pedidos o mais rápido possível: haricots de Tarbes, os caríssimos feijões-brancos que usamos para o cassoulet (absorção perfeita), feuille de brik para as massas, mel da Provença para o molho de pato, enchovas brancas em

azeite de oliva para a salada niçoise, escargots, flageolets... Já estou pensando num pot-au-feu para a semana que vem e vou precisar de bastante daquele sal marinho cinzento para temperar.

Ramón, o lavador de pratos, me diz que vai precisar tirar folga no dia seguinte para visitar um parente no hospital, mas já arranjou um substituto: Jaime II, o lavador de pratos da noite, que vai fazer turno dobrado. Fico agradecido, porque nada me causa mais dissabor do que ter de reprogramar a rota no último minuto e sempre fico contente quando minha equipe cuida disso entre si. Ligar para as casas da minha máfia é praticamente impossível. Quase todos dizem que não têm telefone. Para os que admitem ter, o telefone é sempre atendido por pessoas desconfiadíssimas de qualquer norte-americano desconhecido fazendo perguntas; muito raramente admitem que sim, que o senhor Pérez, Rodríguez, García, Sanchez, Rivera está de fato em casa no dito endereço.

O jantar para a brigada de salão é às cinco e meia, depois que os garçons veteranos tiverem chegado. Eles avançam em cima do rango familiar e dos pratos de degustação como chacais enfurecidos. Nunca é agradável ver um garçom comendo; é de se pensar que eles não têm um tostão furado, pelo jeito como caem em cima de qualquer coisa comestível. A degustação do jantar é conduzida na cozinha, já que ainda há clientes no salão, direto da hora do almoço até o jantar. Parece um vagão de metrô superlotado, depois que eu descrevo os especiais da noite e apresento cada prato. Eles se jogam sobre as quatro travessas, rasgando o faisão com as mãos, quase espetando uns aos outros com o garfo enquanto despedaçam o atum, pegam vôngoles com as manoplas engorduradas e rapidamente transformam a

linda tarte Tatin de Janine num borrão escuro. Engulo mais algumas aspirinas.

Às quinze para as seis, a turma toda dos profissionais do salão está lá embaixo, todos eles sentados em engradados de leite, dobrando guardanapos, fumando e contando as próprias proezas. Quem tomou um porre na noite anterior, quem foi jogado para fora de um inferninho gerido pela máfia a altas horas e acordou de manhã fora de casa, quem acha que o novo maître não vai segurar a peteca esta noite, quando o salão se encher e os fregueses amontoados no bar começarem a berrar por suas mesas, quem vai ganhar a Copa do Mundo, quem acha que Heather Graham é uma gata, quem provavelmente vai levar um chute na bunda esta semana e quem é que se lembra daquela noite em que os cumins bengalis começaram a brigar no meio do salão e um enfiou uma faca no outro?

Serviço de jantar. Mais reservas que mesas, como sempre — com duas de doze lugares reservadas para o horário nobre. Permaneço na cozinha para supervisionar o andamento, na esperança de que talvez, quem sabe, as coisas arrefeçam um pouco lá pelas dez, com tempo suficiente para eu tomar uns dois coquetéis e chegar em casa às onze. Mas sei perfeitamente bem que as duas mesas grandes vão segurar o serviço por no mínimo uma hora; muito provavelmente, vou ficar por aqui para o turno completo.

Por volta das oito e meia, o quadro está lotado. Comandas de entrada se agitam penduradas nas laterais das coifas. À minha direita, abaixo da boqueta, entradas já montadas aguardam em fila o momento de serem levadas para as mesas, a boqueta propriamente está cheia de pratos salteados, o tampo de trabalho em frente à praça de frituras

é um mar de bifes feitos com diferentes graus de cocção. E lá está Cachundo, ainda ele — fazendo turno dobrado também —, transportando os pratos na mão, quatro ou cinco por vez. De vez em quando tenho de dar um aperto num ajudante ou garçom de mãos vazias, separando-os do bando que se forma em volta das praças do café e do pão ou que então está devolvendo pratos e copos sujos, para que sirva as sobremesas. Não quero sorvete derretendo em cima de clafoutis, nem que o creme batido por cima da musse de chocolate comece a desmoronar. A comida está esfriando e minha voz já está rouca de tanto berrar os pedidos por cima do barulho da lavadora de pratos, do ronco das coifas, do zumbido da processadora Paco-Jet e do burburinho crescente que vem do salão. Faço um sinal para um garçom amigo, ele sabe o que eu quero, e logo mais lá vem ele trazendo um “Industrial”, um caneco de cerveja cheio até a boca de margarita. A bebida consegue diminuir um pouco a adrenalina correndo solta dentro de mim e desce muito bem depois de três expressos duplos, duas cervejas, três sucos de uva-do-monte, oito aspirinas, dois coquetéis de efedrina e de um pedaço engolido às pressas de merguez, que eu dei um jeito de enfiar num naco de pão antes de deglutir em dois bocados. A essa altura, meu estômago é um caldo turvo infernal de frustração reprimida, energia nervosa, cafeína e álcool. O garde-manger da noite, Angel, que aparenta ter doze anos mas exibe a tatuagem de um crânio empalado por uma adaga no peito (vai espancar a futura mulher, eu acho), está ficando para trás; tem três raviólis, dois confits de pato, cinco saladas verdes, dois escargots, duas saladas de endívia belga com Stilton, dois vôngoles, um salmão defumado com blini, dois foie gras e um patê na preparação — e as praças de salteado e

grelhado estão pedindo legumes de acompanhamento com urgência, além de purê de batata. Transfiro o ajudante da confeitaria para a praça de Angel, para dar uma mãozinha, mas o espaço é tão pequeno que eles tropeçam um no outro, mais se atrapalham do que se ajudam.

Tim, um garçom veterano, está se roçando em Cachundo — e pelo visto Cachundo não está gostando da brincadeira. Ele está bloqueando a passagem e impedindo o trânsito na cozinha estreita com suas contorções. Sou obrigado a pedir educadamente a Tim que não assedie sexualmente meus boqueteiros *durante* o serviço... só depois, por favor. Um pedido volta porque não ficou bem assado e Isidoro *não* gosta do fato; está perfeito. Dou uma espiada para o salão na penumbra e não vejo nada a não ser vultos escuros de clientes esperando por mesas no bar, mas ouço, mesmo com todo o barulho da cozinha, a conversa ambiente, o rugir constante dos comensais que gritam mais alto que a música, os garçons descrevendo os especiais em meio ao alarido geral para depois entrarem em luta corporal a fim de ver quem consegue chegar primeiro ao número limitado de terminais de computador para pôr os pedidos, imprimir as contas. “Sai a *catorze!* Catôrce!... Estamos com a *seis, sete, catorze* e a *um* saindo!” Eu grito: “Isidoro! Você vê o tempo!”. “Pronta na *catorze*”, me diz Isidoro, o churrasqueiro, atirando a carne que voltara para assar mais um pouco num prato. Cachundo estica o braço por cima de mim e pega pratos, aparentemente ao acaso, como se estivesse colhendo margaridas. Engulo em seco mais algumas aspirinas e fujo uns instantes para o poço da escada, para dar umas tragadas num cigarro.

Um peixe inteiro volta para a cozinha. “O freguês quer sem espinha”, diz um garçom, em tom de quem pede

desculpas. “Eu disse que o prato vem com espinha”, ele geme, antecipando decapitação. Isidoro grunhe e trabalha no peixe devolvido, tirando os filés com a mão e devolvendo à travessa. A impressora agora não para. Minha mão esquerda agarra os pedidos, separando as cópias brancas para a grelha, as amarelas para a praça de salteados, as cor-de-rosa para mim, os pedidos de café para os cumins. Minha mão direita enxuga pratos, enfia gaufrettes de batata e ramos de alecrim em purês, transfere pedidos da lista de espera para a posição de saída, entradas pedidas para entradas saindo, agora eu grito sem parar, tentando manter o leme, um ritmo uniforme. Meu radar está cheio de demônios possíveis e eu os derrubo o mais rápido que posso. Um erro, um único que seja, e estamos fritos. Uma mesa toda tendo de esperar por causa de um pedido prematuramente aviado, porque uma má combinação de especiais amarrou uma das praças por alguns poucos segundos críticos, ou porque um peixe assado ou um côte de bœuf foi esquecido e o que acontece? A produção toda emperra, para, como se alguém tivesse derrubado uma chave inglesa na linha de montagem da GM — derrocada total, o que um chef mais teme. Se algo assim acontece, pode arrasar com todo o ritmo da noite, ferrar com a cabeça de todo mundo e criar um buraco escuro e fundo de onde fica difícil sair.

## Tim AINDA trabalha lá.

“Vou ter de botar para esquentar a *seis!*”, eu berro. Tem um boudin esfriando rapidamente na boqueta, esperando a companhia de um atum especial.

“Dois minutos”, diz Isidoro.

“Cadê a porra do confit?”, eu sibilo para o coitado do Angel, que luta bravamente para fazer blini para o salmão defumado, dourar ravióli sob a salamandra, servir os patês e fazer cinco saladas de endívia, tudo ao mesmo tempo. Um escargot pelando explode na boqueta, espirrando manteiga fervente com alho e tripas de lesma em cima de mim. “Merda!”, digo eu, enxugando o olho com o pano de prato. *“Escargot de merda!”*

Frank está se saindo bem, muito bem, mantendo controle. Fez seu aprendizado com Robuchon, produzindo comidas um tanto mais elegantes e delicadamente arranjadas do que as servidas em nossa humilde cozinha operária do Les Halles, de modo que é uma surpresa agradável ver seu desempenho viril, preparando alegremente nosso rango simples de brasserie com tamanha velocidade e eficácia. Ele não se fia demais na salamandra, e gosto disso (muitos de seus predecessores franceses insistem em deixar tudo quase cru, fatiar e depois dourar as fatias de baixo da salamandra — coisa que eu odeio); ele faz um uso mínimo do micro-ondas, chamado pelo contingente cucaracho de “cozinha ao estilo francês”, não sem uma boa dose de desprezo, e por enquanto só o vi atirar um único bife na fritadeira fry-o-lator. Tudo somado, tem trabalhado bem, até o momento.

*“Platos!”*, berra Isidoro. O lavador está soterrado até os ombros na pia, a copa suja entulhada de pratos cheios de restos ainda por raspar e talheres jogados por tudo quanto é lugar. Solto um grunhido e agarro um cumim bengali, enfio a fuça dele num prato cheio de ossos roídos e legumes semimordidos. “Raspe!”, rosno para ele em tom ameaçador, referindo-me à mixórdia de pratos sujos. “Ocupado, chef”,

queixa-se o cumim que, pelo que tive a oportunidade de ver, até aquele momento estava só zanzando para lá e para cá com o dedão na bunda, levando muito de vez em quando um café ou outro até as mesas. “Por mim você pode estar salvando o mundo”, eu digo. “Raspe os pratos *agora*, senão eu arranco seu pinto e jogo lá no Park Bistro, do outro lado da rua!”

David, o cumim português, está preparando expressos e cappuccinos atrás de mim, mas move-se com muita leveza, ali atrás, sem dar encontrões, sem espirrar uma gota. Estamos acostumados aos movimentos um do outro nesse espaço estreito que dividimos, sabemos quando devemos nos deslocar de lado, quando abrir espaço para pratos prontos que estejam saindo, pratos sujos entrando, para o cara das frituras voltando lá de baixo com mais cinquenta quilos de batatas recém-cortadas. Sinto tão somente um tapinha muito leve nos ombros, quando ele se espreme por trás com mais uma bandeja de café e petits fours, talvez um sussurrado: “Atrás de você” ou um “Bajando”. Hora de Fred e Ginger.

Por fim, a impressora começa a baixar a bola e dá para ver, pelo ajuntamento mais ralo no bar, que essa será a última leva: espaços em branco se abrindo no salão, mesas vazias à espera de fregueses. Já servimos duzentos e oitenta jantares. Passo a bola para Cachundo, me arrasto até as escadas, para uma vistoria final. Confiro os caldos que esfriam em baldes plásticos do lado de fora do almoxarifado, os pés de porco envoltos em chinóis que terão de ser cuidadosamente desossados amanhã, os feijões-brancos de Tarbes que estão de molho e que precisarão ser aferventados, as coxas de pato esfregadas com sal que serão preparadas na própria gordura

temperada com ervas, reparo nos legumes que José e eu compramos mais cedo no mercado.

Dou uma vistória final no almoxarifado dos secos, vejo que em breve estaremos precisando de mais óleo de amendoim, mais pimenta-do-reino, mais vinagre de xerez. Já estou trabalhando num esboço inicial da lista de Coisas a Fazer de amanhã, a lista das ordens do dia seguinte. Já fiz o pedido do badejo listrado, e dos filhotes de polvo, lembro a mim mesmo. José é vidrado em figos black mission — ele viu para vender no mercado —, de modo que tenho de avisar Janine para começar a pensar em figos para um especial. Amanhã de manhã é dia do balanço semanal, o que significa que terei de pesar cada apara de carne, peixe e queijo em estoque e fazer o registro, contar cada lata, garrafa, engradado e caixa. Amanhã também é dia de pagamento e de organizar o registro das entradas e saídas de meus cozinheiros, lavadores de pratos e peões não muito versados em computador, catorze ao todo — e tem também aquele turno extra de Carlos, que trabalhou uma rota a mais para mim na semana passada, e a metade de um turno para Isidoro, na noite que ele substituiu Omar, e Omar que dobrou duas vezes para cobrir as férias de Angel — e merda! — tem as horas extras para aquele evento na Beard House, e uma festa promocional, para o que era mesmo? Sabor de NoHo? Noite do Borgonha? Um coquetel beneficente para o calor infernal? Tenho de registrar todas as transferências de comida de nossos estoques para destacamentos distantes: o salmão defumado que enviei para Washington, os flageolets que enviei para Miami, a rosette e o jambon de Paris que mandei para Tóquio. Tenho de registrar tudo que dei para o açougueiro cortar, e Philippe, meu outro patrão, quer uma lista de sugestões de

especiais para o chef em Tóquio. Tiro meu avental fétido, gemendo como um velho de dois mil anos e, com muito esforço, entro de novo em meu jeans e pulôver.

Estou a caminho da porta mas Isidoro quer falar comigo. Meu sangue gela. Quando um cozinheiro quer falar com você, raras vezes é para dar boas notícias: problemas com algum outro cozinheiro, disputas menores, problemas com o pagamento, pedido de folga. No caso de Isidoro, ele quer um aumento. Dei um aumento para Carlos na semana passada, de modo que vou ter uma fila de cozinheiros gananciosos pulando em meu pescoço pelas próximas semanas. Mais um bilhete para mim mesmo: Frank precisa de folga no dia 16, de modo que vou ter de chamar Steven. Ainda estou com a adrenalina a mil quando finalmente passo pelos últimos clientes à espera de serem atendidos pela hostess, atravesso a porta e aceno para um táxi.

Penso em ir para casa, mas sei que vou ficar ali deitado, rangendo os dentes e fumando. Digo ao motorista para me levar até a esquina da rua 50 com a Broadway, onde desço uma escada até uma galeria de subsolo onde fica o Siberia Bar, um boteco meio desleixado onde as bebidas vêm em copos de plástico e a música me agrada. Tem umas pessoas, um pessoal do Hilton no bar, e umas garotas meio caídas que fazem strip-tease num clube ali perto. Tracy, o dono do lugar, está presente, o que significa que não vou pagar pela minha bebida esta noite. É uma da manhã e tenho de pegar no batente às sete e meia, *mañana*, mas está tocando Cramps na vitrola automática e Tracy imediatamente mexe na máquina, de modo que ainda temos vinte créditos de graça — e aquela primeira cerveja está boa demais. Os cozinheiros do Hilton estão discutindo a respeito de mise-en-place. Um deles está falando mal de um

outro que roubou sal de sua praça e o companheiro não entende por que tamanha celeuma por tão pouco — de modo que eu vou me envolver *nessa* conversa. Depois do Cramps vem o Velvets cantando “Pale Blue Eyes” e Tracy sugere uma dose de vodca russa que ele tem guardada no freezer...

**SIBERIA BAR...**

Ah, dias felizes...  
já faz muito tempo

# Subchef

Em condições ideais, meu subchef é como minha mulher.

Vou mais longe ainda: meu subchef, em condições ideais, é ainda mais *íntimo* que ela, e nisso não vai nenhum desrespeito por Nancy, a quem adoro e com quem venho quebrando pedras desde o colégio. É que eu passo mais tempo com ele. O juiz, como Nancy gosta de me lembrar, jamais acreditará nisso.

Steven, meu subchef de 1993 até recentemente — quando finalmente assumiu uma cozinha só sua —, era meu duplo, meu gêmeo maligno, meu diretor de serviços clandestinos, uma espécie de sargento Bilko, alguém que, além das responsabilidades habituais de subchef, tais como dirigir a cozinha na minha ausência, comandar as várias praças com alto nível de competência e vigiar minhas costas, era também precioso pela capacidade de *fazer as coisas*.

Ninguém sabe onde foi parar a chave da câmara frigorífica? Chame o Steven. Ele tira aquela porta das dobradiças num segundo. A máquina de cortar legumes precisa de uma peça substituta no meio de um almoço ultramovimentado? Steven dá um pulo não sei aonde e volta em minutos com a peça de reposição — meio usada, verdade — com uns pedacinhos de echalota de um outro

restaurante ainda grudados em volta. É preciso saber o que eles estão pensando no escritório central? É só perguntar a Steven. Ele subornou as secretárias e anda lendo os e-mails internos regularmente. Precisa de dinheiro para a fiança? Uma pílula de codeína para aquele corte fundo? Uma nova faca de serra bem baratinha? Ele é o cara. Quando fico intrigado com o que vai pela cabeça e alma de alguém com quem estou trabalhando? Apelo para o Steven. Ele dá uma saída com a pessoa em questão, deixa o sujeito bem chumbado, o cara vomita a alma e no dia seguinte ao meio-dia estou com o relatório completo.

Tudo aquilo que eu não podia fazer — ou não podia ser *visto* fazendo — ele fazia. E fazia bem-feito. Na verdade, ainda que agora seja chef executivo de uma grande empresa de restaurantes, *continua* trabalhando para mim uma noite por semana, na praça da grelha, para não perder a ginga, eu acho. De modo que ainda há um braço armado na minha administração, um braço secreto em ação.

Ter um subchef com excelentes habilidades culinárias e uma mente criminoso é um dos maiores dons de Deus. Em nossos tempos gloriosos trabalhando lado a lado, feito o chefão de uma família mafiosa, ou o diretor da CIA, bastava eu dar uma olhada para ele, erguer a sobrancelha, talvez fazer um movimento imperceptível com o queixo, que a *coisa* — fosse qual fosse ela naquele momento — era feita. Espionagem, Coleta Improvisada de Material, Vingança, Desinformação e Interrogatórios... nossas especialidades.

Conheci Steven no Supper Club. Era 1993, meu regresso aos “bons”. Pouco antes, ainda estava trabalhando com Bigfoot naquele bar do West Village, confortável mas no limbo em termos de carreira. Tirei algumas semanas de folga, fui para o Caribe e, quando voltei, encontrei um

Jimmy Sears meio em baixa na cozinha de Bigfoot. Meu mestre fora jantar no Gotham um dia e experimentara algo assim como uma epifania culinária. De repente, resolveu ter um chef de verdade e Sears, cujo restaurante em Hamptons acabara de fechar as portas e que andava dormindo ao relento por Manhattan, fugindo de credores, ex-namoradas e no geral passando por maus bocados, era perfeito para as técnicas de recrutamento de Bigfoot.

Jimmy era um cozinheiro brilhante. Surgiu com Brendan Walsh no Arizona 206 e a comida preparada por ele no breve período que passou garimpando as minas de Bigfoot era tão boa que eu ficava depois do meu turno, sentava no bar, pedia o jantar e *pagava*. Ver o que Jimmy era capaz de fazer numa cozinha me inspirou de fato; eu andava numa maré meio baixa, já fazia um bom tempo, e experimentar um demi-glace *verdadeiro* de novo, comer coisas novas, instigantes, ver novas formas de apresentação, me fez lembrar dos motivos que me levaram a curtir comida em primeiro lugar. Trabalhei feito um cão para Jimmy e depois de produzirmos alguns milhares de refeições e de termos esquiado algumas vezes, tornamo-nos amigos e chegamos à conclusão de que quando ele e Bigfoot cortassem relações, como inevitavelmente aconteceria, eu talvez o seguisse em sua aventura seguinte.

O confronto de vontades não demorou a acontecer. Poucos meses depois, o período de exílio de Jimmy naquele bar terminou; conseguiu o posto de chef executivo no Supper Club, um imenso restaurante/boate/discoteca na rua 46 Oeste, e começou a contratar cozinheiros. Fui um dos primeiros a receber o chamado.

Era um emprego, ser chef executivo do Supper Club. Diacho, era um emprego fazer *qualquer coisa* no Supper

Club. Privil-o-délico. O salão principal tinha capacidade para cerca de duzentas pessoas, com aquelas mesas quase privadas cercadas de lambris ao longo das paredes, uma pista de dança e um palco onde uma orquestra de doze músicos tocava o suingue dos anos 40. Havia um mezanino — resquício de encarnação anterior como teatro da Broadway — para outras cento e cinquenta pessoas, com um segundo bar e, na lateral, também no segundo andar, um local menorzinho, mistura de cabaré e bar VIP, chamado Blue Room, onde cabiam mais oitenta fregueses. O Supper era um lugar muito elegante, aquilo que na gíria dos idos de 30 e 40 se costumava chamar “rug joint”, ou “estabelecimento acarpetado” — um negócio chique, glamouroso, o tipo de lugar onde seria muito fácil imaginar um jovem Burt Lancaster (recém-saído da cadeia) aparecendo para bater um papo com um jovem Kirk Douglas (dono do clube), que por sua vez estaria contando a fêria da noite numa daquelas mesas privadas. O jantar dançante com orquestra ia das cinco às onze, depois do que as máquinas de fazer fumaça começavam a arrotar nuvens com cheiro de chocolate, os lasers entravam em ação, o globo de espelhos se punha a girar, um DJ assumia o controle e o Supper Club virava (durante uns tempos, pelo menos) a discoteca mais quente da cidade.

Toda noite havia uma frequência diferente, com temas diversos: a Noite das Peruas com Pinto trazia travestis e candidatos a tal em saltos altíssimos para dançar ao som de house e techno; Soul Kitchen era noite de funk pré-discoteca dos anos 70 e nesse dia tinha filmes antigos de blaxploitation sem som no telão, canecões de cerveja e asa de galinha; a noite do Passo Gigantesco tinha acid jazz e fusion; Café con Leche era noite de salsa nueva e funk

latino; Funkmaster Flex atraía a turma do hip-hop; Noel Ashmam apelava para a turma bem vestida de cara esticada do Eurotrash... não dava para saber direito, era uma diversidade maluca de notívagos e toda noite as pessoas faziam uma fila do lado de fora que ia até a esquina da Oitava Avenida, esperando para passar por nossos detectores de metal e nossos treze leões de chácara sarados, depois do que poderiam arrebentar nossos banheiros, se amontoar em volta de nossos três bares, puxar fumo, dar um tiro e copular feito coelhos em cada fresta e canto de nosso cavernoso palácio dos prazeres.

Jimmy me levou para lá na qualidade de cozinheiro garde-manger super bem remunerado — cento e vinte bagarotes por noite para servir umas saladas e espirrar chantili em sobremesas. Mas Jimmy não era, na época, um mestre em organização. Eu sou. Ele passava boa parte do tempo zoando pela cidade inteira; tinha um segundo emprego, cozinha para Mariah Carey e Tommy Mottola; secretamente, entabulava negociações para seu regresso triunfal a Hamptons; e, claro, estava transando com todo e qualquer rabo de saia que lhe aparecesse pela frente. Até ele pintar no Supper Club, coisinhas de menor importância como fazer os pedidos, programar rotas, girar a comida e organizar os cardápios eram secundárias. Muito depressa, descobri que era mais fácil eu mesmo fazer tudo do que ficar esperando o Jimmy dar o ar da graça e, em pouco tempo, estava administrando as engrenagens de toda a cozinha: providenciando para que tivéssemos comida, colocando toda a preparação em ordem, formando as equipes e juntando as informações necessárias para suprir o enorme volume de festas, bufês, salgadinhos e itens regulares do cardápio que o negócio exigia. A comida do

Jimmy, como sempre, era magnífica, mas ele próprio nunca parecia estar por lá. Depois de alguns meses, tornei-me o subchef de fato, ou gerente de cozinha — o cara que todo mundo procurava para saber que diacho estava acontecendo —, e quando voltei de uma outra folga rápida no Caribe, Jimmy, embora ainda teoricamente chef do Supper, estava secreta e simultaneamente empregado como chef do The Inn at Quogue, em Hamptons, e Steven Tempel estava trabalhando na cozinha do Supper Club.

Suponho que tenha sido um momento histórico.

Ele apareceu em busca de uma posição na praça de salteados, com seu ainda mais degenerado amigo Adam Sobrenome Verdadeiro Ignorado a tiracolo. Tive algumas poucas semanas para observar esses dois em ação antes que Jimmy Sears escapulisse de vez para Hamptons e para sua ainda mais reduzida “programação de verão”. Pedi, implorei, supliquei para que não me deixasse à mercê daqueles dois depravados ladrões, incendiários, bêbados, garanhões, encrenqueiros que viviam cheirando pó. Jimmy ignorou minhas súplicas.

Quando Steven e Adam estavam juntos na cozinha, eu não podia virar as costas um segundo. Eram hiperativos e destrutivos, dois malignos coelhinhos Duracell que, quando não estavam discutindo ou jogando comida um no outro, pareciam estar sempre dando uma escapulida para aprontar alguma coisa de natureza criminosa. Eram espalhafatosos, gatunos, incansavelmente curiosos — Steven não consegue *ver* uma escrivanhinha sem remexer no conteúdo; viviam pregando peça em todo mundo e formaram toda uma rede de colegas de inclinações parecidas. Algumas semanas depois de chegar, Steven já tinha o clube inteirinho a seu serviço, de alto a baixo: o ajudante do escritório lhe dizia

quanto cada um estava ganhando, os seguranças lhe davam uma porcentagem de toda e qualquer droga apreendida na porta, e os técnicos o deixavam brincar nos computadores, de tal sorte que quando um pedido, digamos de peixe-espada, entrava no sistema, a comanda também dizia “Me Fode Fundo”. O pessoal da manutenção lhe dava uma parte dos achados e perdidos e repartia o que ficava para trás, depois de eventos promocionais — estojos cheios de cosméticos, CDs, camisetas, blusões, relógios de pulso etc. e tal; o chefe da manutenção chegou inclusive a dar a Steven a chave de um escritório em desuso no terceiro andar do Supper Club, um antigo quarto de despejo que, sem o conhecimento da gerência, fora convertido num antro de prazeres todo acarpetado, mobiliado e inteiramente decorado; tinha até telefone funcionando. Era um lugar adequado para reuniões pequenas, transações de droga e formação de impérios. A sala tinha pôsteres de mulheres latinas executando várias proezas com legumes; os carpetes e mobília eram sobras do vizinho hotel Edison. Como estivesse no topo de uma longa escada traseira cheia de lixo, atrás dos fétidos vestiários, no fim de um corredor escuro onde ficava estocada a louça sobressalente, a gerência nunca ia até lá — e um rapaz de pouca idade podia se sentir seguro, sabendo que quaisquer que fossem os negócios escusos que estivesse transacionando, não obstante quão ruidoso, desregrado ou criminoso, muito provavelmente não seria interrompido.

Quando a gerência finalmente tomou conhecimento do fato de que Jimmy estava sendo pago para *não* trabalhar no Supper Club, fui promovido a chef. Infelizmente, Steven já tinha cavado seu próprio império invisível dentro do meu.

O que dificultou um pouco as coisas.

O garoto sabia *cozinhar*, porém.

O Supper Club, sobretudo durante a época de fim de ano, quando fazíamos banquetes e jantares regulares para centenas e centenas de pessoas, exigia dos cozinheiros força, habilidade e resistência, além da capacidade de improvisar *rápido*. O quadro de avisos na parede do meu escritório estava repleto de festas programadas; jantares sentados para trezentas pessoas seguidos por quatro bufês e um coquetel para setecentos convidados, muitas vezes num único dia. A logística para comprar, preparar e movimentar comida para tanta gente era impressionante — era uma invasão da Normandia todos os dias da semana. Ter um filho da mãe empreendedor e capacitado feito o Steven por perto era uma ferramenta poderosa. Ali estava um cara capaz de passar a noite toda cheirando pó e tomando ice tea Long Island, se envolvendo em encrencas da mais medonha espécie e *ainda assim* aparecer para trabalhar no dia seguinte e preparar mil refeições. Talvez eu tenha gasto tempo demais investigando as atividades delituosas desse par de criminosos que eram Steven e Adam, sempre chamando um ou outro até meu escritório para um aperto ou um interrogatório (devo ter despedido os dois pelo menos umas três vezes), mas eles, sobretudo Steven, sempre achavam um jeito de cair de novo em minhas boas graças e se tornar imprescindíveis.

Steven, por uns tempos, deu a impressão de ter visto uma luz no fim do túnel (na medida em que isso é possível, em se tratando de Steven). Uma noite, Nancy e eu nos encontramos com ele num bar em Westhampton. Ele estava fazendo uns bicos (típico de Steven) para o Jimmy Sears e quando o vi, ele estava falando arrastado, com o maxilar se retorcendo para tudo quanto é lado de tanta cocaína, os

olhos girando nas órbitas feito dois macacos enjaulados. Ele passou o braço em volta do meu ombro e declarou que ia começar a aparecer para trabalhar *na hora*, que ia começar a se comportar como pessoa *responsável*, que ia virar uma *nova página* em sua vida.

Lembro-me de Nancy olhando para mim como quem diz: “Sei, seeei...”.

Ele, claro, estava prometendo muito mais do que poderia cumprir. A vida com Steven, nos últimos cinco ou seis anos, tem sido notoriamente pontilhada de afrontas horríveis, em sucessão constante. Mas ele passou a aparecer *na hora*, isso é verdade. Parou de sumir em orgias de dois ou três dias. Tentou, da melhor forma que pôde, se conter e não trazer vergonha e desgraça para minha casa e cozinha.

Mais importante ainda, Steven, de repente e de modo inexplicável, tornou-se uma pessoa que, quando diz que vai fazer uma coisa, faz mesmo. Isso, mais do que qualquer outra coisa, é a essência do cargo de subchef. Com Steven por perto, eu não precisava mais chegar e perguntar todo santo dia: “Você cuidou daquilo?”. Aquilo já tinha sido resolvido, sempre.

Gosto disso. Promovi-o a subchef.

Vamos reconstruir, ainda que a partir de um pouco confiável e incompleto dossiê, a carreira inconstante de Steven Tempel: ele nasceu e cresceu em Long Island, cursou a escola culinária Johnson & Wales onde, o que não é de causar espécie, se meteu em encrenca (algo a ver com um assalto) e quase foi expulso. Trabalhou numa lanchonete em Providence enquanto cursava a J&W (apesar das falhas, Steven gosta de dinheiro e nunca teve medo de trabalhar), passou uns tempos no Big Barry’s de Long Island, perambulou por uma série de empregos bestas e acabou

migrando para o norte da Califórnia, indo parar num lugar chamado La Casa Nostra, onde conheceu o incontrolável idiot-savant e gênio dos pães Adam Sobrenome Verdadeiro Ignorado (ninguém sabe, e para o governo o sujeito nem sequer *existe*). Da mesma forma que Hunt e Liddy, esses são dois caras que *jamaiz* poderiam ter ficado numa sala sozinhos. Quando estão juntos, ocorre uma espécie de supernova de estupidez, uma massa crítica de péssimo comportamento. Os dois gostam de recordar episódios desse período idílico na Califórnia: cheirando pó com penne cru, vomitando em jorros para ver quem ia mais longe nos estacionamento dos clubes de strip-tease, levando o dono do restaurante à insolvência, servindo de prostitutas e proxenetas, roubando e sob todas as formas possíveis deixando um rastro de destruição e fluidos corporais em sua esteira. Steven voltou a Nova York provavelmente um passo adiante da lei e trabalhou no Mathew's com Mathew Kenney ("Um cu", diz Steven), no Carmine's, no hotel Plaza e em alguns outros restaurantes muito decentes por períodos sempre curtos. No caminho, conseguiu assimilar um acervo respeitável de manhas culinárias bem como uma variedade de aptidões menos legítimas que ainda o servem tão bem nos dias de hoje. O homem continua sendo uma fonte extraordinária de conhecimento sobre o funcionamento interno dos restaurantes, sobre as engrenagens mais profundas do negócio. Ele sabe consertar um compressor quebrado, dá jeito em qualquer aparelho, abre cadeados, não hesita na mais complicada gambiarra, desentope caixas de gordura, descobre onde está o disjuntor, arruma a porta da geladeira. E é um observador atento de todo e qualquer detalhe de atividades mecânicas ou humanas no local de trabalho — um cara que *repara* nas coisas —, com certeza

um dos resultados de anos e anos à procura de oportunidades para o crime. Pouca coisa lhe escapa. Se alguém estiver aprontando alguma tramoia, Steven saberá a respeito. A ideia com toda a certeza lhe ocorreu primeiro.

Enquanto batalhávamos para atravessar a época das festas no Supper Club, Steven e eu gastávamos um bom tempo bebendo depois do serviço, sentados num bar ou noutro a rever os acontecimentos da noite, a planejar os passos do dia seguinte e a meditar sobre os mistérios Desta Vida Que Levamos. Acabei por depender cada vez mais dele para descobrir o que estava rolando, para consertar as coisas, para me ajudar na esmagadora e interminável rotina de servir centenas e centenas de refeições, cardápios diferentes todos os dias, hors-d'œuvres, comidas à la carte, controlar uma brigada de cozinheiros que chegava a dois dígitos para os grandes eventos, depois encolhia para um grupo de uns oito que davam conta do serviço regular.

Comprar dez mil dólares de carne por dia me dava uma emoção estranha e terrível, como andar numa montanha-russa, e o simples ato de movimentar pilhas até o teto de peixes e legumes perecíveis pela minha cozinha todos os dias era um quebra-cabeça, um desafio que eu curtia. Gostei de voltar a ser um general: destacar minhas tropas onde fossem necessárias, enviar esquadrões volantes de cozinheiros para apagar incêndios nas praças de bufê, dispor as tropas de reconhecimento, enviar observadores, comunicar-me via walkie-talkie com os vários cantos do clube:

“Mais filé no bufê seis”, vinha o chamado. “Mais salmão no bufê quatro!” “Aqui é a segurança na entrada. Temos uma contagem de trezentos e o número continua subindo! O pessoal veio em peso!” O engraçado é que dividíamos a

mesma faixa de rádio com uma unidade à paisana da divisão de crimes de rua da polícia nova-iorquina. Eles viviam tentando fazer com que nós mudássemos de frequência, coisa que não podíamos fazer, já que usávamos todas: uma para os gerentes, uma para a cozinha e uma banda de segurança. Depois que nem ameaças nem berros funcionaram, os tiras ficaram espertos; ouviram atentamente, aprenderam nosso jargão e nossas localizações e depois passaram a nos pregar peças, pedindo “mais rosbife no bufê um!” quando não era preciso mais nada, ou criando emergências fictícias que faziam com que toda nossa segurança saísse em disparada para o banheiro do mezanino, para apartar uma briga que não existia. Era um estilo de vida meio selvagem. Não era incomum ver mulheres nuas tirando sorvete do corpo na pia da cozinha (o evento Howard Stern); marroquinos armados de aparência sinistra encarregados de experimentar as comidas para ver se não estavam envenenadas (festa da Royal Air Maroc); Ted Kennedy numa das despensas da cozinha, estranha reminiscência dos últimos momentos de RFK; nossa brigada bêbada, em veia hostil, forçando Mike Myers, perdido por algum motivo em nossos labirintos, a repetir aquela piada do “ex-ce-len-te” de Wayne’s World; Rosie Perez dando sopa na praça de salteados, encaixando-se às mil maravilhas no ambiente como se tivesse trabalhado a vida toda conosco, sentada no balcão e perguntando “o que tem de bom para comer aqui, moçada?”; um piercing no clitóris no palco (Stern de novo); fãs de Madonna tentando entrar pela cozinha (ela leva os próprios ovos para a salada Caesar); concertos, modelos de biquíni, a turma do hip-hop da pesada, rapazes fazendo strip-tease dançante. Um dia era uma festa de casamento para cem pessoas na qual os

clientes gastavam mil dólares por cabeça para ter lagosta e ravióli com trufas, garrafas individuais de vodca aninhadas em blocos de gelo, minibolos de casamento para cada mesa e, na noite seguinte, o clube todo se cobria de tendas, se enchia de dançarinas e dervixes do Norte da África e servia cuscuz e torta de pombo para mil pessoas.

Graças ao programa Bigfoot, nunca fiquei sem comida, estava sempre preparado, nunca me atrasei e Steven me ajudou que foi uma beleza. O que finalmente o transformou em pessoa séria, a meus olhos, foi a noite em que meteu a faca na mão, enquanto tentava tirar um pouco de demi-glace congelado de uma vasilha. Espirrando sangue para tudo quanto era lado, embrulhou a mão num avental e ouviu minhas instruções: “Veja se mexe logo essa bunda e vá imediatamente para o Saint Vincent, eles têm um pronto-socorro rápido lá. Costure esse troço e *esteja de volta em duas horas!* Nós estamos com um puta movimento hoje à noite e eu preciso de você *na cozinha!*”. Ele voltou noventa minutos depois e conseguiu trabalhar, com uma só mão, na praça de salteado, produzindo com toda a competência uns cento e cinquenta jantares à la carte. Fiquei satisfeito com essa demonstração de lealdade. Trabalhar, apesar da dor e dos ferimentos, conta um bocado para mim.

Não sei dizer que fim levou o Supper Club. O gerente-geral, com quem eu tinha um bom relacionamento de trabalho, de repente se foi. As operações da boate foram fechadas, possivelmente por causa de reclamações dos vizinhos sobre o barulho, multidões incontroláveis nas ruas, mudança de donos. A nova gerência era composta de uma dupla untuosa de ex-garçons do Waldorf, um espanhol e o outro eu não sei, que gostavam de fingir que eram

franceses. Respondi a um anúncio de jornal para um posto de chef e zarpei rapidinho de lá.

Levei Steven comigo.

Bastou uma espiada no One Five para saber que o lugar estava nas últimas. Jerry Kretchmer, com o imensamente talentoso Alfred Portale a tiracolo, acabara de fracassar naquele mesmo local. As novas donas eram duas matronas muito simpáticas, com pouca ou nenhuma experiência em restaurantes. Mas me apaixonei pela cozinha. Era imensa, bem equipada e encharcada de história. Na verdade eu até já trabalhara lá por um dia, enquanto fazia o curso do CIA, era parte do estágio. O salão fora decorado com peças do transatlântico *Normandie*, que afundaram misteriosamente no porto de Nova York. Foi um impulso irresistível. Meu predecessor, um asno megalomaníaco, já havia feito um estrago enorme na grana das sócias ao insistir numa brigada de cozinha de treze pessoas para servir sessenta jantares, se tanto, por noite, de modo que achei que não seria muito difícil provocar algumas mudanças e fazer um trabalho honesto para duas senhoras bondosas, economizar algum dinheiro para elas.

Contratar pessoal, depois do Supper Club, com Steven do meu lado, sempre foi divertido. Eu me sentia um Lee Marvin e Steven era Ernest Borgnine em *Os doze condenados*, quando eles recrutam uma unidade de combate entre o rebotalho dos presídios. Steven e eu nos encontrávamos e eu dizia: “Quem está dando sopa?”. Discutíamos quem continuava falando sozinho, sofrendo de delírios paranoicos (“Será que ainda dá conta de uma praça?”), quem podia ser tentado a largar um posto assegurado (“Mas ele está satisfeito lá? Satisfeito mesmo? Quanto está ganhando agora?”), quem continuava leal daquela coleção de free-

lancers e ajudantes de meio período que tínhamos usado para as festas do Supper Club, quem estava com as noites livres depois de terminar o serviço no Le Bernardin, quem era capaz de aguentar o tranco, aparecer na hora, manter a boca fechada e fazer a coisa certa — mesmo que acordasse todo dia nu em pelo e coberto de vômito no chão frio do banheiro. Steven vasculhava os mocós todos, a cozinha dos outros chefs, folheando aquela imensa agenda imaginária que tinha na cabeça, nós dois voltados, mais uma vez, para uma caçada de talentos que tantas vezes deixou pelada uma cozinha rival. Eu adorava aquelas primeiras entrevistas, botar o olho em velhos amigos, novos recrutas, uma coleção variegada de churrasqueiros psicopatas, cozinheiros garde-manger alcoólatras, moleques sauciers cabeças de vento, masseiros equatorianos, confeiteiros desajustados, cozinheiros que achavam que Sylvester Stallone os estava mantendo sob vigilância cerrada (“Sly sabe que fui eu que escrevi *Risco total* — e sabe que eu sei *demais*”, me disse um cozinheiro que pelo visto andava se comunicando por via telepática com Stallone enquanto fritava hambúrgueres no Planet Hollywood). “Eu preciso duas Heineken, sete em ponto!”, disse-me meu velho amigo Davey Chinês, dos tempos de Bigfoot, as mãos esfoladas de tanto extrair garrafas de cerveja do isopor a seu lado, noite após noite. “Toda noite! Sete em ponto! Duas Heineken!! Budwasse não! *Heineken!*” Ele ficou com o emprego. “Estou indo, chef!”, falou Manuel, meu campeão das massas, pelo telefone, de uma cozinha muito movimentada no centro da cidade. “Fui!” No meio da correria para servir a clientela pré-teatro, tirou o avental, mandou o chef à merda e saiu. Sempre gostei desse cara. Precisava de folga aos domingos, para ir à missa, ele disse. Sem problemas. E, que Deus me

perdoe, cheguei inclusive a contratar Adam... de vez em quando.

“Nunca mais vou voltar para casa com o rabo entre as pernas e a sensação de que ferrei com tudo”, disse a Steven numa de nossas sessões de análise pós-serviço. “Se a coisa aqui melar? Não vai ser por falta de ter tentado. Não vou largar do osso, não vou voltar para casa no final do turno me sentindo envergonhado. Pouco me importa se as malucas para quem a gente trabalha merecem ou não, eu... nós vamos dar cem por cento. Vamos brigar um Dien Bien Phu quantas vezes for preciso, noite após noite. Pouco me importa se a gente perder a guerra — nós somos *profissionais*, cara. Porra, nós somos o *Primeiro Time*, os bombas de Dover, um sopro de ar fresco... e *ninguém jamais* vai poder dizer que deixamos a peteca cair, que abandonamos o navio, que deixamos tudo ir para o brejo...”

O One Five afundou. O “entretenimento” não ajudou nem um pouco. Nós tínhamos atrações musicais tão patéticas que teriam feito Joe Franklin corar: pianistas de um braço só, cantores de cabaré octogenários, candidatas a ingênuas da Broadway cujos pios anasalados eram capazes de partir vidro, falsetes absolutamente infelizes... os clientes entravam por aquelas magníficas portas giratórias, botavam o olho numa dessas criaturas guinchando “New York, New York” com sotaque iugoslavo e davam no pé o mais depressa possível. Assim como muitos restaurantes em apuros, fomos molestados por tudo quanto é publicitário vagabundo (“Vou levar Joey Buttafuoco esta noite; a comida tem de ser na faixa!”) e colunista corrupta de fofocas (“Meu marido está meio chateado, hoje. Será que dá para vocês cuidarem dele?”). As notícias que obtínhamos com esses rasgos de generosidade em geral não passavam de algo do

tipo: “Vistos trocando carícias no One Five, John Wayne Bobbit e Joey Buttafuoco” — nada que pudesse levar o público a procurar o restaurante.

Mas Steven e eu estávamos felizes. Tínhamos os cozinheiros que queríamos. Estávamos fazendo uma boa comida.

Quando fui contratado por Pino Luongo para inaugurar o Coco Pazzo Teatro, meu breve interlúdio toscano, levei Steven comigo. E depois disso para o Sullivan’s. Éramos uma trupe itinerante e quando nos mudávamos para outra cozinha, carregávamos conosco os melhores cozinheiros da antiga. Steven, como eu disse, é meu tipo de subchef. Adora cozinhar e adora cozinheiros. Não anseia ter uma vida diferente ou melhor do que a que tem — porque sabe que esse é seu lar. É capaz de se dar com praticamente todo mundo a qualquer momento; estranhos totais têm uma tendência toda especial de perdoar seus piores excessos, seja o que for que tenha dito ou feito. É um miserável cativante — completamente sem pretensão, e *não há como* constrangê-lo, envergonhá-lo ou insultá-lo. O cara *sabe* que não presta. Os cozinheiros de partida mexicanos do Les Halles o adoram e seu domínio torturado e absolutamente inútil do espanhol de cozinha os diverte horrores — assim como sua mania de cantar músicas de Elton John e Madonna numa voz esganiçada, desafinadíssima, saracoteando desavergonhadamente pela cozinha a se contorcer inteiro num break, cobrindo os mamilos sensíveis com Band-Aids (para evitar esfoladura, diz ele), polvilhando o saco com maisena e mostrando a quem porventura estiver interessado sua herpes mais recente, a bolha na bunda, um chupão incipiente. Ele adora de fato os aspectos técnicos da culinária, trabalha rápido, é limpo e faz pratos

bonitos. Gosta de interceptar outras praças, quando algum cozinheiro se atrapalha, censurando o infeliz em seu espanhol tenebroso. Adora lavar pratos quando não está ocupado em *sua praça*, não vê nenhuma tarefa como sendo baixa ou aviltante demais: vai lá e ajuda. É um cara extraordinariamente atencioso — comente que você gosta de bala de goma que no dia seguinte ele aparece com um saquinho. Se por acaso parar numa barraca de hambúrguer para comer um sanduíche bem engordurado, cheio de maionese e catchup no café da manhã, pode ter certeza de que vai aparecer com mais dois ou três no restaurante, assim todo mundo pode dar uma mordida. Único entre todos os cozinheiros que conheci na vida, Steven gosta de cozinhar para a brigada de salão, até insiste em fazer para eles coisas que sejam comestíveis. Brinca com todos os garçons e gerentes, flerta com *qualquer* mulher, não obstante qual seja a idade, posição ou antecedentes e, surpreendentemente, elas parecem *gostar*. Cozinheiros mexicanos com quem trabalhei um ano sem nunca ter ouvido uma palavra de inglês saindo daquelas bocas, uma hora depois de conhecê-lo já estavam alegremente palreando com Steven. “Chuletita loca”, eles o chamam, “costeletinha louca.”

Ele tem uma tatuagem na virilha de um gato de desenho animado com um toque de chef na cabeça e não hesita um instante em baixar as calças para mostrar, caso você queria ver. Nos meses de calor, trabalha de sandália, sem meia, com a bainha da calça xadrez enrolada feito pescador de siri (uma ousadia e tanto numa cozinha, onde uma faca derrubada ou um pouco de gordura de pato que espirre pode encerrar uma carreira). Veste, com um prazer proletário desafiador, a camisa de manga curta de colchetes

de um lavador de pratos, evitando o tradicional jaleco de chef. Recusa-se a usar avental. Come a comida amassada em pedaços que caibam na boca — tudo misturado, carne, amidos e verduras transformados numa pasta horrenda mas pelo visto palatável — e está sempre testando novas combinações de sabor. No meio da correria, dando conta de sua praça brilhantemente e, de repente, sabe-se lá como, lá está ele, preparando tira-gostos com batatinha frita crocante e caviar para os outros cozinheiros. E sempre há o suficiente para todo mundo.

Barmen, garçons, garçonetes, gerentes, cozinheiros, lavadores de pratos, peões, todo mundo lhe conta *tudo*. Alguma coisa nele faz com que estranhos totais revelem seus mais vergonhosos e íntimos segredos, sem que Steven faça o menor esforço. As pessoas se desdobram por ele e aguentam sem reclamar as brincadeiras de mau gosto, as apalpadelas, o hábito irritante de tentar atirar ervilhas dentro da orelha dos outros, seus relatos horrendamente francos das aventuras sexuais da noite anterior.

Aprendi a jamais tentar competir com ele no terreno das brincadeiras de mau gosto. Ele não vai sossegar enquanto não devolver a façanha. Deixe uma batata no sapato do cara e ele congela sua roupa de ir para casa. Ponha um adesivo nas costas dele e ele tira a porta de seu armário das dobradiças e enche as prateleiras de revistas pornográficas.

Num aniversário seu, dei um jeito para que recebesse duas amostras de fraldas para adultos. No dia seguinte, todos os cozinheiros esperavam para ver qual seria a reação. Ele me agradeceu de coração. “Sabe de uma coisa? Aqueles troços são bem legais! Sentei lá no meu sofá, comendo uns petiscos e vendo televisão de fralda e foi

ótimo. Eu nem precisei me *levantar* para ir ao banheiro! Foi ótimo! E sabe o que mais, fica tudo até que bem limpinho!”

Nosso masseiro equatoriano do Sullivan’s, o Manuel, um sujeito de vida limpa, profundamente religioso, recebeu telefonemas às quatro da manhã durante um bom tempo — de Steven no meio de uma transa com a namorada: “Manuel... ai, ui... plorp... é o Steven... ai, ui... adivinhe o que estou fazendo”.

E, como todos os demais, Manuel aguentava sem reclamar.

“Ai, chef... Chef...”, ele me dizia, abanando a cabeça, no dia seguinte. “Chuletita me ligou de novo ontem à noite!” E aí caía na risada.

Não consigo entender. Até hoje.

Se eu fizesse metade das coisas que Steven faz regularmente — e não estou nem falando dos atos de delinquência pura, apenas do mau comportamento abusivo, do mau gosto, dos comentários, do exibicionismo, dos complôs — eu acabaria num tribunal, tendo de me defender de uma montoeira de processos por assédio sexual. No entanto, não consigo pensar em ninguém, exceto o dono do Sullivan’s (mas essa é uma outra história), que *não* goste do Steven, que não o ache adorável, que não confidencie todos os seus podres para ele, que não o procure quando confuso ou em apuros... uma façanha admirável para um sujeito que aparece para trabalhar com porra no sapato (“Parei num peep show para bater uma”, ele explica, muito à vontade. “Nossa, eu estava com um *tesão!*”), que se comporta como um verdadeiro porco às vezes, que discute abertamente todas as suas manifestações digestivas, dermatológicas e sexuais com quem quer que esteja ao lado.

E este... este, caro leitor, é meu melhor amigo e meu parceiro mais chegado.

Na verdade...

Meu velho amigo reapareceu anos depois — em fotos de férias que minha ex-mulher tirou de nós bebendo cerveja pelados na piscina. As fotos foram tiradas com a câmera dele. Apareceram 12 anos depois no site de fofocas TMZ.com. Eu imagino — considerando de quem era a câmera — que Steven tenha sido a fonte. Vale ressaltar que a bunda branca e flácida dele também estava nas fotos. Mesmo assim ele resolveu ganhar uma graninha em cima de mim? Eu meio que admiro a total falta de vaidade do sujeito.

ESTE capítulo foi suprimido de algumas traduções por ser considerado intraduzível.

# O nível da conversa

Outro dia, houve uma trégua no serviço, um daqueles interregnos brevíssimos de uns dez minutos, se tanto, em que, mesmo com a brigada de salão ocupada com o revezamento das mesas, o bar socado de gente à espera de ser atendida e fila na porta, a cozinha sossega uns momentos. Enquanto os cumins tiravam toalhas e repunham mesas, meus cozinheiros, ajudantes e subchef emborcavam água mineral, limpavam suas praças e trocavam abobrinhas.

Parei na soleira da cozinha de preparação, meio agitado, fumando um cigarro. Estávamos no meio daquela estranha calma que impera no olho do furacão. Dali a dez minutos, depois que a leva de gente faminta seguinte já tivesse devorado o couvert, haveria uma correria horrenda — o quadro se enchendo de pedidos, todos entrando ao mesmo tempo, a ação saltando de uma praça para outra, fervilhando feito soda cáustica nos canos. A primeira a ser atingida seria a praça das saladas, depois a praça de salteados e por fim a grelha, até que tudo entrasse em ação conjunta — toda a brigada amontoada na cozinha apertada, batalhando, suando e praguejando para soltar os pedidos sem perder o controle dos acontecimentos. Tínhamos apenas uns poucos minutos mais de paz; inquieto, fumando,

fiquei ali escutando com meia orelha o que diziam meus camaradas.

O tom das tiradas era familiar, assim como o assunto, uma música de fundo curiosamente confortável que vem me acompanhando há mais de duas décadas — e foi então que me dei conta de que, Deus meu... estou ouvindo a *mesma* conversa há *vinte e cinco* anos!

Quem é o maior homossexual da parada? Quem toma no rabo? Quem, exatamente, neste exato momento, é um *pédé*, um *maricón*, um *fanocchio*, um *pato*? Tudo gira em torno do pinto, compreende? Está na hora do *chupa mis huevos*, do *mama la pinga*, do vá tomar no *culo*, seu *motherfucker*, seu *pinche baboso*, seu mariquinha chorão. E essa sua *vierga*? Até parece meia porção de *merguez*, porra — *muy, muy, muy chica*... que nem um *insecto*.

Essa é a verdadeira língua internacional da culinária, dei-me conta de repente, escutando um francês (o subchef), um americano (o confeiteiro) e três mexicanos (um na grelha, outro nas frituras e o terceiro na praça das saladas) trocando insultos jocosos com o ordenança bengali e o lavador de pratos dominicano. Há vinte e cinco anos que é assim, uma esgrima interminável de insultos verbais travada em quatro ou cinco línguas.

Como toda forma artística, como o haicai ou o cabúqui, o linguajar da cozinha também é definido por uma série de regras predeterminadas e tem uma estrutura rígida e tradicional de funcionamento. Todos os comentários *precisam*, por uma necessidade histórica, girar em torno de penetração retal involuntária, tamanho do pênis, defeitos físicos ou manias e vícios irritantes.

As regras são às vezes um tanto confusas. *Cabrone*, por exemplo, que se pode traduzir grosseiramente por “sua

mulher/namorada trepa com outro cara — mas você é bichinha demais para tomar qualquer providência”, também pode significar “meu irmão”, dependendo da inflexão e do tom. A palavra “fuck” é usada sobretudo como pontuação. “*Suck my dick*”, que literalmente seria “chupe meu pau” ou “não encha o saco” ou coisa parecida, significa “espere um pouco” ou “será que você poderia fazer a gentileza de aguardar um instante?”. E “apronta logo essa merda dessa *fucking miz* ou eu vou aí e *fuck you no culo*” significa “com licença, companheiro, mas estou meio preocupado com sua capacidade de aprontar as coisas a tempo para o serviço. Será que sua *mise-en-place* está devidamente estocada, irmãozinho?”.

*Pinche wey* significa “desgraçado miserável”, mas também pode querer dizer “seu malandro adorável” ou apenas “amigão”. Mas se você usar a palavra companheiro — ou pior ainda, “meu amigo” na minha cozinha —, vai todo mundo ficar paranoico. Chamar alguém de “meu amigo”, como todos sabem, equivale a chamá-lo de “asshole”, na pior e mais sincera acepção da palavra, que é “cu”. Comece a ser bonzinho demais com um cozinheiro de partida e ele vai pensar que será despedido no dia seguinte. Meus vato locos são, como quase todos os cozinheiros de partida, praticantes daquela secular tradição oral pela qual nós — todos nós — tentamos encontrar novas e divertidas maneiras de falar sobre o pau.

Você está achando que somos homofóbicos? Débeis mentais? Insensíveis às preferências sexuais e ao belíssimo mosaico de diversidades étnicas de nossa força de trabalho? Xi, cara... talvez você tenha razão. E será que uma atmosfera de vestiário masculino como essa torna as coisas mais difíceis para as mulheres, por exemplo? Claro.

Para a maioria delas, infelizmente. Mas o que o sistema procura, o que ele exige, é alguém, *qualquer um*, que possa aguentar firme em sua praça, participar da jogada sem se deixar arrasar nem levar as coisas pelo lado pessoal. Se você se ofende facilmente com cutucadas diretas a sua linhagem, às circunstâncias de seu nascimento, a sua sexualidade, aparência, à menção de que seus pais possivelmente coabitam com animais, então o mundo da culinária profissional *não* é para você.

Mas digamos que você *de fato* goste de chupar pau, que você *de fato* “leve no rabo”, isso não o impede de sobreviver. No fundo, ninguém está nem aí. Estamos ocupados demais, somos próximos demais e passamos tempo demais todos juntos como uma grande família anômala para ligar para sexo, preferências sexuais, raça ou nacionalidade de alguém. Depois da destreza na cozinha, o que conta é quão *sensível* você é às críticas, a forma como entende um insulto — e quão bem você revida —, é isso que vai determinar seu lugar na cadeia alimentar. Pode tapar os ouvidos quanto quiser, fingir que eles *não* estão chamando você de *chino* ou *morena*, nem de *índio* ou de *gordo*, que você não ouviu a palavra *cachundo*... mas não é verdade. Goste você ou não disso, esse é seu nome, seu crachá, tenha você escolhido ou não ser chamado assim. Eu já fui *flaco* e *cadavro*, talvez também *borracho*. É assim que são as coisas. Eu chamo a cozinha de preparação pelo interfone — para pedir mais manteiga ou molho — e aquele meliante que mantém meus estoques girando e me faz aquela salsinha picada sensacional vai me responder (depois que eu não estiver mais escutando) “*Fôoodasssi!!!*”, antes de me mandar exatamente o que estou precisando. Melhor então que eu lhe diga primeiro: “Me traz aquela porra

daquela *mantequilla* e o molho seu *motherfucker*. *Horita... e... fooodassi!*". E eu adoro esse bandido — de banda esportiva na cabeça, calças largonas, botão de cima abotoado, botão de baixo desabotoado, botinões nos pés — esse *vato loco* meio porto-riquenho, meio *cholo*, com suas tatuagens malfeitas no estilo presídio e seu canivete enfiado na pulseira de couro. Já pensei várias vezes na possibilidade de adotá-lo. Ele é tudo que eu gostaria de ver num filho.

E por que haveria eu, um filho da mãe razoavelmente instruído, de tirar tamanho prazer das alocações guturais de um pessoal que em sua grande maioria tem no máximo o curso primário e uma boca imunda? Por que, no decorrer dos anos, minhas próprias habilidades linguísticas se tornaram tão rudes e ofensivas que no Natal em família preciso me conter para *não* dizer “me passa a porra do peru, caralho”?

Sei lá.

Só sei que *adoro*.

Eu me deleito. Com isso e com todos os demais sons de minha vida: os assobios, gargarejos e roncos da máquina de lavar pratos, o chiado de um filé de peixe caindo na panela quente, o ruído agudo e gritado — quase um berro — de uma assadeira em brasa entrando numa pia cheia de água, o baque surdo de um martelo de carne batendo num cote de bœuf, o clique quando os pratos terminados chegam à “boqueta”. As aguilhoadas, os xingos, os insultos e as provocações de minha profaníssima brigada são como poesia para mim, às vezes belas, cada qual uma variação mínima de um tema clássico, igual a um riff de jazz da era do beat: Coltrane em “My Favorite Things”, uma, duas, mil vezes, mas a cada uma delas algo novo, sempre

surpreendente. Existem, como se pode verificar, um milhão de maneiras de se dizer “*suck my dick*”. A maioria do pessoal na *minha* cozinha pode dizer a mesma coisa em espanhol, francês, italiano, árabe, bengali e inglês. Como toda grande atuação artística, é tudo uma questão de ritmo, tom e forma — meio como cozinhar.

Existem também os termos do ofício, o jargão. Toda profissão tem o seu. “*Eighty six*” é o mais conhecido, talvez. Um prato *eighty-sixed* é um prato que acabou, não tem mais, fim de papo. Mas também se pode usar o mesmo termo para alguém que tenha sido despedido ou esteja em via de sê-lo, e mesmo para um freguês assíduo do bar que não é mais bem-vindo.

Nós não nos referimos a uma mesa de seis ou a uma mesa de oito; dizemos que é um *six-top* ou então um *eight-top*. Dois clientes sozinhos numa mesa são simplesmente um *deuce* (um “par”, uma “dupla”, um “duque”).

“*Weeded*” significa “estar ferrado”, “na pior”, “na merda” ou “*dans la merde*”, parente próximo e possível resultado de ter “levado um cano”, ter “levado na cabeça” ou de ter sido “feito de trouxa”.

*Waitron* e *waitron unit* são termos — de gênero neutro — da velha escola dos anos 70 usados para a brigada de salão, em oposição a *waiter* (garçom) e *waitress* (garçonete). Essa turma, sobretudo durante as refeições, recebe vários outros apelidos, entre os quais *família* ou simplesmente *scum*, “ralé”. Quanto à comida propriamente dita — sobretudo se for a trindade de hábito: frango, macarrão e salada — é *shaft meal* ou *gruel*, a gororoba.

E há também o equipamento. Desde a introdução do Cuisinart, *qualquer* processador de comida recebe o nome de *the Queez*; os recipientes metálicos para molho,

quadrados ou oblongos, são *six-pans* ou então *eight-pans*, segundo o tamanho em polegadas, e os mais compridos e rasos são os *hotels*. As escumadeiras com seus furos são naturalmente *femininas* e as conchas, *masculinas*.

*Miz* é a *mise-en-place*: seu cenário, sua praça de preparação, seus ingredientes todos a postos e, até certo ponto, seu estado de espírito. *À la minute* é um prato feito na hora, do começo ao fim. O grito *marcha!*, quando dirigido a um cozinheiro, significa “faça as preparações iniciais”, tais como selar a carne, começar a cocção, preparar os acabamentos, e *sai!* significa “termine de cozinhar” e prepare-se para “despachar”. A comida pronta para ser apanhada e servida é posta na *boqueta*, *en la ventana* ou *in the window*, que também pode ser chamada de *pass*, *slide* ou *shelf*. Esse *slide* se refere à prateleira em que ficam *penduradas* as comandas (*dupes* ou *tickets*) contendo os pedidos. De modo que é perfeitamente possível ouvir-se algo equivalente a “Quantos pedidos estão pendurados?” e a resposta pode ser algo do tipo “Você está com dois filés na marcha para o *deuce* na cinco, três linguados saindo.” E *on the fly*, para nós, quer dizer *rápido!*

Uma limpada é apenas isso: uma limpada de última hora num prato. *Marijuana* ou *mota* e também *chronic* vem a ser salsinha picada. *Jiz* é qualquer caldo ou líquido reduzido, como demi-glace. Quando se acrescenta manteiga ao *jiz*, você está *montando*, como em *monter-au-beurre*. Um filé bem passado se traduz por “Queime!” ou “Assassine!” ou “Mate!”. Quando a gente se pega esperando tempo demais para que uma carne bem passada termine de cozinhar e isso está segurando o restante do pedido, é possível que alguém sugira atirá-la na *jukebox*, ou então lhe dar um pouco de *amor radiativo* no *micro*, o micro-ondas.

As luvas cirúrgicas de látex que raramente usamos recebem a designação de *luvas de pesquisa anal* e em geral são calçadas com floreios teatrais, sorrisos ameaçadores e sugestões do tipo “vire para a esquerda e tussa” ou então “agarre os calcanhares porque aqui vem *papi-chulo*”. Aqueles toques de papel são *filtros de café*, ou mesmo *chapéu de palhaço*, a calça xadrez que todos nós usamos virou apenas *xadrez*, nossos jalecos e aventais foram reduzidos a *whites*, ou roupa branca.

Quando o patrão chega, é sempre “Elvis está no prédio” ou então “pst, *desastre es aqui!*”. E os apelidos de praxe aplicam-se a todos sem exceção: cozinheiros, garçons, cumins e boqueteiros, sem distinção. Ironias grosseiras abundam. *Cachundo*, na acepção de “gostoso”, pode ser atribuído a um boqueteiro especialmente feioso. *Caliman*, significando “homem forte”, é reservado a cozinheiros fracotes; *Rayo*, a um bem lerdo; *Baboso* ou “idiota babão”, bom, para qualquer idiota babão. Qualquer garçom loiro e limpinho pode virar “Opie”, “Richie Cunningham” ou “Doogie Howser Motherfucker”. Um cumim rechonchudo? Um forte candidato a *Burro*. Quando se referem coletivamente a si mesmos, meus *carnales* mexicanos gostam de dizer *La Raza* ou *La M* e mesmo *La Máfia*. Alunos de escolas culinárias, trabalhando de graça para ganhar “experiência” — o que por sua vez se traduz por “muito serviço e grana nenhuma” —, são rapidamente tachados de *FNG* (*Fucking New Guy*, o merda do cara novo) ou de *Mel*, abreviação de *mala carne*. *Army*, que equivale a “cozinheiro de rancho”, ou o clássico mas elegante *shoe*, “sapato”, abreviação de *shoemaker*, “sapateiro”, são os insultos perenes para um cozinheiro relaxado e vagabundo.

E não vamos nos esquecer dos termos carinhosos costumeiros, todos perfeitamente aceitáveis em bate-papos casuais entre cozinheiros: *motherfucker* (um elogio), *cocksucker*, *sunofbeech*, *dipshit*, *scumbag*, *scum-sucker*, *dumb-fuck*, *rat-bastard*, *slackjaw*, *idiota*, *bruto*, *animale*, *asesino*, *mentiroso*, *mijão choramingas*, *bosta*, *tortuga*, *strunze*, *salaud*, *salaupard*, *chocha podrida*, *pendejo*, *silly cunt*, *seso de pollo*, *spazz*, *goofball*, *bucket-head*, *chucha*, *papi-chulo*, *sweet-cheeks*, *cupcakes*, *love-chunks*, *culero*, *shitstain*, *cum-gargler* e por aí afora. *Asshole*, curiosamente, é coisa séria, a ser usado apenas quando se está genuinamente bravo, e qualquer expressão que envolva diretamente a mulher/mãe/namorada/namorado ou parentes (com a extraordinária exceção de *motherfucker*) está expressamente proibida. Você pode até ter visto a mulher do seu churrasqueiro batendo uma bronha num motorista desocupado em troca de uns trocados na rua West — mas você não toca no assunto. Jamais.

Grande parte de nosso linguajar de cozinha foi transplantado diretamente das fímbrias do jargão militar. Você não carrega, mas *põe no lombo*. Estar com tudo em ordem é estar *de prontidão*. Você *leva o tranco* e aguenta, *se protege para o ataque*, é *atingido* em cheio se a praça pega um movimento desproporcional — simplesmente se *ferra* ou *leva no rabo* quando as coisas saem errado... momento em que algum companheiro, esperemos, avança da retaguarda para a linha e *tira você da merda*, *dá cobertura*, *salva seu traseiro*.

Aspirinas são chamadas de *crunchies* porque nós as ingerimos como se fossem balas crocantes. Dedeiras são camisinhas, *condoms* em inglês, mas com pronúncia espanhola. O gancho onde os pedidos completados são

espetados é a *lança*. Qualquer recipiente metálico redondo colocado em água quente é um *bain* (pronunciado *béin*), de *bain-marie*, ou simplesmente uma *vasilha*. A vida que levamos é *la puta vida* e é muito possível que se ouça alguém lamentando o triste estado de coisas com um grito de *Porca miseria!* ou de *Che dolore!*, “que dor!”.

O slide, quando cheio de comandas, é chamado de *quadro*, como em “O quadro está cheio”. Comida sendo apanhada por um boqueteiro ou garçom é *Na mão*, como em “Cadê a porra da carne?”. Resposta: “Na mão, chef!”. *Bagos quentes* é usado quando um boqueteiro quer alguma coisa naquele *instante*: “Estou com os bagos quentes pro linguado da mesa seis”. Em geral trata-se de um VIP, ou “Very Important Pendejo”, ou PPX, ou *soigneee muthafucka* (fiodaputa sofisticado) — o que pode significar tanto um amigo do dono quanto o homem em pessoa. Então é melhor você cuidar para que a comida saia *STAT*, isto é, rapidinho.

Aplicando-se o que aprendemos até o momento em situação de batalha, podemos nos pegar dizendo alguma coisa do tipo: “Estou de saco cheio com aqueles seis da mesa sete, *Cabrone!* Já despachei faz dez minutos, *pinche tortuga*. O quê? Você não está com a sua *miz* pronta, *asesino?* Leva essa merda pra boqueta, seu churrasqueiro *seso de pollo pinche* — joga na porra da *jukebox*, se for preciso. O resto do pedido na mão! E não esquece de dar uma limpada, botar um pouco de *mota* e espirrar daquele *jiz* vermelho na saída! Eu com essa porrada de coisas esperando e você aí nessa punheta, caralho!”.

“Trabalhando”, pode ser a resposta. “Estou na merda aqui. E por que a porra do salteado não está levando paulada também? Eu me ferro a noite toda! E que tal a *mesa ocho?* Sai? Posso ir na *ocho?*”

O que talvez inspire a seguinte tréplica: “Oito na mão, baboso! A oito já *foi*, caralho! A oito está lá morrendo *en la ventana* esperando o Doogie Howser Motherfucker vir pegar! Você está com comandas mortas aí, *idiota* — que caralho que você está fazendo? Você *está* na merda! Ei, Rayo! Vai lá dar cobertura pro *culero!*”.

## Outras entidades

Eu me arrependo de não ter passado mais tempo com o pessoal que serve as mesas. Embora eu me refira a eles como “garçons”, na verdade eram sempre parte da mesma família.

Os runners (os “ordenanças”) são a Guarda Imperial do chef, um híbrido que se veste feito garçom, recebe pela folha de salários da linha de frente, mas cujas lealdades ficam (idealmente) com ele e com a brigada de cozinha. Em geral antigos cumins ou garçons e Livross, precisam escolher o lado logo cedo, sobretudo porque serão convocados a executar tarefas que podem ser interpretadas como contrárias aos objetivos de seus ex-camaradas.

Eu prefiro ordenanças avantajados e altamente motivados. Os meus, especialmente em operações pré-teatro, em que todo o salão precisa ser servido num espaço de trinta a quarenta minutos, são levados a tamanho frenesi de entusiasmo, medo e agressividade desabrida que recebo solicitações constantes para lhes pedir que evitem derrubar os garçons nas investidas em ritmo de míssil balístico que fazem da e para a cozinha. São necessárias habilidades

inusitadas para chegar à condição de bom ordenança. Versatilidade linguística não é importante. O que eu quero é dedicação, velocidade, capacidade de julgar rapidamente que diacho está acontecendo em situações movimentadas e frenéticas, selecionar o pedido seguinte no meio de uma barafunda de pedidos feitos, carregar vários pratos de uma só vez sem derrubá-los, lembrar-se do número das mesas e dos vários graus de cocção das carnes e estabelecer prioridades com sensatez. Eles em geral recebem uma porcentagem das gorjetas dos garçons — com a vantagem de não precisarem lidar com o grande público para ganhar a vida. Seu trabalho é transferir a comida, na ordem exata, da cozinha para o cliente e voltar depressinha para o lugar de onde saíram, além, claro, de fazer o que o chef mandar — seja o que for que isso acarrete. Outras tarefas mais nebulosas podem incluir coleta de informações, quase como um observador avançado da artilharia, e fornecimento de relatórios detalhados ao chef/controlador que respondam, por exemplo, à indagação de “O que está havendo na mesa um? Eles já estão prontos para pedir? O especial está saindo bem?”, e assim por diante. Trazer uma bebida para o chef também pode constituir tarefa regular, bem como levar seu paletó ao tintureiro, dar um pulo à loja mais próxima para comprar alguma matéria-prima de urgência, manter a boqueta e a área de serviço limpas, arrumar as guarnições e até mesmo, uma vez ou outra, ocupar-se do controle. A maioria dos meus ordenanças pode não falar uma palavra de inglês, mas conhece todos os pratos do cardápio e sabe a pronúncia de cada um.

**Gorjeta de 20% no mínimo!**

Um runner tem de ser capaz de pegar sem hesitação um filé ao ponto no meio de vários outros com diferentes graus de cocção, ler um “quadro” tão bem quanto o chef, e manter aquela mentalidade raivosa de animal enjaulado prestes a entrar na arena que um técnico busca em seus zagueiros. Quero ver os meus arfando feito fuzileiros navais às vésperas de ocupar a colina, nos minutos que antecedem um serviço. No que me diz respeito, sou o general Patton em se tratando de julgar alguém ou planejar estratégias. A missão deles? Levar essa comida até lá e voltar para cá *rápido*. Eu aqui com minha maravilhosa comida agonizando debaixo de uma salamandra? De jeito nenhum. Não quero meu homem parando para tirar migalhas de pão de uma mesa ou esvaziar um cinzeiro.

E ajuda muito se meus avantajados companheiros também puderem ser empregados a serviço da lei e da ordem, lidando sutil ainda que vigorosamente com enxeridos que invadam meus domínios e atrapalhem a séria tarefa de cozinhar e servir minha comida. Algum “amigo” do dono, vendedor ou garçom falador está bloqueando o caminho na cozinha? Vai levar uma cotovelada nos rins toda vez que meu sólido runner passar por ele. Depois de alguns desses encontrões “inadvertidos” e cutucadas, as pessoas em geral sacam que estão atrapalhando o serviço.

Um ordenança realmente bom é um achado e tanto. Na melhor das situações, existe um relacionamento quase telepático entre ele e o chef — basta apenas um olhar ou uma expressão facial para transmitir um monte de informações. Um bom homem lê as comandas por cima do ombro de seu senhor, entre um pedido e outro, identificando imediatamente o que vai ser despachado em

seguida e aonde está indo. Algumas habilidades diplomáticas também vêm a calhar, já que meus cozinheiros são suscetíveis a ataques de ira quando solicitados a cozinhar um pouco mais uma carne malpassada ou a apressar um pedido num tom de voz que considerem irritante.

Um ordenança disposto a dar com a língua nos dentes em questões relativas a ex-companheiros de salão também é útil. Sempre gosto de saber se existe algum bolsão de dissidência se formando por lá. Se algum maître mais nervosinho está falando mal de mim ou dos meus especiais, provavelmente terei de tratar do assunto em algum momento, de modo que é melhor saber com antecedência. Avisos prévios sempre são bem-vindos. Por acaso um ônibus lotado de turistas acabou de estacionar na frente do restaurante, todo mundo com planos de deglutir um rápido jantar completo com entrada e sobremesa antes que subam as cortinas de *Miss Saigon*? Se ele não me avisar, quem irá? Os garçons e recepcionistas estarão ocupados demais juntando mesas e discutindo sobre se devem botar dezoito ou vinte por cento na conta do pessoal.

Embora em tese pertençam à brigada de salão, com o tempo os runners passam a se sentir mais confortáveis com os costumes e práticas da cozinha e começam a adquirir aquela mesma perspectiva de mundo exclusiva do meio: aquela visão xenófoba e um tanto paranoica de tudo que existe do lado de fora das portas da cozinha, o mesmo senso de humor asqueroso, a mesma suspeita em relação a todos que não pertencem ao mundo da cozinha. Gosto de incentivar isso e sempre faço questão de que os meus sejam alimentados melhor que todo mundo, elogiando-os às vezes, interessando-me por suas vidas pessoais e finanças.

E, com certeza, sempre que necessário porei o peso integral de meu estranho e tenebroso poder a favor deles, caso precisem. Aqueles atores de meio período lá no salão estão trapaceando meus runners, comendo a parte deles das gorjetas? Deus os livre e guarde.

#### O FAXINEIRO DA NOITE

Bem que eu gostaria de não precisar de um faxineiro noturno. Mas preciso. Alguém tem de limpar o restaurante depois do serviço, levar o lixo para fora, esfregar o interior dos fornos, jogar fora os ratos mortos, matar os moribundos, esvaziar as caixas de gordura, lavar a cozinha — todas essas coisas que ninguém mais em sã consciência faria, nem por amor, nem por dinheiro. O problema é que existem pessoas dispostas a executar esse tipo de trabalho *sozinhas* e sem qualquer supervisão em seu restaurante a noite inteira. É um serviço ingrato, imundo — arrastar sacos malcheirosos de lixo pingando sujeira até os latões de fora —, e como o faxineiro está em completa solidão, pode muito bem se sentir plenamente justificado a tirar umas tantas vantagens extras. Pode por exemplo sentir vontade de ligar para a família inteira no México do telefone da casa. Pode comer tudo que encontrar disponível e cuja ausência não vá ser notada. Pode, quem sabe, dar uns goles em algumas garrafas que esteja espanando. E, melhor de tudo, pode guardar para si tudo quanto encontrar no salão. Convenhamos, o cara que varre e passa pano de chão num restaurante que teve uma noite de sábado movimentada com certeza vai encontrar uma ou outra coisinha interessante: carteiras, joias, cartões de crédito, celulares, bolsas, guarda-chuvas, drogas, dinheiro — esse é o tipo de

coisa que os clientes esquecem regularmente num restaurante. O faxineiro noturno também com certeza vai encontrar alguns itens interessantes nos armários dos funcionários, coisas caídas de uniformes arrancados às pressas, de modo que um sujeito empreendedor pode suplementar sua renda de várias e diferentes maneiras.

Como ninguém mais quer o emprego, nem mesmo o de ficar acordado a noite inteira vigiando o faxineiro enquanto *ele* faz o serviço, e como também não há ninguém disposto a treinar *outra pessoa* para fazer o serviço, o cara está com sua posição garantida — mesmo que seja suspeito de pequenos furtos ocasionais. Até mesmo um notório faxineiro gatuno é altamente valorizado, contanto que saiba o que *pode* e o que *não* pode roubar. Existem, tenho certeza absoluta, diversos apartamentos nos arredores de Queens totalmente abastecidos com louças, copos, utensílios e equipamentos das cozinhas de um sem-número de restaurantes. E um cara que sabe onde comprar um *Green Card* ou um número da Previdência Social por trinta dólares provavelmente sabe o que fazer com um cartão de crédito quente ou onde desovar uma capa de chuva da Burberry. Ninguém se importa — muito. Além do mais, provavelmente está roubando menos que o barman.

#### O BARMAN: O AMIGO DO CHEF

Vem de longa data o relacionamento feliz e simbiótico entre a cozinha e o bar. Pondo em termos mais simples, a cozinha quer beber, o barman quer comer. O barman, tendo-se (justificadamente) na conta de criatura mais sublime que os garçons, gostaria de comer alguma coisa um pouco melhor do que aquela gororoba longamente

enrijecida sob as lâmpadas aquecedoras entre as quatro e cinco da tarde reservada aos empregados. Ao final de seu turno, está com fome, e coxa de frango e macarrão de um dia não se enquadram à imagem que faz de si mesmo como contador de casos, animador e personalidade. Quer ser tratado como ser especial. E em geral consegue. O chef quer beber tudo que tiver vontade, sempre que tiver vontade, sem que a alta gerência seja completamente informada da extensão de seu alcoolismo ou de sua predileção por bebidas caras. E o barman em geral ajuda com muito prazer — se tratado corretamente.

Sendo o cara para quem todo funcionário em algum momento da vida vai chorar as mágoas, o barman também é muito útil como coletor de pequenos bocados de informação. Sem contar que, às vezes, está por dentro de todas as manobras de alto nível de gerentes e donos. Sabe — em dólares — quão bem, ou quão mal, o lugar se saiu numa determinada noite, quem está recebendo uma graninha por fora e por que motivo. E já ouviu muita coisa. Todo mundo, mais cedo ou mais tarde, se esquece de que o barman na verdade *não* é um tipo de médico ou padre e *não* está obrigado a manter segredo. Esquecem-se de que, sim, o cara *está* escutando enquanto você fala mal do patrão para um amigo na ponta do balcão. É de esperar que ele vá contar tudinho ao chef.

Um pouco antes, dei a entender, apressadamente, que todos os barmen são gatunos. Isso não é de todo acurado, embora sejam eles, de todos os funcionários de um restaurante, os que mais oportunidades têm de fazer uma canalhice. O barman controla a caixa registradora. Pode tramar com garçons em questão de contas, pode vender bebida de garrafas próprias — já ouvi falar até de um

barman que levava sua própria máquina para o serviço, registrava um terço da fêria das bebidas nela e no fim da noite simplesmente botava tudo debaixo do braço e levava de volta para casa. Mas a malandragem mais comum de um barman é o simples “toma lá dá cá”, ou seja, ele serve uma dose de graça a cada segunda ou terceira rodada para algum cliente especialmente grato. Se você é daqueles que bebem malte puro a noite inteira, pagar apenas pela metade das doses é uma economia significativa. Uma gorjetinha extra de dez ou vinte dólares para um barman generoso é uma pechincha. Esse tipo de atitude mão-aberta com a bebida da casa também é muito boa para o próprio barman: inspira aquele apreciadíssimo fenômeno da clientela cativa, “fãs” que o acabam seguindo para onde quer que vá.

Os chefs, claro, adoram esse tipo de barman e como regra geral não bebem em lugar nenhum onde não *houver* a prática da “permuta de desconto”. Depois do trabalho, grupinhos de chefs e cozinheiros saem de bar em bar, alternando de leve mas tirando partido pleno das políticas liberais de barmen conhecidos com quem já trabalharam. Só tomam cuidado para não “queimar” os favoritos — não se excedem no assalto nem aparecem com muita frequência —, o que explica essa tendência para fazer a ronda. Por seu lado, o barman recebe sua retribuição quando dá uma passadinha num desses restaurantes para jantar com a namorada e é tratado como se fosse um paxá: aperitivos de graça, talvez a sobremesa também, uma visita do chef, muito salamaleque, serviço pessoal — em suma, o tipo de boas-vindas calorosas e reconhecimento que todos nós, pobretões operários carcomidos pelo trabalho, ansiamos ter quando saímos para comer fora.

Eu deveria ter escrito isso muitos anos atrás.

Preciso acrescentar que não existe pessoa mais desprezível que um cliente que desconta sua frustração pessoal ou sua insatisfação com a comida no garçom. Deve existir um círculo específico no inferno para clientes que são grosseiros e agressivos sem motivo nenhum.

# Adam Sobrenome Verdadeiro Ignorado

O telefone da cozinha toca, depois vem um bipe junto com a luzinha verde, o que significa que a hostess na recepção tem uma ligação para mim.

“Pronto?”, eu digo, cobrindo uma orelha para poder entender o que ela me diz no meio da barulheira do rádio, da bateção de panelas e da lava-louças ligada.

“Telefone para o chef. Linha dois.”

Aperto a luzinha vermelha que pisca e faço um sinal para Steven, na grelha, para que abaixe o volume do rádio.

*“Alimente a maldita!”*, diz a voz ao telefone. *“Alimente a maldita ou ela morre!”*

É Adam.

O que ele queria que eu fizesse — o que ele quis dizer — é que estava muito bêbado, muito cansado, com muita preguiça, muito envolvido em alguma sórdida atividade pessoal para ir até lá e alimentar sua levedura: uma volumosa pilha espumante que mal se continha em si, composta de uvas, farinha, água, açúcar e fermento e que, naquele exato momento, estava empurrando a tampa de um recipiente de policarbonato de cento e trinta litros e derramando-se por cima de todo o tampo de trabalho.

“Adam, nós estamos meio *ocupados* aqui!”, protestei.

“Pode dizer a ele que eu não vou”, gritou Steven de sua praça. Obviamente, já esperava por essa ligação. “Diz para ele que vou deixá-la morrer se ele não vier para cá!”

“*Cara...* é que eu estou tipo... numa encrenca, aqui. E meio que... não vai *dar* mesmo. Por favor. Me quebra essa. Eu prometo... amanhã à noite eu asso. Por favor... alimento... a... maldita.”

“O que houve de tão importante assim? O que aconteceu que você não pode vir?”, perguntei, sabendo que era pedir para ouvir mentira.

“*Cara*. Eles estão tentando me despejar do apartamento e meio que... eu tenho que estar aqui. Tenho que estar aqui por causa do advogado, ele vai dar uma passada, *cara*.”

“Eles *vivem* tentando despejar você do apartamento, Adam”, retruquei. “Até aí, nada de novo.”

“É... *cara*. Mas desta vez é *sério*”, me respondeu ele, com uma voz levemente pastosa. “Preciso esperar o advogado; senão, vai ser foda, sabe como é?”

“Que porra de advogado é esse que aparece às oito e *meia* de uma noite de sexta-feira, Adam?”

“Bom, sabe, ele não é um *advogado* advogado. É mais assim um *cara* que está meio que me ajudando.”

Eu já estava até vendo a cena do outro lado: Adam Sobrenome Verdadeiro Ignorado, o padeiro psicótico, sozinho em seu minúsculo e imundo apartamento do Upper West Side, os olhos de dois tamanhos diversos depois de trinta e seis horas cheirando pó e enchendo a cara, espuma branca e seca nos cantos da boca, fiapos de barba de dois dias — parado ali só de camisa, sem a calça, entre revistas pornográficas e caixinhas vazias de comida chinesa, com o Spice Channel piscando em silêncio na televisão, refletindo uma luz azulada na lata de picadinho de carne sobre a cama

desarrumada. Ele cheirou cocaína, fumou maconha e tomou vodca direto de um jarro de meio galão de Wolfschmidt ou de Fleischman (se estiver bebendo coisa melhor, com toda a probabilidade roubou do restaurante) e agora está sem dinheiro. Não tem o suficiente para tomar um táxi, a preguiça é maior, ou a incoerência ultrapassou os limites e não dá para caminhar os vinte quarteirões e alimentar a maldita.

Pondero a situação, olhando primeiro para a bola de cem quilos de levedura, depois para Steven.

“Eu *não* vou fazer!”, disse Steven (a voz dele sai aguda e esganiçada quando fica indignado). “Vinnie que se foda, diz para ele!” (Steven o chama de “Vinnie”. Não tenho a menor ideia do porquê. Vai ver é o nome dele de verdade.)

Mantenho Adam na espera.

“Eu ajudo você”, digo a Steven. “Só de ouvir o cara, não quero nem *olhar* para ele. Você quer mesmo *vê-lo*? No estado em que ele está? Você sabe como ele fica.”

“Está bem, está bem”, resmungou Steven com um suspiro enquanto botava um filé na grelha. “Mas esta é a última vez. Diz isso para ele. Diz que da próxima vez eu deixo a maldita morrer. Que vou jogá-la no lixo. Nós podemos *comprar* pão.”

“A gente alimenta”, eu disse ao Adam.

E de repente me vi encarregado de lidar com aquela borbulha indecorosa, de transferi-la aos poucos e com imenso esforço de seu recipiente plástico para a enorme batedeira Hobart e “alimentá-la” com uma mistura de água morna, farinha e fermento. Depois teria de botá-la de *volta* no recipiente de policarbonato, erguer *aquilo* até seu lugar de descanso e empilhar assadeiras e sacos de batata por cima. Era serviço para dois homens, tarefa que iria deixar

um rastro de farinha e gosma por todo o chão imaculado de minha cozinha, massa debaixo das unhas e nas solas dos meus tamancos. Mas qualquer coisa seria preferível a ter Adam Sobrenome Verdadeiro Ignorado ali no momento. *Qualquer coisa.*

Por que Deus, em toda sua sabedoria, resolveu escolher *Adam* como receptáculo de grandeza?

Por que, entre todas as Suas criaturas, resolveu optar por esse desajustado imundo, escandaloso, malcuidado, detestável, megalomaniaco e incontrolável para ser Seu padeiro pessoal? Por que cargas-d'água essa desgraça de funcionário, cidadão e ser humano — esse doido sem documentos, treinamento, instrução ou banho, que já trabalhou (por cerca de dez minutos) em todas as cozinhas de Nova York — é capaz de juntar um pouco de farinha e água e produzir pura magia?

E eu falo de *magia de fato*, aqui, pessoal. Posso ter desejado ver Adam morto umas mil vezes na vida. Posso ter imaginado e até mesmo planejado sua derrocada — rasgado por cães raivosos, as entranhas arrancadas por bassês famintos, acorrentado a um poste com arame farpado e açoitado por chicotes antes de ser arrastado e esquartejado —, mas o pão levedado e a massa de pizza que ele faz são simplesmente divinos. Ver o pão produzido por ele saindo do forno, sentir o *aroma*, aquele bafo profundamente satisfatório e espiritualmente reconfortante de benesses, atacá-lo, romper a crosta esbranquiçada de farinha e chegar ao miolo de textura etérea — *prová-lo* é experimentar um lance de gênio. Suas boules camponesas são objetos perfeitos, um arranjo de átomos que nem a mão de Deus seria capaz de aperfeiçoar, agradáveis a todos os sentidos

ao mesmo tempo. Cézanne teria adorado pintá-las — mas talvez não se considerasse apto a tanto.

Adam Sobrenome Verdadeiro Ignorado talvez seja o inimigo número um da sociedade polida, uma ameaça a toda e qualquer cozinha feliz, um risco à segurança e potencialmente um assassino em série, mas o homem sabe assar um pão. É um idiot-savant com quem Deus mantém sérias e frequentes conversas íntimas. Verdade que não faço a menor ideia do que Ele pode estar lhe dizendo — nem se a mensagem acaba sendo deturpada durante a transmissão.

Os cruzados de outrora, diz-se, costumavam parar no mosteiro ou igreja local antes de partir para a guerra; e lá tinham permissão de comprar indulgências. Era mais ou menos como um cartão de crédito garantido e pré-pago expedido pelo céu, imagino eu, e as negociações transcorriam provavelmente nos seguintes termos.

“Perdão, padre, porque estou *prestes* a pecar. Planejo abrir caminho pelo sul da Europa e norte da África estuprando, pilhando e eviscerando, pretendo tomar o santo nome do Senhor em vão, cometer sodomia com tudo e todos, saquear os lugares santos do islã, matar mulheres, crianças e animais e deixá-los para trás em pilhas fumegantes... e tenho também, claro, a intenção de cometer todas as demais façanhas soldadescas como arrancar um olho aqui e lá, desmembrar, empalar e incendiar. Tendo-se em vista minha agenda pecaminosa, quanto é que isso vai me custar?”

“Digamos que um novo telhado para a sacristia, meu filho, e quem sabe alguns tapetes de lá. Ouvi dizer que eles fazem uns tapetes lindos nesse lugar para onde está indo... que tal uns quinze por cento dos lucros, como dízimo?”

“Fechado.”

“Vá em paz, meu filho.”

Adam se acerta com Deus toda vez que tira uma fornada de pães levedados do forno; toda vez que tira uma massa de pizza crocante, macia, deliciosamente cheia de bolhas. Essa é a peça que Ele resolveu pregar em todos nós. Sobretudo em mim.

Já o contratei umas três ou quatro vezes, já o despedi algumas e o chamei de volta inúmeras. Adam está com vinte e tantos anos, quem sabe trinta e poucos, embora pareça mais velho. Tem altura mediana, cabelo preto escorrido, já meio ralo no alto. É um sujeito troncudo, de ombros imensos e braços de um cara que está com a mão na massa há anos. Os olhos são castanhos mas parecem negros retintos, ao mesmo tempo ameaçadores e patéticos, embutidos numa carinha malandra de bebê, cuja expressão pode mudar de um momento para outro, passando de enternecedora e infantil para totalmente insana.

Acrescentar Adam à equipe de uma cozinha é comprar, por algum tempo, o melhor pão do mundo. *Eu* nunca comi nada igual. É uma garantia de que seus clientes, ao examinarem a cesta de pães, vão exclamar: “Onde foi que vocês conseguiram esse *pão*?” e também: “Onde é que eu *compro* esse pão?”. Também significa que dali em diante sua vida será um pesadelo constante, que todos os cantos de seu almoxarifado e todas as prateleiras de sua cozinha passarão a conter diversos experimentos científicos de aspecto sinistro e cheiro horrendo: uvas podres, pimentões vermelhos fermentando, baldes úmidos de restinhos de cogumelo — lamelas e hastes decompondo-se numa lavagem escura e mefítica —, todos destinados à “maldita” ou a sua variegada progênie,avas menores de levedura

que foram aromatizadas com ou “iniciadas” por uma dessas melecas primordiais. As despensas passarão a conter baldes de leveduras em progresso lento ouavas esquecidas de leveduras mortas. Os freezers estarão repletos de boules semiassadas, massa levedada congelada, o chão vai ficar grudento de massa. Adam é como uma lesma virulenta, ele deixa rastros.

Mas também nos deixa de quatro: produz pães de azeite e ervas fantásticos, pão de pimentão, pão de cogumelo, focaccias, pizzas, enroladinhos de alho, palitos e brioches. Ele *diz* que tem ascendência siciliana, imita os maneirismos, gestos e expressões de um carcamano do Brooklyn inspirado em Scorsese — mas será mesmo que tem ascendência italiana? Ninguém sabe ao certo. Steven jura ter visto sua certidão de nascimento — a *verdadeira* — e que seu sobrenome real é turco ou árabe. Mas vai saber? Toda documentação que Adam tenha em mãos é de procedência dúbia. Seus antecedentes culinários são sem dúvida italianos, quanto a isso não resta dúvida; não se pode confiar nele quando o assunto é baguete. A se acreditar no sujeito — coisa que eu não aconselho — aprendeu a assar pães com Lydia Bastianich (ele gosta de mostrar um exemplar todo estropiado e encarquilhado de um dos livros dela, com dedicatória a uma de suas inúmeras alcunhas).

Já trabalhou, até onde é de meu conhecimento, como cozinheiro, chef, consultor, pizzaiolo, ajudante de um armazém de produtos finos, confeitiro e padeiro. Metade do que sai de sua boca é besteira — o restante, muito suspeito, na melhor das hipóteses. Vive endividado e nunca tem um tostão. O armazém da esquina, segundo Steven, vende fiado para ele, assim como o bar que frequenta.

Adam paga quando se vê em maré alta e deixa todos na mão quando em baixa. Está sempre a caminho de Little Italy para pagar algum personagem suspeito, descolar um fumo ou acertar seus problemas de aluguel. Costumava processar tudo quanto é patrão — alegando assédio, quebra de contrato, furto de serviços, práticas trabalhistas injustas, até mesmo assédio sexual — e teve uma sorte danada com sua segunda carreira de litigante profissional. Muitas de suas vítimas, desconfio eu, estão sempre dispostas a abrir mão de alguns dólares — só para vê-lo *longe*.

Jimmy Sears, responsável por ter introduzido Adam Sobrenome Verdadeiro Ignorado em meu círculo de conhecidos (a notória aquisição de Steven e Adam, na temporada de 1992), é outro admirador relutante. Assim como eu, Jimmy também deveria ser mais prudente e não permitir que esse animal selvagem vagasse livre em sua cozinha, mas não resiste e vira e mexe o contrata de novo, por causa dos pães. O relacionamento é de uma animosidade lendária e já mais de uma vez terminou em sopapos.

Jimmy e Adam são aqui-inimigos e sócios chegados, já rolaram nos gramados do Inn at Quogue tentando dar cabo um do outro, já se esmurraram no 13 Barrow e já berraram muito no Supper Club. Steven, que o conhece há mais tempo, passou por muitas aventuras com Adam, tanto aqui em Nova York quanto na Califórnia — episódios de uma estupidez, de uma autoindulgência, de uma crueldade e horror tão nauseantes que até *eu* acho impossível colocá-los no papel. Adam já ameaçou me processar várias vezes. E *já* processou Jimmy Sears, acredito eu, em diversos momentos, visto que sua avaliação de quanto lhe é devido quase nunca bate com a realidade. (Para ser justo, os

cálculos de Jimmy sobre quanto *ele* deve aos outros também muitas vezes deixam a desejar em relação aos fatos estabelecidos.) Há uma foto, tirada muitos anos atrás para um artigo que nunca saiu publicado, mostrando Adam coberto dos pés à cabeça de farinha, prendendo Jimmy numa gravata e fingindo que vai lhe arrebentar a cabeça com um rolo de macarrão. É uma recriação perfeita do relacionamento entre os dois.

Muito recentemente, depois de vários anos, dei uma passada para ver como andava o novo restaurante de Jimmy Sears, uma boate muito chique na área de Gramercy. Sentei-me a uma mesa, pedi a comida (a comida dele é sempre excelente) e quando chegou o cestinho de pães, ergui os olhos da mesa com aquela tenebrosa sensação de reconhecimento.

“Você *não* teve coragem?”, gaguejei, incapaz de acreditar no que via.

“Tive”, falou Jimmy, soltando um suspiro. “Adam está fazendo o pão e as pizzas.”

Pelas últimas notícias que tive, Adam andava bradando aos quatro ventos que ia mandar os oficiais de justiça arrancarem todos os fornos e equipamentos de Jimmy para pagar o que ele diz não ter sido pago, que ia arrebentar o crânio de Jimmy até virar uma pasta vermelha, fazê-lo chorar feito uma menina, destruir sua vida. Um ano antes disso, Adam teve de ser levado à estação de trem sob escolta policial, depois de um dos famosos incidentes no Quogue: a primeira deportação forçada de Hamptons. Jimmy era a obsessão predileta de Adam, um palco montado para pronta vingança, seu assunto número um de conversa. E hoje? Assim como tantos relacionamentos no ramo de restaurantes, tudo que era velho é novo outra vez.

Aguentar Adam como funcionário significa virar tira, psiquiatra, amigo e antagonista em tempo integral, além de fornecedor de empréstimos constantes, mas até que ele *tem* seu lado doce.

Steven, Nancy e eu fomos esquiar com ele uma vez. Adam estava emocionado de fazer algo *normal*. O doutor Herbert Kleckley, em seu trabalho pioneiro sobre assassinos em série, *The Mask of Sanity*, discute esse fenômeno, pelo qual o sociopata de carreira, com uma consciência ainda atrofiada de seu verdadeiro caráter, emula a normalidade com um comportamento de supercompensação — torna-se guia de escoteiros, conselheiro para crises, angaria fundos para o Partido Republicano. No nosso caso, Adam, emocionado com a perspectiva de uma atividade sadia como “ir esquiar com o pessoal”, preparou um piquenique orgiástico para seus camaradas: duas geladeiras portáteis recheadas com caponata feita em casa, antepastos, carnes frias fatiadas, pão italiano fresco, queijos, fundos de alcachofra marinados, pimentões assados... deve ter passado a noite inteira em claro para preparar tudo aquilo. E esquiou feito herói, embora seja a última pessoa neste mundo a quem se pudesse conceder esse direito. Passou a primeira hora com as botas de esqui trocadas, a direita no pé esquerdo e a esquerda no direito. Esqueceu-se de levar luvas. Perdeu um bastão de esqui. Mas enfrentou tudo sem uma queixa. Lembro-me vivamente de ter olhado para baixo uma hora, do teleférico, bem quando ele se esborrachou de cara na neve e se levantou de novo, e de ter pensado: “Sabe do que mais, esse cara *tem* alguma coisa de bom nele... além do pão”. Adam é um sobrevivente e tanto, um homem que conseguiu alguns grandes altos, que aguentou uns baixos bem baixos e que sempre conseguiu voltar à

tona. Pode ser que esteja com um novo nome. Quem sabe seus contracheques estejam sendo pagos aos cuidados de alguma empresa fictícia, algum laranja, ou para sua última alcunha, mas ele continua de pé ao final do dia... ainda fazendo aqueles pães incríveis.

Adam não é um sujeito burro, embora às vezes eu tenha a impressão de que almeja ser. Seus relatos são abusivamente exagerados, grosserias inacreditáveis e aventuras para lá de descritivas — em geral envolvendo seu pênis —, mas sem aquele encanto sincero e autodepreciativo que têm os de Steven. Seu material cômico segue linhas muito previsíveis: quando fala da levedura do “dill bread”, um pão com endro, por exemplo, sempre diz dildo, “consolo”, acompanhado de uma gargalhada meio maluca. Adam tem um tique inusitado e francamente assustador; quando come, um olho fica girando na órbita o tempo todo. Disseram-me que também faz caretas quando está transando, mas tento quanto me é possível não visualizar a cena. Sentimental, tem verdadeiro orgulho de seu trabalho: já o vi chorando quando o tiramisu não saiu conforme o planejado e também quando um bolo cassata que fizera começou a desmoronar com o calor. Ele fecha o tempo, emburra, geme, amedronta e bajula quando quer alguma coisa — vale dizer sempre — e você sabe perfeitamente bem em que estado de espírito ele se encontra só de lhe dar uma olhada. Se não tiver feito a barba, não aconselho chegar perto.

No Sullivan’s, eu o punha na rota para assar os pães à noite, depois de fechada a cozinha. Não queria vê-lo interagindo com os outros cozinheiros. Sua lengalenga pseudomachista para cima dos cozinheiros mexicanos e

equatorianos sempre acabava ofendendo alguém e ele era um depravado incurável.

“Você vai estar em minha cozinha à uma da manhã em ponto. Vai assar o pão e vai dar o *fora* antes que o primeiro cozinheiro da manhã chegue.” Essas eram minhas instruções. Eu não queria vê-lo dizendo para meu cozinheiro garde-manger que iria “fazer dele sua mulherzinha”, nem se vangloriando de alguma aventura real ou imaginária na “*casa de putas*” e tampouco cantando sem parar canções natalinas obscenas e sem graça para os lavadores de pratos, que o viam quase como o diabo em pessoa. Permitir que trabalhasse sem supervisão durante a noite, entretanto, significava ter as portas das geladeiras removidas para que pudesse se servir de petiscos durante a madrugada, coisas como um contrafilé, risoto de trufas brancas e salada de tomate — regadas, não tenho a menor dúvida, com uma garrafa de Dom Perignon surrupiada de vez em quando. Mas isso era esperado. O pão. Era bom demaaaaais.

Os primeiros meses eram sempre uma lua de mel com Adam. Ele aparecia na hora para trabalhar e produzia, de uma forma ou de outra, o que era exigido dele. Aí, quando estava indo tudo bem — os clientes tecendo comentários muito favoráveis ao produto, seus patrões satisfeitos — ele começava a entrar em modo de fuga — regulado para “mártir” — e começava então a emburrar, a se sentir lesado, com dó de si mesmo. Todo aquele trabalhão danado sozinho, todo aquele excelente pão que não era suficientemente apreciado por seus senhores cruéis e insensíveis. Começava então a tentar extrair de mim mais dinheiro, a exigir o ressarcimento de “despesas”, táxis e “pesquisa”. Queria novos equipamentos, quantidades fenomenais de matérias-primas especiais, autorização para

ligar para empresas e gastar dinheiro com autonomia. Em resumo, ficava insuportável. Quando as exigências não eram atendidas, começava a relaxar e não aparecia para trabalhar.

Os pedidos para “alimentar a maldita” ficavam mais frequentes.

Em geral era aí que eu começava a comprar pão fora.

E era aí que Adam, sem direito ao seguro-desemprego, voltava a fazer sanduíches no Yankee Doodle Deli, a cozinhar o brunch em bares do West Side, a dar consultoria para algum dono pirado de pizzeria ou a algum novato no ramo de restaurante, fazendo trabalho freelance para bufês sem futuro ou simplesmente vagabundeando em casa. Imprimia outro currículo, mais uma malha de mentiras, invariavelmente com outro sobrenome qualquer, e começava do zero. E, mais cedo ou mais tarde, eu o chamava de novo... ou então era o Jimmy Sears, e Adam Sobrenome Verdadeiro Ignorado voltava a segurar as rédeas.

Mas Adam *pode* surpreendê-lo. Ele se dá muito bem com minha mulher. Chega até a ser educado por alguns momentos. Nos últimos anos (um recorde e tanto em seu caso), tem trabalhado para um ótimo bufê e aparentemente feito um bom trabalho. Liguei a televisão outro dia e de repente lá estava ele, num dos canais de acesso público, com roupa branca de chef, trocando gracinhas com a apresentadora e seus convidados, se saindo muito bem. Sempre foi adorável, engraçado e rápido, e tinha uma amostra impressionante de seus produtos expostos numa mesa, para serem provados. Continua fazendo pão e pizzas para Jimmy Sears. Por algum tempo já, não tenho tido notícias de mais nenhuma história de ataques violentos,

puteiros de treze dólares ou quase overdoses. De modo que talvez ele tenha *de fato* se emendado.

Deus é testemunha, um homem capaz de produzir aquelas boules com talhos perfeitos de massa levedada e pão camponês da Toscana merece um lugar ao sol. Em alguma parte.

Ele é o melhor em sua especialidade, afinal de contas. Faz o melhor pão que já comi na vida. E o mais caro: em custos humanos, agravos e preocupações. Contratar Adam Sobrenome Verdadeiro Ignorado sempre foi uma barganha — se com Deus ou o Diabo, eu não saberia dizer —, mas em geral vale a pena. O pão é o sustento da vida. E Adam sua fonte improvável.

Mais *outra* coisa pela qual o Senhor terá de responder.

# Departamento de recursos humanos

Mais ou menos um ano depois de começar a trabalhar como chef, um grande amigo meu passou a ter problemas com um dos cozinheiros. O desgraçado miserável deu um baile daqueles nesse meu amigo durante um bom tempo: chegava atrasado, às vezes nem aparecia, ficava doidão em serviço, era insolente e fomentava a discórdia entre os companheiros. Convencido de que a cozinha inteira girava em torno de sua praça, de *suas* variações de humor e de *seu* esforço, sentia-se em total liberdade para dar uma de lunático raivoso e irado rosnando para tudo e todos — um bólido desgovernado sempre pronto para *desafiar* o chef e seus colegas a terem a ousadia de apertar o botão errado.

Até que um belo dia, depois de uma ausência injustificada, de um atraso e de mais um escândalo histriônico de insubordinação, meu amigo não teve escolha senão despedir o desajustado movido a cocaína, dizendo-lhe, no estilo clássico: “Tire suas coisas do armário e suma daqui!”.

O cozinheiro foi para casa, fez alguns telefonemas e se enforcou.

O simples fato de que algo do gênero possa acontecer dá uma boa medida do tipo de coisa que fazemos para ganhar

a vida — assim como a recepção que teve esse meu amigo durante uma visita que fez a minha cozinha logo depois do ocorrido: o cara foi recebido com gestos de mímica reproduzindo estrangulamentos, cozinheiros e garçons de mãos na cabeça e língua de fora, girando os olhos e chamando-o, na lata, de “assassino em série”, atormentando-o sem o menor remorso. Meu amigo trabalhou para mim anos e anos e em diversas ocasiões me causou muita amolação e decepção. Depois de se tornar um chef por direito próprio, entretanto, deu de me ligar de vez em quando — para se desculpar pelo mau comportamento passado e para me dizer que diante de problemas gerenciais envolvendo seu pessoal, ou “dificuldades no terreno dos recursos humanos”, lamentava de coração todas as dores de cabeça e preocupações que me causara.

Agora ele *entendia*, percebe? *Entendia* o que significa ser um líder de cozinheiros, um boiadeiro de psicopatas, o capitão do próprio navio de piratas, e não estava gostando muito dessa parte da tarefa. De repente havia um morto e, indiscutivelmente, uma relação de causa e efeito entre a dispensa e o suicídio do cozinheiro problemático.

“O cara já estava ferrado de todo jeito, não é culpa sua”, era o comentário conciliador de praxe. Demonstrar mais compaixão que isso, impossível.

“O cara teria feito isso mais cedo ou mais tarde, meu. Se não fosse com você, seria com um outro chef qualquer.”

Essa também não caía muito bem.

“O cara tinha que ir para a rua”, foi o que eu disse, o tipo da declaração a sangue-frio que costumo fazer quando estou regulado no modo “chef”. “O quê? Você vai *continuar* com o cara lá? Deixar o desgraçado encher seu saco na frente da brigada inteira? Deixar o cara chegar atrasado,

ferrar com o serviço... porque tem medo que ele vá *estourar os miolos*? Ele que se foda. Nós aqui estamos num bote salva-vidas, meu caro. Os fracos? Os perigosos? Os enfermos? São *atirados pela amurada*.”

Muito tipicamente, estava exagerando um pouco. Já embalei muito neguinho perigosamente instável no decorrer desses anos todos; mantive em serviço muita gente que eu *sabia* que no fim me deixaria com cara de idiota e me daria mais trabalho do que valia a pena. Não estou dizendo que sou um equivalente culinário do tão amado Mister Rogers da televisão, um moloide — está bem, talvez eu *esteja* dizendo isso... de leve. Gosto de quem aparece para trabalhar todos os dias e faz o melhor que *pode*, apesar da personalidade limítrofe, do consumo excessivo de substâncias tóxicas e das tendências antissociais; e em geral costumo lhe dar todas as oportunidades possíveis para mudar a trajetória, ajudá-lo a atingir um resultado diferente do previsível quando começa a dar sinais visíveis de estar ficando de miolo mole.

Mas depois que ela ou ele se vão — despedidos, mortos ou por livre e espontânea vontade —, parto para o problema seguinte. Sempre tem um.

Houve um bocado de histórias de sucesso saídas das minhas cozinhas, nas últimas duas décadas. Quase todos mexicanos ou equatorianos agora têm uma casa, uma carreira, gozam do respeito de seus pares e vizinhos. Sustentam uma família, dirigem o próprio carro, falam inglês com fluência — todas essas coisas que *eu* mal consigo fazer. Eu cuido de minha equipe e de seus problemas.

Vou para casa no sábado à noite com um cozinheiro enfarruscado na cabeça, começando a encrespar nas

bordas? Alguém na minha cozinha falando em tirar férias sem consentimento, exibindo sintomas do temível modo de regulação “mártir”? Meu fim de semana está arruinado. Tudo que vou fazer é ficar pensando o tempo inteiro nesse cozinheiro e no que posso fazer para remediar a situação. Vou ficar lá deitado na cama, olhando o vazio, sem prestar a menor atenção na televisão, ou no que minha mulher está dizendo, ou nas tarefas do dia a dia, tais como pagar as contas, manter um lar, comportar-me como um ser humano normal.

O problema é que eu não *sei*, percebe, como é que uma pessoa normal age. Não sei como me comportar fora da minha cozinha. Não conheço as regras. Estou *ciente* delas, claro, mas não me dou mais ao trabalho de observá-las — porque não precisei *fazê-lo* durante muitos e muitos anos.

Certo, eu consigo botar um paletó, sair para jantar fora, ir a um cinema e até comer com garfo e faca sem constranger os anfitriões. Mas será que sei mesmo como me comportar? Não tenho muita certeza.

Eu tenho *responsabilidades*, digo a mim mesmo e a minha mulher. Tenho uma porção de coisas na cabeça. Estou encarregado da vida de outras pessoas... e isso pesa um bocado.

No meu mundo, entenda isso, esse meu amigo é um assassino.

Não, não é, dirá você. Como ele poderia ter previsto o que esse maníaco pirado da cabeça iria aprontar? Por que um ato de um cozinheiro desparafusado, executado contra si e contra a família, há de ser jogado na porta do *outro*?

Porque sim. Porque quando você olha bem nos olhos de alguém e despede esse alguém, não há como saber que resultados terríveis podem advir desse gesto. Ele pode

avançar para cima de você com um cutelo ou uma faca de desossar. Pode, feito Adam Sobrenome Verdadeiro Ignorado, arrastá-lo aos tribunais por algum motivo especialíssimo mas ainda assim constrangedor. Pode dar no pé e simplesmente largar o ramo, mudar-se para o Arizona e ir vender seguro — como um talentoso cozinheiro conhecido meu fez. Por outro lado, pode simplesmente estufar o peito, respirar fundo, passar para a cozinha seguinte e tornar-se um sucesso estrondoso; dez anos depois, você se vê ao lado dele no jantar da entrega dos prêmios James Beard, em que o sujeito acaba de receber o seu como Melhor Chef Estreante e, esplendoroso em seu novo smoking, ele se vira e mijá todo sorridente em cima da sua calça. Todas essas são considerações para se ter em mente ao examinar a situação e ponderar sobre o destino de um perturbado e perturbador funcionário.

A sobrevivência tem seus custos.

Peguei um táxi fatídico uma vez, faz muitos anos. Voltando do Lower East Side com um grupo de amigos chegados, onde havíamos acabado de descolar umas drogas, de brincadeira comentei a respeito de um artigo que tinha lido sobre as probabilidades estatísticas de um programa de desintoxicação.

“Apenas um em cada quatro tem alguma chance de conseguir. Ha, ha, ha”, disse eu, as palavras soando imediatamente penosas e ocas, nem bem acabaram de sair. Conte o número de pessoas no banco traseiro daquele caquético automóvel. Quatro. E bem naquele momento percebi que se alguém ia se livrar das drogas e viver sem elas seria *eu*. Não ia deixar aqueles caras me arrastarem com eles para o fundo do poço. Pouco me importavam as implicações todas, o tanto de tempo que estávamos juntos,

tudo que já havíamos passado ou quão unidos nós éramos. *Eu* ia viver. *Eu* era o cara.

Consegui. Eles não.

Não me sinto culpado por isso.

“Estamos num bote salva-vidas...”, é assim que começa um dos meus discursos de iniciação aos meus subchefs. “Estamos há quatro dias no mar, sem nenhum salvamento à vista. Temos duas barras de chocolate e um pedacinho de carne de porco salgada em nosso estoque, e aquele filho da puta cheio de banha na popa está ficando cada vez mais endoidecido, hora a hora, cada vez mais irracional e exigente, dando umas olhadas compridas e cobiçosas para os lados do chocolate — ainda que esteja fraco demais para ajudar com os remos ou tirar água do bote. Ele representa um claro e iminente perigo para todos nós, não para de olhar a comida e encasquetou que estamos todos tramando contra ele. O que fazemos?”

O gordo é *atirado pela amurada*, digo eu. Quem sabe até a gente tire um belo naco de filé da coxa do homem, antes de lançá-lo ao mar. Isso é errado?

Sei, sei, seu durão. Já estou até *vendo* você fazer isso. Ao que eu digo: “Você *não me conhece direito*”. Insurreição? Um desafio direto a minha autoridade? Pérfida incúria no serviço? Não tenha dúvida, meu caro, de que chegará a hora de *você* ser jogado pela amurada. Eu não hesito — e digo isso a meus cozinheiros *de antemão* — em conspirar, manipular, arquitetar, manobrar e trair para conseguir tirar você da minha cozinha, *sejam quais forem* os resultados disso para sua pessoa. Se um período inesperado de desemprego o inspirar a pular de uma ponte, pendurar-se por uma corda no galho de uma árvore ou emborcar um garrafão de desentupidor de pia, azar o seu.

Foram os *absolutos* que primeiro me atraíram para o ramo (juntamente com esse negócio de comida). O preto no branco. O conhecimento de que existem coisas que você *deve* fazer — e algumas coisas que você absolutamente *não deve* fazer. O pouco de ordem que existe em minha vida está diretamente relacionado a essa crença no certo e no errado sem nuances: talvez não sejam distinções morais e sim, práticas.

Um outro cozinheiro está tendo de lhe dar cobertura? Errado.

Um chef gastando tempo excessivo botando panos quentes em suas mancadas, afagando seu ego, resolvendo os seus conflitos com os companheiros? Errado.

Responder para o líder? Errado.

Não vai demorar para que você esteja morto para mim.

Meu amigo, o “assassino” novato, sentindo-se verdadeiramente um caco com o que acontecera, me disse: “Tony. Eu sou *diferente* de você — *eu* tenho um coração!”. Dei risada e tomei o comentário como um elogio — o que de certa forma foi —, ainda que meio tortuoso.

Eu tenho coração, percebe? Tenho um monte de coração. Sou um puta de um sentimental — depois que você me conhece melhor. Mostre-me um filhote ferido, uma publicidade de telefonema de longa distância, uma retrospectiva das lutas de Ali ou o último discurso de Lou Gehrig, e vou derramar lágrimas de verdade. Mas *sou* um filho da mãe quando fico bravo, quanto a isso não resta dúvida. Aterrorizo meus garçons, mas tiro algum conforto depois, quando me pergunto se não fui longe demais — pelo menos eu não os mordo no nariz, como um chef que conheço fazia. Não quebro pratos... não muito. Não culpo os outros pelos meus erros. Sou atencioso para com os fracos

mas esforçados, ainda que impiedoso para com os fortes que não se sintam tão ansiosos em agradar. Ainda que vagabundo a mais não poder nas horas de folga, não tenho preguiça no trabalho e sou ferozmente protetor de minha brigada, de minha cadeia de comando, do meu terreiro. Já cometi perjúrio por um cozinheiro. E *dou* uma boiada inteira se o bem-estar de um cozinheiro amado estiver em perigo — o que significa que prefiro largar um emprego a deixar que a gerência, os donos ou qualquer outra pessoa façam gato-sapato de *qualquer* um dos meus funcionários. *Saio* de uma situação perfeitamente satisfatória se alguém insistir em espremer meus cozinheiros para que trabalhem um número inaceitável de horas extras sem compensação adequada. Não estou blefando quando ameaço largar um emprego por questões de princípio. Minha lealdade, por falha que seja, é para com meu restaurante — caso essa lealdade não prejudique meus dedicados subalternos. Aqueles que ficaram do meu lado, que aguentaram o que eu considero razoável de aguentar, que fizeram a coisa certa.

Tudo o mais é mero ruído.

Não é?

CAFÉ E UM CIGARRO

## A vida de Bryan

Scott Bryan depois virou chef do absurdamente esquecido Apiary, em NY. Ele nunca teve a atenção que merecia.

Existem chefs melhores no mundo. É com muita relutância que se chega a essa conclusão inegável muito cedo na carreira. Sempre tem um velho mestre ou algum novo bamba no pedaço fazendo coisas com comida que você nunca imaginaria na vida — caso eles não tivessem feito primeiro. E, claro, no ar rarefeito do Olimpo culinário, lá no cimo onde moram os semideuses de três ou quatro estrelas — caras como Eric Ripert, Grey Kunz, Bouley, Palladin, Keller, você *conhece* os nomes, não preciso lhe dizer quais são —, eles têm a vantagem adicional de, além de gênios ou quase, comandarem brigadas maiores, mais bem treinadas e mais obcecadas em seu zelo. Mas esse pessoal não surgiu do nada, isso não. Afinal, ninguém se pega às voltas com centenas de jovens aprendizes batendo famélicos na porta de sua cozinha a implorar pelo privilégio de enxugar-lhe a testa e descascar suas echalotas só por causa de um nome bordado no jaleco. Ninguém vai construir uma cozinha de um milhão de dólares em volta de um chef, gastar uma grana preta em forno combinado,

placas por indução, porcelana fina, fogões Jade, taças de cristal e grandes punhados de trufas brancas porque esse cara consegue grelhar filés mais depressa que aquele, ou porque fulano tem um sotaque bonitinho. A nata sempre sobe à tona. A excelência tem lá suas recompensas. Para cada embromador com um bordão a tiracolo e a própria linha de temperos que consegue manter o telespectador americano extasiado em frente à televisão, existem dezenas que conseguem dar as caras no trabalho todo dia, numa cozinha de verdade, e produzir comidas brilhantemente executadas, de altíssima qualidade e apresentadas com criatividade. Eu, naturalmente, fico de saco cheio dos primeiros e imensamente impressionado com os últimos.

Mas qual é, na minha opinião, o cara que personifica o ideal culinário? Um seguidor da velha escola, sem firulas nem faniquitos, um mandão sem babaquices, um *cozinheiro* de primeira categoria?

Só pode ser Scott Bryan, do Veritas, logo adiante na rua.

Ouvi falar anos e anos no cara — significativamente, da boca de outros chefs e cozinheiros.

“Scott diz isso...” e “Scott diz aquilo...” e mais “Scott não faz caldo de vitela; ele assa osso de *frango*! Compra recém-abatido... em, tipo, *Chinatown*!”

Alguém mencionava seu nome num papo qualquer e os outros chefs exibiam uma expressão gozada no rosto, como se estivessem escutando o aviso do lendário lançador Satchel Paige: “Não olhe para trás — pode ter alguém na frente”. Pareciam todos preocupados, como se, num exame de alma e habilidades, estivessem conscientes de que não apenas não *poderiam* fazer o que Scott faz como também *já* o faziam.

Venerado entre os cozinheiros meus conhecidos, com o tempo acabei formando dele a imagem de um asceta de cinto de cilício, de um monge abilolado, um perfeccionista que detesta a notoriedade e que prefere *não* fazer nenhum negócio — morrer na obscuridade — a *um dia* servir uma má refeição.

O mundo da cozinha não é o meu mundo, contrariamente a qualquer impressão que eu possa ter dado nas páginas anteriores. Para falar a verdade, eu levo boa parte dele comigo. Passe algumas horas na cozinha do Veritas, dê uma boa espiada na operação de Scott Bryan, e vai descobrir que tudo que eu lhe disse até agora é errado, que todas as minhas generalidades açambarcantes, minhas regras empíricas, meus preconceitos e princípios gerais são puro lero-lero.

Em minhas cozinhas, o encarregado sou eu, elas são sempre o *meu* navio, e o teor, o tom e a hierarquia — até mesmo a música de fundo — são em grande parte obra minha. Um chef que toca antigos sucessos do Sex Pistols enquanto corta o frango para um coq au vin está mandando um recado para sua turma, independentemente de adesão a qualquer sistema de mérito da era de Escoffier.

Um cara que contrata, ano após ano, um subchef como Steven Tempel obviamente *não* é um Robuchon — nem é provável que vá imitar seus sucessos. Não é por coincidência que todas as minhas cozinhas, com o tempo, acabam se parecendo umas às outras e lembram aquelas em que eu cresci: barulhentas, debochadas e sobrecarregadas de falsa testosterona — uma cozinha eficiente mas também um negócio de família, e problemática ainda por cima. Eu paparico meus vigaristas, quando não os estou ameaçando. Encanto-me visivelmente

com seus excessos extracurriculares e suas tendências antissociais. Minha paixão pelo caos, pela conspiração e pelo lado obscuro da natureza humana colore o comportamento de meus pupilos, boa parte dos quais já vive muito próximo das fímbrias da conduta aceitável.

Portanto, *existem* cozinhas diferentes das que eu dirijo. Nem *todas* são as panelas de pressão recheadas de conscritos em ebulição constante a que acabei me acostumando. Existem ilhas de calma e serenidade, onde o ritmo é uniforme, onde a qualidade sempre tem prioridade sobre as demandas de volume e onde não é tudo sempre sobre pinto pinto pinto.

Já que estamos chegando quase na hora do hotel-motel, vamos comparar e contrastar. Vamos dar uma espiada num chef três-estrelas que dirige um tipo de cozinha totalmente diferente da minha, que faz comida num nível mais alto, tem um currículo quase imaculado de serviço com os melhores do ramo, um cara que sempre esteve de olho na jogada — vale dizer, na comida. Se eu me sair mal da comparação, que seja. Tenho a impressão de já ter lhe dito que ia falar a verdade. Eis uma parte dela.

Scott Bryan, como eu, não tem o menor problema em se autodenominar um caráter “marginal”. Quando ele diz “marginal”, dá para sacar que nasceu em Brookline, Massachusetts, porque fala com aquele mesmo sotaque que a gente ouve em oficinas mecânicas e bares irlandeses em Worcester, New Bedford e Gloucester, devidamente pronunciados como “Woostah”, “New Bedfahd” e “Glahsta”, e em Framingham. Scott usa muito “bróder”, o que leva você a concluir que talvez se pratique surfe em Boston. Há pouco tempo fiz uma visitinha ao Veritas e, depois de passar primeiro pelo elegante salão de meros sessenta e cinco

lugares, pelos quatro sommeliers — eu mesmo contei, eram *quatro* —, depois de atravessar uma cozinha pilotada por jovens americanos sisudos, de jalecos Bragard abotoados de cima a baixo com o logotipo do Veritas bordado no peito e calça de chef Mc Hammer, desci um lance de escadas e o encontrei embrulhando uma tora gigantesca de foie gras em musselina de algodão. Estava vestido com uma camisa de lavador de pratos de manga curta, os colchetes abotoados até o pescoço, e Alice in Chains esbravejava no toca-fitas. Senti um alívio descomedido com o fato, pensando: “Eu também faço isso! Talvez não sejamos assim tão diferentes!”. Mas, claro, nós *somos* bem diferentes, como você verá.

Scott cresceu no que ele chama de um “conjunto habitacional subsidiado pelo governo”, ao contrário de mim, que cresci num oásis todo verde de casas coloniais muito sólidas, cortadores de grama zumbindo a distância, jogos de croqué no gramado do quintal, lagoas salpicadas de peixinhos ornamentais e coquetéis dignos de um John Cheever. Scott cursou o colegial na escola pública de Brookline, onde a ênfase parece ter sido para as habilidades técnicas; eles tinham um programa de culinária e um restaurante aberto ao público. Eu fiz escola particular, numa instituição empertigada onde os meninos usavam paletó da Brooks Brothers com brasão e mote em latim (*Veritas fortissima*) no bolsinho da frente. Scott soube muito cedo que talvez tivesse de *trabalhar* para ganhar a vida, ao passo que eu, produto da Nova Fronteira e da Grande Sociedade, acreditava sinceramente que o mundo me devia tudo, inclusive um ganha-pão — tudo que eu precisava fazer era esperar sentado para ter uma vida melhor que a de meus pais.

Numa idade em que eu ajudava a estilhaçar os automóveis caros dos pais dos meus amigos e vomitava Boone's Farms em tapetes persas, Scott já estava trabalhando — para Henry Kinison no restaurante do colégio de Brookline. Fazia isso pelo dinheiro. No penúltimo ano, arranhou emprego numa biboca “húngara” e depois como peixeiro na Legal Seafood de Boston. Era preciso trabalhar e pronto. Scott, embora ainda não se tivesse deixado comover pelas glórias da comida, descobriu que preferia cozinhar a seguir quaisquer das outras carreiras por ele imaginadas: técnico em eletricidade ou eletricitista.

Seu primeiro mentor, Kinison, animou-o a cursar a escola de culinária Johnson & Wales, em Providence, e meio que seguindo a linha do “Por que não?” lá foi ele.

Detestou.

Enquanto estudava, começou a trabalhar para Bob Kinkead no muito alardeado restaurante Harvest, em Cambridge, e se houve alguma epifania na vida de Scott Bryan, um único momento que o fez decidir o que gostaria de ser pelo resto da vida, foi ali — quando experimentou pela primeira vez a salada de lagosta com foie gras e trufas ao vinagrete de Kinkaid. Sua reação foi imediata. Decidiu abandonar a Johnson & Wales.

“Eu não volto mais.” E dito isso, trocou a escola culinária pela vida no mundo real.

Ele era bom. Precisava ser. Kinkaid obviamente sabia que o rapaz tinha futuro. Scott mal saíra do colegial e Kinkaid o enviou para a França com uma única palavra de advertência: “Coma!”.

Assim como eu, Scott tem alguns conflitos com os franceses. Gostamos de minimizar sua importância, zombar de suas idiossincrasias. “Lá vigora um sistema diferente”,

falou ele, comentando sobre os hábitos de trabalho dos macacos colaboracionistas. “Você começa jovem. Durante os primeiros dez anos de carreira, só leva ferro. Eles o fazem trabalhar como escravo. De modo que quando você finalmente consegue chegar a subchef, ou chef, sua vida está quase no fim. Você sai por aí e ponto final.” Pondo os últimos retoques em seu torpedão de foie gras, encolheu os ombros e completou. “Socialismo, cara. Não é bom para os cozinheiros.”

Mas quando Scott vê uma técnica ruim, uma técnica que *não* seja francesa, é pura tortura. Como ele bem sabe — e seria o primeiro a admitir —, assim que você passa a mão numa faca e chega perto de comida, já está em dívida para com a França. Comentando sobre um dos pontos mais reles de sua carreira, uma cozinha na Califórnia, disse-me que voltava toda noite para casa “envergonhado e um tanto bravo” porque “a técnica era ruim... não era *francesa!*”.

Talvez eles nos devam um favorzão e tanto pelo desembarque na praia de Omaha, mas convenhamos, sem meus ancestrais fedidos, ainda estaríamos comendo fatias de tender com abacaxi. Scott sabe disso melhor do que ninguém.

De volta da França, foi trabalhar de novo com Kinkaid, abrindo o 21 Federal em Nantucket.

E é nesse exato momento que nossos caminhos profissionais se separam.

Scott tinha alguns trunfos. Era bom em qualquer praça. Tinha currículo, trabalhara com alguns nomes notáveis, recebera recomendações, possuía experiência em campo e conhecia a França, bem como a comida francesa.

Eu também, nessa altura da carreira. *Eu* era bom! *Eu* estivera na França. *Eu* tinha um diploma do CIA — numa

época em que essa era uma credencial bem rara e impressionava. Então, que diacho aconteceu? Por que então *eu* não sou um chef três-estrelas? Por que *eu* não tenho quatro sommeliers?

Bom, tem um monte de razões, mas uma delas é que eu estava atrás de grana. O primeiro emprego de chef que apareceu, eu agarrei. E o que veio em seguida e o seguinte também. Acostumado a uma certa qualidade de vida — como as mulheres divorciadas gostam de dizer —, vivendo segundo o estilo ao qual me acostumara, não me achava disposto a dar um passo atrás e quem sabe *aprender* uma ou outra coisa.

Scott foi mais esperto e mais sério. Era mais obstinado em relação ao que desejava fazer e *quão bem queria fazê-lo*. Deu início a uma espécie de aprendizado itinerante com o intuito mais do que sensato de acumular experiência, e não dinheiro no banco. Veio para Nova York e foi trabalhar para Brendan Walsh **[POR ONDE ANDA BRENDAN?]**.

Brendan Walsh e o Arizona 206 são dois nomes que parecem brotar nos currículos de quase todos os chefs norte-americanos dos anos 80. John Tesar **[TESAR FOI PRO TEXAS]**, Kerry Heffernan, Pat Williams, Jeff Kent, Maurice Rodriguez, Herb Wilson **[HERB NAMOROU STAR JONES?]**, Donnie Masterton — *todo mundo*, pelo visto, passou por aquela cozinha em algum momento no início da carreira. E, para Scott, foi sua versão dos “bons tempos”, um período em que “todo mundo sabia que o que estávamos fazendo era importante.

Éramos um *time* de cozinheiros”. Partindo desse caldo inicial de cultura de talentos culinários, Scott foi pra frente e pra cima, acumulando uma oportunidade única na vida atrás da outra, marcando pontos e mais pontos com chefs famosos e talentos pesos pesados, coisa para fazer qualquer cozinheirozinho ambicioso bater continência só à menção dos nomes.

O Gotham com Alfred Portale. De volta com Kinkaid no 21 Federal. O Square One na Califórnia. De volta a Nova York com David Bouley. Um interlúdio em Hamptons com Jimmy Sears. (Pausa para tomar fôlego neste ponto.) Subchef para *Eric Ripert no Le Bernardin*(!).

Como se a carreira não estivesse indo suficientemente de vento em popa para um cara que poucos anos antes cogitara levar a vida instalando soquetes de luz e caixas de fusíveis, em seguida ele abriu o Lespinasse com Grey Kunz.

E se isso ainda não bastou para convencê-lo dos méritos do cara, ouça mais esta. Com o objetivo de arredondar as habilidades e garantir sua utilidade como jogador de liga principal em qualquer posição, Scott cruzou a fronteira da cozinha à la carte para a *confeitaria* — um ato praticamente inimaginável — e foi trabalhar com o esplendoroso überpâtissier Richard Leach, no Mondrian.

Entendeu o que estou querendo dizer?

*Eu jamais teria feito isso.*

Se eu tivesse o aval de um Eric Ripert e um Grey Kunz no *meu* currículo, estaria endossando liquidificadores, cometendo atos pouco naturais na piscina mais próxima do destacamento avançado em Las Vegas de minha já então não muito boa rede de restaurantes e marinando meu fígado no Louis Treize. Nessa altura da carreira, eu não fecharia todo meu trem da alegria só para aprender

confeitaria! Estaria fazendo caras e bocas na televisão, na Food Network, confabulando nos jantares de entrega dos prêmios Beard e contemplando um futuro em que eu nunca mais na vida precisaria tirar o pijama!

Isso pra você ver.

Scott odeia tudo isso. Seu sócio, Gino Diaferia, diz que precisa “arrastá-lo aos chutes e berros de protesto” para alguma entrevista com Letterman, para aparecer na Food Network ou participar dos salamaleques da Beard House. “Eu lhe disse que pode inclusive ganhar *quatro* estrelas, um dia desses”, conta Gino. “Ele não *quer!*” Gino balança a cabeça e sorri. “Diz que não vai brincar tanto assim com sua comida.”

Será que é tudo comida, na vida desse cara? Não sei. Scott gosta de se qualificar como um cozinheiro e quando diz, falando de um outro chef: “Ele é bom cozinheiro”, está fazendo o melhor elogio de que é capaz.

Bebericando martinis de graça no bar do Veritas, perguntei ao Gino se ele achava que Scott estava no ramo pela comida ou pelo estilo de vida. Isso o fez pensar um pouco.

“Não sei.” Pareceu-me visivelmente perturbado com a pergunta. “Quer dizer, eu acho que ele gosta do estilo de vida. Um cara que aparece e fica por aqui no seu dia de folga, você *sabe*, tem de gostar do estilo de vida. E ele adora sair depois do trabalho com os cozinheiros e chefs, para tomar uns tragos... *você sabe como é.*” Parou outra vez de falar e pensou na pergunta de novo. “Mas...”

Gino aliás é outro bom exemplo de que “tudo que eu acabei de dizer é errado”. Eis aí um cara que trabalhava com combustíveis domésticos, que possuía experiência zero em restaurantes e que um belo dia, só de farra, resolveu

ficar sócio de dois outros caras no Luma, então um bistrô vegetariano em Chelsea. Quando as coisas começaram a perder o encanto, comprou a parte dos sócios e decidiu passar o tempo todo no restaurante, aprendendo como dirigir o negócio de baixo para cima. “A ideia era a de que eu fosse um sócio *silente*, sem voz ativa!” À procura de um chef, Gino soube por intermédio de um garçom que já trabalhara na peixaria das estrelas, a Wild Edibles, que Scott Bryan estava disponível.

“A gente se encontrou num café. Scott deu uma espiada no cardápio e falou ‘vegetariano não; isso tem de cair fora’. Eu disse ‘ótimo!’. E ele então ficou de prestar uma consultoria. Apareceu, começou a trabalhar, mudou isso, mudou aquilo e os meses foram passando... seis meses! Eu olho para a cara da minha mulher e ela para a minha, como quem pergunta, ele vai dar consultoria? Ele vai *ficar*? E o tempo todo eu ali, perguntando: ‘Scott, será que podemos fazer negócio?’. Até que finalmente um dia ele chega e me diz: ‘Bom... acho que eu *vou* ficar’.”

O resto, como dizem por aí, é história. O Luma obteve logo de cara duas estrelas de Ruth Reichl, no *New York Times*, e passou a ser badaladíssimo. Restaurantes que mudam toda a abordagem no meio do caminho *nunca* dão certo — lembra-se de eu ter dito algo nesse sentido? Erro crasso! Restaurantes de caras que até pouco tempo antes trabalhavam com combustíveis domésticos não dão certo? Eu podia ter dito algo parecido, também. Engano! Operações que se expandem em unidades múltiplas quase sempre diluem as qualidades que fizeram sua fama? Não dessa vez!

O tempo passou, o Luma saiu-se muito bem e Gino e Scott abriram o Indigo, na rua 10 Oeste, num local tão

envenenado, tresandando tamanho fracasso que só eu, sem ajuda de ninguém, seria capaz de enumerar oito ou nove restaurantes que já haviam dado em água de batata naquele mesmo endereço. Lembra-se daquela conversa fiada sobre locações cancerosas? Locais tão amaldiçoados que todos quantos tentam levantá-lo estão de antemão condenados? Errado de novo, palerma.

O Indigo ficava a alguns quarteirões apenas do One Five. Eu já ouvira falar no Scott um bocado, de modo que quando o restaurante abriu, lembro-me de ter enfrentado uma nevasca para sentar no bar e garfar uma degustação gratuita. Achei tudo enlouquecedoramente bom e disse isso para quem quis me ouvir. Arrastei minha equipe até lá, um por um, para experimentar o strudel de cogumelos, os mariscos à Manilla. Ficávamos extasiados com o cardápio de Scott, o atestado perfeito do lema “se não gosta do meu jeito caia fora”. Todas as coisas que a sabedoria convencional diz que um chef *tem* de fazer, todos aqueles itens obrigatórios para agradar as multidões que devoram metade do menu antes que a gente consiga introduzir uma seleção das coisas amadas de fato — não havia nada disso ali! Não tinha sopa. Nenhum prato vegetariano. Nenhum *filé*! O frango não era nenhuma ave genérica assada com temperos pouco ameaçadores; era uma invenção esquisita, de macho, apimentada, envolvendo curry vermelho, santo Deus! E *gostoso*. A única carne era acém — transformada numa daube provençale tão bom que minha brigada inteira no One Five passou a invadir o Indigo depois do serviço. As duas cozinhas fechavam no mesmo horário, de modo que telefonávamos com antecedência avisando que estávamos indo e que era para eles começarem a fazer a daube — pode servir no bar mesmo, pelo amor de Deus! Pode deixar

esfriar, não tem problema! A seleção de peixes do Indigo era um espanto de impopularidade — bacalhau e cavalinha — e de emoção. Isso é que é comida para *cozinheiros*. Comida que a *gente come*. Simples, direta e absolutamente desprovida de pretensões. Como Scott.

Atacar aquela daube ou os timos preparados por Scott era uma diversão, para mim e para minha equipe muito cheia de apreço. O que ele está aprontando, queríamos sempre saber, enquanto examinávamos um determinado item que ainda não tivéssemos experimentado. Como é que ele está lidando com a cavalinha? E então descobríamos.

Tudo que é servido num prato preparado por Scott é comestível. Estamos falando aqui de *comida*, antes de mais nada, para ser comida e não olhada — embora suas apresentações sejam inspiradas. Tente imaginar a integridade depurada da cozinha japonesa aliada a sabores desenfreados e à ternura apetitosa do melhor prato que vovó fazia. Ele estava braseando cortes baratos de carne. Estava pegando peixes oleosos que ninguém queria e fazendo mágica. Estava apresentando aquilo em tigelas grandes e pilhas perfeitas das quais — se você enfiasse o garfo em todas as três camadas — se obtinha algo que não só combinava como tinha sabor divino. Ele não estava empilhando as coisas uma em cima da outra porque a camada um *ficava legal* por cima das camadas dois e três. E sim porque ficava gostoso desse jeito. E aquelas tigelonas? No Indigo, e no Veritas, quando alguma coisa é servida numa tigela é porque vai sobrar molho no fundo; e com toda a certeza você vai passar um naco de pão ali para enxugar até a última gota, depois de terminar de comer.

É por isso que Scott tem três estrelas e eu não.

E é por isso que muito provavelmente não vai obter quatro estrelas tão cedo. A comida dele é boa demais — e divertida demais. Você sente que dá para botar os cotovelos na mesa de um restaurante de Scott Bryan e Gino Diaferia e levar adiante questões mais sérias como saborear, sentir os aromas e mastigar aquela coisa tão boa.

Perguntei a Scott se ele pensa em comida depois do serviço. Quando ele está lá deitado na cama, no escuro, se fica pensando sobre o que vai escolher para o especial do dia seguinte. Ele disse que não. “Eu chego, vejo o que tem no mercado. Eu improviso”, disse-me ele. Não acreditei nessa história.

“Scott pensa em comida? Quando não está trabalhando?”, perguntei a Gino, numa hora em que Scott não estava por perto. Gino sorriu.

“Ele pensa sobre comida. Um bocado.”

Scott está com trinta e quatro anos. É moreno, bem-apanhado, com cara de menino e um nariz excêntrico que cai bem no rosto de um chef. Os olhos são cercados de olheiras arroxeadas e a pele exhibe a palidez de um homem que passou horas demais dando duro debaixo das luzes fluorescentes da cozinha. Ele exhibe aquela expressão divertida de alguém que *sabe* quão ruins podem ficar as coisas, que está sempre de sobreaviso e à espera da conclusão do suspense. Hoje em dia já não berra tanto. “Eu costumava estourar o tempo todo. Ainda solto uns gritos, se vejo preguiça, corpo mole, se alguém está fugindo do batente.” O sarcasmo aguçado parece ser a tática preferida no momento. E ele não sente o mesmo prazer que eu sinto em lidar com uma brigada pirata. “Alguém está com problemas com outro cozinheiro na minha cozinha? Eu digo a eles para resolverem a questão entre si. Não tenho tempo

para isso. Eu digo: ‘Resolvam isso de uma vez por todas’. Se o problema continuar no dia seguinte, você já era. Talvez eu mande os *dois* para o olho da rua.” Ele não ameaça, não faz sermões nem dá bronca; um ou outro comentário cáustico parecem surtir efeitos espantosos. Outro dia passei umas horas na cozinha do Veritas, larguei o trabalho no Les Halles e fui lá ver como trabalha a outra metade. É um lugar sossegadíssimo.

Durante o pico do movimento de uma sexta à noite, com o salão repleto, o ritmo era positivamente tranquilo — mais como uma valsa dançada com grande seriedade do que o tipo de batuque desenfreado com o qual convivo. Não havia ninguém gritando. Ninguém chutando a porta dos fornos para fechá-los, dando efeito nos pratos nem jogando panelas na pia. Scott, de controlador, não alterou a voz.

“Agora vamos às entradas. Marcha a trinta e dois”, disse ele, quase num sussurro. Não precisou mais nada para que cinco cozinheiros se pusessem em ação e começassem a preparar os pedidos. “Pronta a mesa doze”, chamou ele de novo, baixinho.

Três garçons surgiram do nada, cada qual dando uma limpada, guarnecendo e terminando com destreza um prato diferente, usando bisnagas do tamanho de um vidrinho de colírio para despejar sobre as saladas fios de azeite aromatizado com cebolinha francesa, fios de azeite temperado com lagosta e gotas de vinagre balsâmico envelhecido por trinta e quatro anos. Não havia ninguém xingando nem suando. O topo dos fogões, os tampos de trabalho, os balcões, as roupas dos cozinheiros, até mesmo os aventais estavam imaculados — às oito e meia de uma sexta-feira à noite! Cada molho e cada salada, cada item era experimentado pela pessoa que o preparava, todas as

vezes que um prato saía. Vi três costeletas de vitela na boqueta; todas absolutamente idênticas.

No Les Halles, dou cabo de um saco de quase cinco quilos de echalotas todos os dias, de modo que foi um bruto choque ver a mise-en-place de Scott Bryan. As echalotas a postos não estavam picadas. Não haviam sido cortadas num Robot-Coupe, tampouco. Tinham sido preparadas à brunoise — cada minúsculo pedacinho uniforme, de acordo com as regras didáticas, perfeitamente quadrado e quase subatômico no tamanho. As cebolinhas francesas eram a mesma coisa, nem um fiapinho, nenhum talo dissonante ou irregular, todos eles do tamanho de um organismo clonado unicelular.

A cozinha inteira cheirava a trufas. Duas bolotas de tamanho de um polegar desse fungo caríssimo aguardavam ao lado da bandeja de guarnições e delas Scott tirava algumas raspas para os pedidos que iam sendo despachados. Azeite trufado estava sendo despejado em panelas do modo como eu uso azeite de oliva. Os molhos, montados com foie gras e manteiga da Normandia. E tudo — *tudinho* — era feito na hora. Risoto? Da caixa para a panela. Do zero.

Uma mulher minúscula trabalhava numa praça num canto e eu tirei a conclusão neandertal imediata ao examinar a brigada: “Estagiária, talvez no último ano da Peter Kump ou da French Culinary, ganhando um pouco de experiência servindo legumes”. Passei direto por ela, procurando com os olhos os pesos pesados da cozinha. Com o tempo, fui me dando conta, com o canto do olho, dos movimentos da moça. Olhei de novo, mais de perto dessa vez, e vi que estava servindo peixes, cozinhando risotos, emulsionando molhos, assumindo o controle de três, depois quatro

pedidos ao mesmo tempo — sem jamais demonstrar o menor sinal visível de desespero ou irritação (como eu teria feito, em circunstâncias parecidas). Preocupação nenhuma, apenas movimentos suaves, experientes, movimentos que você vê em veteranos com vinte e um anos de serviço; nenhuma panela segurada sem a proteção de um pano, nenhum desperdício de esforço, todos os molhos sendo rapidamente experimentados, temperos corrigidos, soltando seu lado da coisa ao mesmo tempo que o restante dos pedidos — e de maneira geral no controle de sua praça como se fosse um mercenário machão e boca-suja da velha escola, só que mais limpa e melhor. Sua praça e seu uniforme estavam absolutamente livres de manchas, salpicos e quaisquer outros detritos de uma sexta-feira à noite.

“De onde foi que *ela* saiu?”, cochichei para Scott. Não porque estivesse surpreso de ver uma mulher dando conta do recado e sim de que *qualquer um* que não fosse um mercenário equatoriano velho de guerra pudesse fazer aquilo. (Lembra-se do que eu disse a respeito de norteamericanos versus *mis carnales* vindos lá do Sul? Errado de novo.)

“Ah, ela?”, Scott me respondeu como quem não quer nada. “Alain Ducasse.” Mencionando o nome de *Deus* com a mesma facilidade com que eu teria dito “o Hilton” ou “o Houlihan’s”.

Como se essa revelação não fosse penosa o bastante, como se eu já não tivesse engolido sapos suficientes, outras humilhações estavam a caminho: entrou um garçom com uma garrafa de vinho pela metade, um Le Chambertin 1989, e *entregou-a para o lavador de pratos dominicano*. A essa altura, eu estava pronto para responder a um daqueles

anúncios de jornal para “Aprenda a Dirigir uma Jamanta!”, quem sabe começar a criar martas. Seja como for, o agradecido lavador de pratos examinou a garrafa à procura de sedimentos, decantou prontamente o que sobrara, despejou um pouco de vinho numa taça — que ele segurou pelo pé, como quem conhece o assunto —, depois deu uma girada, examinando com olhos de especialista, antes de ingerir um golinho de leve. Eu estava pronto para bater na minha própria cabeça com o objeto mais pesado que houvesse ao alcance.

Ah, sim: a comida.

Suntuosa mas austera. O atum azul tartare com pepinos em conserva, limão-galego, chili e erva-cidreira era montado à mão. Ao contrário de seus pares, Scott não gosta de torturar a comida em formatos artificiais para que pareçam outra coisa. (Anéis de metal, lembra-se? Talvez a esta altura você queira reconsiderar o que falei a respeito *deles* também.) Aspargos brancos e verdes eram servidos com fondue de cantarelo e trufas. Lagosta fria era depositada sobre purê de favas e regada com azeite de oliva da Ligúria. Até mesmo as saladas verdes eram escolhidas a dedo, folha por folha, e empilhadas com toda a delicadeza no prato, com o cara do garde-manger experimentando de vez em quando. Um filé-mignon apareceu na boqueta com um adereço de tutano, todo bonito e rosado, sob uma camada fininha de molho.

E Scott continua não fazendo caldo de vitela. Havia tête de porc en crépinette, monkfish com feijão-branco, lardons, tomate assado com picholines, vieiras com brotos de ervilha, trufas negras ao vinagrete com purê de trufa/cebolinha francesa/batata, salmão escocês chegando à

boqueta com cebolas caramelizadas no mel, vinagre envelhecido de xerez e caldo de galinha.

Nem um único item para o qual se pudesse franzir o nariz. O fato de eu servir mais refeições no Les Halles em quarenta e cinco minutos do que Scott serve a noite inteira não serve de conforto. A comida é de uma *honestidade* chapante. Nada de infusões espúrias de ervas silvestres, nada de pilhas de guarnições pré-fabricadas em formatos engraçadinhos, nada de colarinhos de papelão provocando intumescência nas comidas. Guarnições, as poucas que havia, eram comestíveis; as coisas já possuíam um aspecto fantástico sem elas. E os pratos eram brancos, nem vestígio de iniciais do chef, espirais multicoloridas, motivos barrocos, formatos novidadeiros, tamanhos descomunais, muito menos torres capazes de perfurar a camada de ozônio. O pâtissier pôs um naco de Morbier num prato de queijos — seleção ousada, eu diria: pegue nele e vai sentir o fedor na ponta dos dedos por uma semana. O pão era da Amy's, juntamente com uma ciabatta rústica.

Quando os pedidos começaram a entrar mais rápido, o ritmo se acelerou um pouco, mas sem correrias. Ninguém parecia ter pressa. Scott saltava de uma praça a outra, conforme ditava o capricho: peixe, salteado, garde-manger, até mesmo confeitaria. Em sua ausência, os garçons despachavam os pratos sem que fosse preciso dizer um *a* para eles e finalizavam um por um sem qualquer mudança perceptível no produto final. (Os garçons não devem nem tocar na comida. Eu disse isso? Errado de novo.)

Será que no salão o pessoal está sendo servido a tempo?, perguntei a mim mesmo. Estava todo mundo tão calmo e sossegado ali na cozinha que talvez reinasse o caos lá fora, um bando de comensais fulos da vida perguntando onde

fora parar a boia e fuzilando com os olhos os garçons — por sua vez à espera daquele risoto feito na hora, para poder servir o restante do pedido. Decidi ir ver.

Que nada. No salão, as coisas andavam tão tranquilas quanto na cozinha, nada além de fisionomias contentes, demorando-se nas entradas, bebericando o vinho com aquela mesma expressão no rosto que têm os futuros amantes no primeiro encontro quando *sabem* que vão se dar bem juntos. O bar estava repleto de aficionados monomaníacos de vinho, examinando a carta com mil e quatrocentas variedades feito estudiosos do Talmude — frascos, taças e decantadores expostos na frente, fazendo de todos eles uns doutores Frankenstein bem vestidos. Havia muito o que ponderar. A carta do Veritas tem um volume imponente e uma seleção muito razoável, com vinhos que vão dos dezoito aos vinte e cinco mil dólares. Perguntei ao barman, esperançoso, se de vez em quando aqueles cê-dê-efes báquicos não se engalfinhavam por causa dos méritos relativos, digamos, dos Côte du Rhône versus Bordeaux, ou da safra de 95 em relação à de 98. “Alguém já deu uns sopapos no outro por causa das variedades de uva? Arruaças embriagadas por causa da qualidade do solo, do tipo de irrigação, do beba agora ou guarde para depois?”

Nada. Tudo é calma. O prazer impera.

Ouvindo os clientes falando a sério, mas a sério *mesmo* sobre vinho, percebo que há ainda outro motivo para que Scott seja um chef três-estrelas e eu não: não sei quase nada sobre vinhos.

Não sou imune aos encantos dessa bebida. Convivi com ela, tenho usufruído dela e cozinhado com ela a vida toda. Não sou um ignorante completo do assunto, nem faço

pouco de sua importância. Lembro-me vivamente até hoje de ter ido com meu tio Gustav até um vinhateiro em Bordeaux para encher nossos garrafões vazios com vin ordinaire tirado de barris imensos. Sei dizer a diferença entre um bom vinho, um mau vinho e um vinho estupendo. Tenho um conhecimento profissional razoável das regiões produtoras da França e Itália. E uma consciência muito vaga de que a Califórnia parece produzir um produto bebível hoje em dia. Mas não seria capaz de lhe dizer a variedade de uma uva com mais segurança do que poderia discorrer sobre filatelia ou frenologia. E para ser sincero, sempre achei que já sobrevivi a um número *suficiente* de obsessões na vida; a apreciação perita de bons vinhos sempre me pareceu conter um grande potencial para se transformar em mais um hábito monopolizador — e caro, ainda por cima. Quando se sabe quanto é duro ter de estender um cobertor na Broadway, debaixo da neve, e tentar vender uma coleção de livros raros, de discos e gibis acumulados durante toda uma vida para comprar drogas, a ideia de gastar o contracheque da semana seguinte numa garrafa de tinto parece, bem, algo que eu provavelmente não devo fazer.

De modo que embora eu tenha tecido altas loas ao Veritas e a tudo o que diz respeito a Bryan, no fundo estou é fazendo um desserviço a esse estabelecimento. O cardápio e a concepção do Veritas foram elaborados em torno dos vinhos — uma adega formidável acumulada por dois dos melhores colecionadores/*connaisseurs* do universo. Devo também enfatizar que a comida que Scott prepara no Veritas tem por objetivo complementar esse vinho. Só posso imaginar que o faz. Os pratos de peixe são inusitadamente ricos, acompanháveis por tintos no mais das vezes, acredito

eu (não confie demais na minha opinião sobre isso), e os pratos de carnes e aves são construídos e refinados para combinar perfeitamente com a carta. Alguns dos temperos e ingredientes asiáticos de um Bryan Anterior foram dispensados para melhor cumprir essa missão.

Quanto a mim, bebo cerveja e vodca quando janto no Veritas, prefiro gastar meus lucros naquilo que *sei* que é bom — a saber, a comida. Sei que isso é mais ou menos como ir ao Egito e não se dar ao trabalho de ver as pirâmides, mas ei, eu sou apenas um cozinheiro à antiga com uma índole agressiva e um coração cheio de inveja.

O problema é que o Scott também é um cozinheiro à antiga. Depois que a cozinha fechou (às dez e quarenta e cinco eles estavam falando sobre receber os últimos pedidos!), levei-o ao Siberia. Descemos até o subsolo, atravessamos o bar no nível da plataforma e fomos para o anexo, no andar de baixo. Minha expectativa era embebedá-lo, encontrar alguma coisa para detestar naquele filho da mãe miserável tão melhor do que eu. Talvez, se eu conseguisse deixá-lo chapado, ele começasse a soltar os cachorros, a fazer comentários insensatos sobre alguns dos heróis culinários com quem trabalhara no passado.

Mencionei ter comido no Le Bernardin não fazia muito tempo, uma degustação completa das façanhas do chef. Ele ergueu uma sobrancelha. “É mesmo? O que você comeu?”

Quando lhe contei, Scott me pareceu contente, como eu fico quando conto sobre minha primeira ostra.

“Você experimentou a cavalinha tartare, bróder?”, perguntou-me ele.

“Experimentei, sim”, falei hesitante. “Estava boa... muito boa mesmo.”

“É”, concordou Scott. “É bom demais, não é? O que mais você comeu?”

Contei-lhe e lá ficamos nós, conversando sobre cardápios do mesmo jeito que muita gente conversa sobre os Mets Milagrosos ou sobre os Dodgers da era de Koufax.

“Quem está fazendo comida interessante atualmente, na sua opinião?”, perguntei.

“Bom, deixa ver... Tom. Tom Collicchio [PUXA, como os tempos mudaram!] no Gramercy Tavern. Tom faz uma comida muito boa mesmo... e Rocco di Spirito, no Union Pacific, também está fazendo coisas interessantes.”

“Você viu a porcaria que esse cara está fazendo?”, perguntei, a respeito do restaurante da moda, de Ferran Adrià, o El Bulli, na Espanha.

“Esse cara das espumas é uma empulhação. Eu comi lá, bróder — e é meio... para chocar. Eu tomei sorbet de água do mar!”

Foi o máximo que consegui arrancar dele, em termos de esculacho. Quis saber o que ele gosta de comer. “Você sabe, depois do trabalho, quando já está um farrapo e fica com fome. O que você tem vontade de comer?”

“Bœuf bourguignon”, veio a resposta imediata.

Eu encontrara um terreno em comum. Vinho tinto, carne, alguns cogumelos comuns e umas poucas cebolinhas, bouquet garni, talvez uma massa de corte largo ou uma ou duas batatas simplesmente cozidas para acompanhar. Um naco de pão para raspar o molho. Talvez eu não esteja de todo errado a respeito das coisas.

Todos os cozinheiros são uns tolos sentimentais.

E no fim, talvez tudo *tenha* mesmo a ver com comida.

ESSE TRECHO ACABOU ME  
LEVANDO A FAZER AMIZADE COM  
FERRAN ADRIÀ. SCOTT ESTAVA  
ERRADO A ESSE RESPEITO.

## Missão a Tóquio

ESTE CAPÍTULO — enviado por E-MAIL — foi o que chamou a atenção de uma editora — o que logo depois me garantiu o contrato que levou à publicação deste livro.

Se houvesse um mínimo de justiça neste mundo, eu já teria morrido pelo menos umas duas vezes.

Com isso quero dizer tão somente que houve inúmeras ocasiões em que as probabilidades estatísticas de um final trágico foram esmagadoras — graças a meus pecados de excesso, minha pouca capacidade de discernir e minha total incapacidade de dizer não a *qualquer* coisa com a mais mínima chance de ser divertida. Com todo o direito, eu já deveria ter sido, em momentos distintos: baleado, esfaqueado, preso por um período significativo de tempo ou, no mínimo, punido com um tumor do tamanho de um melão.

Com uma certa frequência, uso a hipótese da caminhonete de sorvete. O que aconteceria se um dia você estivesse atravessando a rua e fosse de repente atropelado por um carro desgovernado da Mister Softee? Enquanto está lá estirado no chão, em seus últimos momentos de

consciência, que tipo de arrependimentos finais lhe passariam pela cabeça? “Eu devia ter fumado um último cigarro!” talvez seja um. “Eu devia ter tomado uns ácidos com a turma em 74!” é outra possibilidade. “Eu devia ter transado com aquela hostess, no fim das contas!” também não é de descartar. Em suma, algo na linha do “Eu devia ter me *divertido* mais na vida! Devia ter *relaxado* um pouco mais, *curtido* a vida um pouco mais...”.

Esse nunca foi meu problema. Na hora em que estiverem arrancando os ferros do para-choque de dentro de mim, decididamente *não* estarei remoendo as oportunidades perdidas. Meus remorsos serão mais para o lado de uma triste lista de pessoas magoadas, pessoas deixadas na mão, recursos desperdiçados e vantagens malbaratadas.

Ainda estou por aqui. E me surpreendo com isso. Todo santo dia.

E assim foi que na primavera de 1999 eu achava, sinceramente, que já *vivera* todas as minhas grandes aventuras, que toda a parte de entretenimento e emoção do programa já havia acabado fazia tempo. Já fui, já vi e já fiz era mais do que mera presunção no meu caso, era uma posição defensiva, uma postura que me mantinha — e me mantém — a uma certa distância de repetir os mesmos erros imbecis do passado. Claro, houve muito que aprender. Eu aprendo o tempo todo. Mas estou falando de experiências de vida que abrem os olhos, reveladoras, que alteram a perspectiva: o exótico, o assustador, o totalmente novo. Eu não estava a fim de experimentar novos alucinógenos aos quarenta e três anos de idade. Não estava a fim de mergulhar em alguma nova subcultura criminosa, de chafurdar nos costumes e práticas de apostadores profissionais, heroinômanos ou aventureiros sexuais —

embora em certa época tudo isso tenha tido um apelo tremendo para mim. Não achava que iria zarpar num grande veleiro veloz (como diz Lou Reed), vagando pelas ruelas de Peshawar ou experimentando cérebro de macaco vivo no Triângulo de Ouro. Minha viagem pessoal, eu achava, já terminara. Estava confortavelmente instalado em um posto seguro, com uma mulher que ainda — por incrível que pareça — me achava divertido de vez em quando. Tinha um emprego que eu adorava, num restaurante *de sucesso...* e estava *vivo*, santo Deus! Continuava *firmão* da Silva! Ainda que o jogo já esteja na prorrogação faz um bom tempo, ainda tenho uma certa ginga e me sinto muito satisfeito de botá-la para funcionar no lugar onde eu comecei — na cidade de Nova York, o lugar que eu acredito, de coração, ser o centro do mundo.

De modo que foi uma grande surpresa quando um dos sócios do Les Halles, Philippe Lajaunie — um homem com quem eu mal conversara até então —, chegou para mim uma tarde de primavera e disse: “Chef, nós gostaríamos que fosse a Tóquio. Para fazer a comida ter mais a cara e o gosto da que nós fazemos aqui em Nova York”.

Pois muito bem, a Brasserie Les Halles é uma instituição muito amada em Nova York, que serve comida de trabalhador francês autêntica para bandos e bandos todas as noites. Eu sou americano, qualquer que seja minha ascendência, de modo que me tirou um pouco do prumo ser convocado a dar meia volta ao mundo para fornecer consultoria e conselhos a um chef francês — no Japão — sobre as particularidades de um cassoulet, de um navarin de cordeiro, da *frisée aux lardons* e do *boudin noir*.

Mas meus amos, Philippe (um francês) e José de Meirelles (um português francófilo), pareciam suficientemente

convencidos de minhas ligações místicas com a comida que obviamente adoravam para me botar no avião com destino ao Japão, onde eu passaria uma semana. Era uma tarefa temerária e incomum e eu iria sozinho — minha mulher não poderia me acompanhar.

Minha maior preocupação era o voo: *catorze horas* no ar sem *poder fumar* (!). Consegui arranjar alguns comprimidos de Valium antes de partir com destino ao aeroporto, achando que talvez pudesse dar uma capotada e dormir durante toda a tortura. Mas para minha infelicidade, à medida que meu carro, pilotado por um israelense, foi se aproximando dos arredores do aeroporto Kennedy, percebi que não estava com as malditas pílulas. Vasculhei feito louco todos os meus bolsos e toda a bagagem de mão, à beira das lágrimas, xingando a mim mesmo, minha mulher, Deus e qualquer outra pessoa que pudesse ser responsabilizada por aquela tenebrosa situação.

Achei mais prudente despachar minhas facas junto com a bagagem pesada e logo mais estava a postos, às onze da manhã, no bar do portão de embarque: última parada para fumantes degenerados. Meus companheiros eram todos veteranos asiáticos com um ar de grande infelicidade estampado na cara. Como eu, estavam fumando sem parar e bebendo cerveja com expressões sombrias e determinadas no rosto. Um cavalheiro chinês a meu lado, a propósito de nada, sacudiu a cabeça, soltou fumaça pelo nariz e disse: “Pílula para dormir. Única coisa a fazer dormir. Catorze horas até Narita. Muito tempo”. O que não ajudou muito a melhorar meu humor. Um outro freguês do bar, um policial a caminho da Coreia do Sul para apanhar um prisioneiro, emborcou mais um copo de cerveja e descreveu os horrores da classe executiva para se chegar ao outro lado

do mundo. Também ele abanou a cabeça, os lábios franzidos, resignado com sua sorte. Um australiano de bochechas vermelhas, com uma espera de cinco horas ainda por vir no aeroporto de Tóquio, aconselhou-me a tomar outra cerveja — *pelo menos*. “Ou três, companheiro. Não tem outra coisa a fazer, senão *dormir*.” Tá, certo, pensei cá comigo. Tem um Demerol aí?

Por precaução, eu comprara alguns adesivos de nicotina. Enrolei a manga esquerda da camisa e botei um bem em cima de uma veia, torcendo pelo melhor, enquanto eles faziam a última chamada para o embarque.

O voo foi interminável. O filme passado a bordo ofereceu um panorama levemente mais divertido do que o descortinado da janela: era um filme japonês sobre, até onde me foi possível entender, pesca com isca. Caras parados em volta de lagoas, filosofando sobre carpas numa língua que eu não compreendia, tiveram um efeito agradavelmente soporífero e consegui, com a ajuda de muitas outras cervejas, desmaiar durante algumas horas.

Devo enfatizar nesta altura que não sei absolutamente *nada* sobre o Japão. Ah, claro, já vi *Os sete samurais*, *Rashomon*, *Yojimbo* e outros policiais de Kurosawa, também já vi Sonny Chiba em ação e até mesmo *Godzilla contra Gidrah*, mas de resto ignorava todo e qualquer detalhe significativo de tudo quanto dissesse respeito ao Japão. Sabia apenas o suficiente sobre a história e a cultura japonesas para saber que não sabia nada. Não falava uma palavra da língua. E não tinha sequer, tendo recebido apenas uma semana de aviso antes da viagem, comprado um guia ou um mapa das ruas de Tóquio. Mas gostava  *muito* de sushi e sashimi.

A cidade de Tóquio é uma metrópole impressionante — algo saído direto de William Gibson ou de Philip Dick — que parece não ter fim. O ônibus que me levou do aeroporto até o centro deslizou por cima de pontes, por dentro de túneis e no alto de viadutos que se enroscavam em volta de prédios de apartamentos e de escritórios. Passei por canais, parques industriais, fábricas, bairros residenciais, regiões comerciais, lagos de carpas, templos austeros, rampas fechadas de esqui e campos de golfe no topo dos edifícios. Já próximo do ponto onde iria descer, começou a escurecer e à volta toda painéis gigantes começaram a anunciar bebidas, celulares e artistas da indústria fonográfica, com letreiros espalhafatosos em inglês e japonês, filas e mais filas de carros, multidões incalculáveis de gente — batalhões enfileirados avançando pelos cruzamentos de maneira ordenada. Aquilo *não* era a América nem nada remotamente parecido. As coisas do outro lado do mundo eram muito, muito *diferentes*.

O ônibus parou na frente de um hotel no bairro de Roppongi e um porteiro muito prestativo me chamou um táxi. A porta de trás abriu-se sozinha para mim, graças a uma alavanca operada pelo motorista, e eu entrei num assento traseiro limpíssimo e coberto com um forro branco. Porteiro e motorista examinaram o cartão do Les Halles com o endereço, discutindo rota e destino. Depois de decidido o assunto, a porta se fechou e partimos. O motorista usava luvas brancas.

O bairro de Roppongi é internacional na aparência — feito uma Georgetown asiática — e o Les Halles, localizado à sombra da Tokyo Tower, bem em frente a um salão de pachinko, parecia quase idêntico a seu irmão mais velho nova-iorquino, embora novo em folha e cirurgicamente

limpo. O Les Halles de Nova York é amado por suas paredes manchadas de fumaça, suas cadeiras que rangem, seu bar de madeira já bem castigada — pelo fato de se parecer ao que é: uma brasserie à antiga, seguidora da velha escola e dos moldes parisienses. O Les Halles de Tóquio, por outro lado, ainda que fiel ao modelo original até os últimos detalhes insignificantes, reluzia sem um arranhão e aparentemente devia se manter assim.

Estava uma noite quente quando cheguei e as portas francesas do café achavam-se abertas. Philippe me viu do bar. Chegara um dia antes. Veio me cumprimentar.

“Bem-vindo a Tóquio, chef.”

Havia um apartamento a minha espera nas redondezas e Philippe me ajudou a botar a bagagem no guidão das duas bicicletas que usaríamos para percorrer o curto trajeto. Minha primeira espiada de perto em Tóquio foi do assento de uma bicicleta capenga de três marchas, pedalando furiosamente para alcançar o patrão que, diga-se, cruzava a uma velocidade considerável as ruas superlotadas de Roppongi. A *regra*, como fiquei sabendo mais tarde, manda que se ande de bicicleta na calçada, mas nem desconfio como uma coisa dessas seja possível. O tráfego lá anda no sentido contrário, de modo que é óbvio que entrei direto na mão errada e tive de ir trançando e me esquivando de carros, caminhonetes e pedestres ao mesmo tempo que tentava, da melhor maneira possível, manter minha sacola de vinte e cinco quilos no guidão e não ser derrubado do selim pela outra maleta que levava pendurada ao pescoço. A rotatória de Roppongi, embora não seja de modo algum o maior nem o mais movimentado cruzamento de Tóquio, é o local onde milhares de adolescentes se encontram antes de partir para as baladas noturnas. As ruas são

inacreditavelmente densas de pedestres, de gente para todos os lados, néons faiscantes, faixas esvoaçantes, mais placas espalhafatosas de anúncios, rapazes de terno e sapatos de verniz com pinta de cafetão rodeados por mulheres asiáticas tingidas de loiro, botas até as coxas e microminissaias. Philippe virou de repente numa ladeira e entramos em território decididamente mais calmo, com ruas de traçado irregular, momento em que as coisas ficaram ainda mais estranhas e desconhecidas, com um cheiro bom de comida saindo de todas as construções por onde passávamos.

A empresa mantinha alguns apartamentos numa espécie de hotel residencial. Parecia um hotel, tinha toda a pinta de hotel, mas não havia um único funcionário à vista. Confortável, espaçoso, ou bem mais do que eu imaginava para os padrões japoneses, equipado com televisão a cabo, telefone, fax, quitinete e um banheiro engenhosamente projetado, logo desfiz as malas e me vi agradavelmente instalado, com meu misterioso patrão francês acomodado no apartamento vizinho.

“Tenho certeza de que vai querer tomar um banho, quem sabe descansar um pouco”, disse Philippe antes de voltar ao Les Halles. “Será que consegue encontrar o caminho até o restaurante sozinho?” Eu tinha certeza de que sim.

Depois de uma longa chuveirada dentro da banheira curta e funda do apartamento, consegui achar o caminho de volta até o Les Halles, onde me mostraram as instalações e me apresentaram a todos. Frédéric Mardel era o chef, oriundo da Aquitânia, via Bora-Bora. Seus chefs de partida, Hiroyoshi Baba, do Japão, Delma Sumeda Elpitiya, do Sri Lanka, e Mo Ko Ko, de Myanmar, foram delicados ao extremo. Felizmente, a língua comum na cozinha era o

francês, que, para meu grande espanto, descobri ser ainda capaz de falar e entender.

Eu estava preocupado com esse momento; não me agradava a ideia de penetrar na cozinha de outro chef. Todos nós temos tendência a nos zangarmos um pouco com a chegada de um invasor e ainda que fosse legal me ver como uma espécie de referência para a organização Les Halles, sabia muito bem como *eu* me sentiria se um chef digamos da filial de Washington ou de Miami entrasse se pavoneando todo na *minha* cozinha, querendo me mostrar como é que se faziam as coisas. Frédéric foi um anfitrião simpático e delicado, no entanto, e, como o restante da equipe, não conhecia Nova York. Eu era uma curiosidade, tão estranho para eles quanto eles para mim.

A cozinha era pequena e imaculada, com coifas perigosamente baixas para um cara de um metro e noventa e três de altura como eu. Um ralo gradeado passava em volta de todas as praças, com água corrente fluindo sem parar, levando embora todo e qualquer detrito que pudesse cair das tábuas de picar. Os recipientes eram todos quadrados, para economizar espaço, e os balcões, baixinhos. Pus o avental, desembrulhei as facas e fiquei um tempo por lá na cozinha, vendo a comida saindo, absorvendo as coisas, jogando conversa fora com o pessoal da brigada, consciente o tempo todo de um martelar insistente atrás dos olhos, um aperto desagradável em volta das têmporas, uma sensação de que por algum motivo eu não estava obtendo oxigênio suficiente.

Vencido pelo voo, fiquei pouco tempo nessa primeira noite e às dez, horário de Tóquio, meu cérebro virou um mingau por causa da diferença de fuso horário; arrastei-me de volta até o apartamento e capotei.

Acordei às cinco da manhã, faminto, pus uma camiseta de manga comprida, calça jeans, botas pretas de couro de alce e um paletó de couro que Steven comprara para mim de segunda mão, num mercado de Nova York. Estava pronto para as aventuras.

Café da manhã.

De início, não tive coragem. Vaguei pelas ruas matinais do bairro de Roppongi, torturado pelos cheiros deliciosos que saíam dos vários estabelecimentos que servem macarrão, intimidado pelas multidões. Engravatados japoneses espremidos no balcão emborcavam satisfeitos da vida tigelas de soba. Eu não queria ficar olhando. Não queria ofender. Estava mais do que ciente de quão esquisita e pouco japonesa era minha aparência, com toda aquela altura, as botas de caubói e o paletó de couro. A ideia de afastar uma cortina para o lado, puxar uma porta de correr e entrar num daqueles lugares, espremer-me numa banqueta num balcão lotado e tentar descobrir como e o que pedir era meio assustadora. Impossível entrar num lugar, mudar de ideia e sair de fininho. A perspectiva de virar o centro das atenções em hora tão tenra, com as veias capilares do cérebro ainda murchas de toda a cerveja ingerida durante o voo e o mal-estar por causa da diferença de horário ainda pior do que no dia anterior — simplesmente não conseguiria lidar com aquilo. Vaguei pelas ruas, boquiaberto, o estômago roncando, à procura de um lugar, qualquer lugar, para me sentar, tomar um café e comer alguma coisa.

Que Deus me perdoe, acabei optando por um Starbucks. Pelo menos, deu para ver da rua que era permitido fumar lá dentro. Começara a garoar e senti-me grato pelo refúgio, ainda que com vergonha de mim mesmo. Tomei meu café

(quando pedi, o ajudante no balcão repetiu o pedido a um outro num volume de estourar os tímpanos: “Trippa latte!! *Hai! Um trippa latte!*”).

Sentei-me ao lado da janela, a cabeça latejando, a fumar e ingerir meu café, em busca de coragem para invadir um boteco de soba. Nem pensar, disse a mim mesmo, em comer minha primeira refeição em Tóquio no *Starbucks!* Preso sob as rodas daquela hipotética caminhonete da Mister Softee, eu *teria* algo a lamentar. Resmungando comigo mesmo, saí furibundo do Starbucks, peguei a rua mais estreita e menos convidativa que encontrei, afastei a cortina do primeiro boteco de soba que vi, puxei a porta de correr e me aboletei no balcão. Quando fui saudado, simplesmente apontei o polegar para o cara ao lado e disse: “Dozo. Eu quero a mesma coisa”.

Deu tudo certo. Logo mais lá estava eu, chupando feliz da vida uma grande tigela de macarrão, carne de porco, arroz e picles. Esse método de pedir seria meu modo de operação durante os dias e noites seguintes. E uma coisa eu lhe digo: senti-me muito melhor comigo mesmo depois do café da manhã. Passei algumas horas no restaurante, antes de chamar um táxi para ir até o bairro Chiyoda-ku. Tinha um compromisso.

Caso você ainda não esteja a par do fato, alguns anos atrás escrevi um thriller policial satírico que se passa, previsivelmente, no ramo de restaurantes. Baseado muito de leve em minhas experiências no Work Progress e no seio da “irmandade italiana” já mencionada, o livro foi comprado pela eminente casa editorial japonesa Hayakawa. Sendo o cavador que sou, ao saber que iria a Tóquio entrei imediatamente em contato com meu editor japonês, oferecendo-me, com pouca cintura, é verdade, para “fazer

qualquer coisa a meu alcance” para ajudar a promover o livro por lá. Não sei se foi a melhor coisa, ou a mais bem-vinda, a fazer. O livro já fora publicado fazia um tempo — e obviamente não incendiara o mundo. David Hasselhoff pode ter feito o maior sucesso cantando por lá; a série *Airwolf* não parava de ser reprisada nas televisões do Pacífico; mas meu livrinho, acho eu, não chegou a ser motivo para meus editores mandarem me buscar com o intuito de satisfazer a curiosidade e demanda pública. Que responsabilidade, agora eu percebia, e em que situação mais incômoda eu pusera a casa Hayakawa, dando-lhes *uma semana* de aviso prévio de minha chegada.

Por mais horrorizados que pudessem estar por dentro, responderam com enorme tato e hospitalidade. Foi organizado um evento. Formou-se um comitê de recepção. Havia carros à disposição. Almoços marcados. Exemplares de meu livro foram achados e rapidamente exibidos na livraria do térreo da empresa. E me vi indo para o bairro de Chiyoda-ku para me encontrar com o chef do La Rivière, um restaurante pegado à editora e de propriedade da casa Hayakawa. Lá, eu prepararia uma refeição que evocasse meu romance, para efeitos de publicidade na imprensa, depois diria umas palavrinhas numa coletiva, compareceria a um programa da televisão a cabo japonesa (numa rede também de propriedade dos meus editores) e de todas as maneiras possíveis causaria incômodos a estranhos que até então só me haviam demonstrado enorme generosidade.

O chef do La Rivière, Suzuki-san, deve ter ficado assustado com minha aparição em sua cozinha. Já era ruim o suficiente ter de engolir um gaijin grandalhão e peludo fazendo uso de sua equipe, revirando as suas geladeiras e armários — mas eu iria cozinhar comida italiana. O cardápio

para o evento era minestra toscana, seguida por um paillard de vitela com um coulis de pimentão vermelho assado temperado com azeite de manjeriço, e uma salada de rúcula, endívia e radicchio. O chef Suzuki foi educado e me recebeu em sua cozinha com os cumprimentos e curvaturas de praxe. Mas por dentro devia estar fervendo de raiva. Suzuki-san e eu nos comunicávamos através de um tradutor e de gestos, sendo que meu presente para ele — um boné de beisebol do Yankee, da World Series — contribuiu apenas em parte para melhorar o ranger de dentes e a contrariedade diante do que eu estava prestes a fazer em sua cozinha. Meu simples almoço italiano, recriando uma refeição caseira preparada por um gângster que figura no livro, deve ter parecido ao chef uma barbárie. E o tamanho das porções! Eu achava que tinha diminuído bem a escala, mas depois de servir os pratos a um salão repleto de executivos muito alegres da Hayakawa, todos fumantes inveterados e muito cheios de medidas, onde se via também a presença de alguns conscritos do quarto poder, fui assolado por uma enxurrada de perguntas, todas com o mesmo teor: “Bourdain-san, as porções no Les Halles, quantos gramas de carne entram em cada pedido?”. Quando eu respondia, as reações variavam de risadinhas a cabeças abanando — indicação, como acabei concluindo, de profundo terror. A perspectiva de devolver uma entrada parcialmente consumida, de não terminá-la, é aterrorizante. E o japonês bem-educado evitará causar tamanha ofensa a todo e qualquer custo. De modo que a ideia de devorar um cote de bœuf de um quilo ou um pedido inteiro de cassoulet toulousaine deve ter parecido a meus anfitriões pior ainda do que escalar uma montanha de esterco.

Seja como for, o pessoal da Hayakawa foi extremamente gentil. Fui levado a passear de carro por dois editores seniores, convidado a almoçar — dessa vez com o chef Suzuki no comando. Meu segundo livro foi, creio eu, apressadamente para o prelo; talvez ficasse esquecido, se eu não tivesse batido na porta deles. Acabei me vendo na televisão japonesa e na imprensa escrita; pessoas da Hayakawa me ensinaram a usar os metrô; passei pela experiência não de todo desagradável de ter uma sala cheia de pessoas curvando-se para mim em uníssono; acabei me encontrando com o elegante, esperto e imponente senhor Hayakawa em pessoa; e autografei um monte de livros para pessoas que já não estão neste mundo — nunca tinha feito isso na vida. Aparentemente, não é uma prática incomum dedicar um exemplar a um morto.

No terceiro dia, as coisas já não iam tão mal. Minha cabeça ainda parecia estar sendo comprimida por um torno e com toda a certeza eu ofendera muita gente na casa Hayakawa com meu comportamento inadvertidamente rústico, mas estava saindo sozinho e me virando na cidade. Cozinhar não em uma e sim em duas cozinhas japonesas. Já tomava um táxi com facilidade, pedia comida e bebida, usava o transporte de massa e explorava à vontade. Estava me divertindo. Estava aprendendo.

De volta ao Les Halles, usei a experiência recente no La Rivière para diminuir as porções e embelezar as apresentações. Trabalhando com Frédéric e sua equipe, dei uma nova disposição aos pratos, de modo que ficassem parecidos a versões menores daquilo que estávamos fazendo em Nova York: fui um pouco mais no sentido vertical, pus algumas guarnições novas e depois observei a reação dos clientes. Procurei e encontrei maneiras de dar

mais contraste de cor nos pratos, transferi as saladas para pratos separados, enfiei raminhos de ervas aqui e acolá. Ao lado de Frédéric, tentei desenvolver um repertório de pratos especiais — tendo sempre em vista o misterioso sistema usado pelos fornecedores japoneses.

As coisas ali eram diferentes. O que você pedia nem sempre era o que chegava. Minhas perguntas a respeito desse ou daquele alimento eram muitas vezes respondidas com um olhar vazio e um sacudir de ombros. Quando o problema era finalmente identificado, a resposta quase sempre era “Muito caro”. A situação de fornecimento era de fato um problema. Onglet (músculo do diafragma), côte de bœuf (capa de filé) e faux filet (contrafilé) eram despachados de nosso açougue central em Nova York, de modo que até aí tudo bem. Mas os filés vermelhos eram produtos japoneses e tremendamente caros. Peixes e legumes eram objetos de devoção religiosa — sobretudo o peixe — e o preço refletia isso. Receber um melão de presente no Japão implica uma vida de obrigações por parte do presenteado. As fritas são levadas muito a sério em nossa empresa, mas as batatas japonesas têm um teor inusitado de amido e açúcar e precisam ser aferventadas. Sugeri óleo de amendoim em vez do de *canola*, como o que usamos em Nova York, e fui informado de que seria possível alugar um apartamento pequeno com o que teríamos de desembolsar para encher uma fritadeira com ele. Eu levava comigo um pouco de azeite trufado e algumas trufas e a brigada olhou para aquilo como se fossem artefatos de Marte.

Não havia ordenança nem controlador no Les Halles de Tóquio. Depois de servida no prato, a comida era levada na mão até o bar, onde era apanhada pelos garçons. O

cozinheiro garde-manger, que fazia também as vezes de pâtissier, e trabalhava numa área aberta, visível do salão, tinha de berrar, por tradição, “Bem-vindo” em japonês, juntamente com todos os garçons, barmen e gerente, a todo cliente que entrasse. Isso foi um tanto alarmante para um recém-chegado sofrendo de jet lag como eu. O procedimento era repetido na saída, como aliás em quase todos os lugares por onde andei, o sempre presente grito de “*arigatô gozaimashiTAAAA!*” que me fazia arrepiar de cima a baixo.

Frédéric estava exausto. Trabalhava sete dias por semana, catorze ou mais horas diárias, assim como o gerente-geral. Nosso estabelecimento em Tóquio estava dando os primeiros passos — ainda não havia movimento suficiente para justificar um quadro completo de funcionários — e era preciso comprometimento total. Os olhos do gerente pareciam flutuar em volta do crânio em poças de cansaço. Os cozinheiros trabalhavam em turnos divididos: chegavam no último instante possível antes do serviço, davam conta do almoço e então eram dispensados para vagar sem eira nem beira pelo bairro de Roppongi — muito longe de suas casas —, e depois voltavam para começar a preparar o jantar. As reclamações e resmungos que um arranjo desses provocaria em Nova York teriam com certeza levado a um motim e rebelião aberta. Ali? O pessoal cumpria suas tarefas com considerável disposição e dedicação.

O proletário-chique do Les Halles de Nova York era uma novidade para os japoneses. A boia humilde do operariado não é exatamente a deles. Mas todos *adoram* o lado mais aristocrático da coisa e houve algumas recriações involuntariamente hilariantes de clássicos da haute e da nouvelle cuisine (fettuccine e arroz no mesmo prato, por

exemplo). Existia e existe um desejo sincero de aprender a respeito da culinária francesa, de gostar dela. Ainda que o movimento tenha aumentado bastante desde minha viagem, na época em que estive lá, comer no Les Halles — com suas porções dignas de Flintstones e sua excêntrica atitude em relação a sangue, gordura e órgãos animais — ainda era uma aventura ousada. Seja como for, desconfio que se tratava apenas de uma questão de tempo.

Um número incomum de mulheres sozinhas aparecia para o almoço; sentavam-se olhando com ar desconfiado, até mesmo um pouco culpado, para todos os lados antes de atacar a carne e mordiscar as batatas. As funcionárias de escritório pareciam agradavelmente reservadas sobre esses rendez-vous de restaurante, como se estivessem envolvidas em alguma conspiração deliciosamente suja e proibida — dando uma fugida para encontrar um amante. Vendo um grupo de engravatados japoneses se entregando a um cote de bœuf para dois, tive a impressão de que reinava ali uma espécie de desobediência social muito alegre, quase que um ato revolucionário de quebra de convenções. Foi minha primeira experiência de um japonês certinho se soltando. Eu teria outras.

A essa altura, não parava mais de explorar a cidade. A diferença no fuso horário não me deixava dormir, de modo que ia para a cama tarde da noite e levantava cedo, mergulhando às cegas em vielas escuras a qualquer hora do dia. Não há, aparentemente, crimes de rua em Tóquio. O grupo mais ameaçador de cafajestes e cafetões com topete de Elvis se afastava sem dizer palavra quando eu chegava perto. Se eu me aproximasse por trás de um grupo de punks de blusão de couro de motoqueiro e cabelo cor de prata, um deles percebia alguma coisa, emitia um som quase

imperceptível — uma tossida, um pigarro — que pelo visto significava “gaijin chegando”, e o bando se dispersava. Ninguém, mas ninguém mesmo, me olhava de frente, direto no olho. Fosse parado diante de um prostíbulo às quatro da madrugada, fosse contemplando os letreiros de néon cor-de-rosa do lugar de dentro de uma limusine da Yakuza de motor ligado, ninguém jamais me disse: “Tá olhando o quê?”, como talvez tivesse sido o caso em cidades americanas, em circunstâncias parecidas. Os caras parados na porta de clubes de strip-tease e prostíbulos, anunciando suas mercadorias, nunca se dirigiram diretamente a mim — nem mesmo em estabelecimentos que aceitavam a presença de ocidentais; eu passava por eles como um fantasma. Andei. E andei. Ruas cheias... ruas vazias... dia e noite, sem objetivo, em círculos concêntricos enormes, usando um marco visível da paisagem para navegar em torno. Ia de metrô até lugares que eu não tinha a menor ideia de onde ficavam e andava mais um pouco. Comi sushi. Muito macarrão soba. Comi em lugares onde a comida girava em cintas transportadoras e você simplesmente pegava o que lhe desse vontade. Entrei em bares frequentados exclusivamente por japoneses, em bares voltados aos expatriados e às mulheres que adoram esse tipo de gente. A bebida tinha preços razoáveis e não era preciso deixar gorjeta em parte alguma. Eu era o Americano Tranquilo, o Americano Feio, o Fantasma Faminto... procurando, sempre procurando o que pudesse vir a seguir.

Uma noite, no Les Halles, Philippe me convidou para o que acabou sendo a refeição mais incrível de toda minha vida.

Ele já percebera, àquela altura, que eu estava curtindo a cidade. Sabia, pelas horas em que eu entrava e saía do

apartamento, de minhas perambulações noturnas, de modo que acho que ele imaginou que eu estava pronto. E foi o caminho todo sorrindo consigo mesmo.

Como sempre, eu não fazia ideia de aonde estávamos indo. Philippe me levou pelo Roppongi todo; atravessamos o lado mais barra-pesada e ofuscante do bairro, ruas abarrotadas de cafajestes e aliciadores, prostitutas e homens anunciando a mercadoria, fliperamas, bares escusos e motéis. Cruzamos por michês de cabelinho arrumado e por tailandesas, filipinas e malaias de cara emplastrada de maquiagem, botas de salto plataforma e saias na virilha, passamos diante de boates enormes e estranhamente vazias administradas pela Yakuza, por bares de karaokê, por restaurantes. Fomos nos afastando mais e mais das placas de néon e dos painéis eletrônicos esfuziantes — e, ainda assim, nem um único comentário rude ou um olhar hostil. Por fim, Philippe parou, cheirou o ar feito um cão de caça, virou-se de repente e embarafustou por uma escadaria pouco iluminada num pátio deserto, onde o único sinal de atividade possível lá embaixo era um pictograma de um peixe saltando. Ultrapassado o lance de escadas, nem um som em volta, chegamos a uma porta de correr. Ele a empurrou e súbito estávamos num bar de sushi pequeno e bem iluminado. Três jovens encarregados de preparar o sushi, de faixa na cabeça, e dois homens mais velhos, de jaleco de chef, administravam um balcão de madeira clara polida lotado de executivos de aspecto um tanto bêbado e suas namoradas. Fomos levados até os dois únicos lugares vagos, bem em frente a um monobloco de gelo que ia derretendo aos poucos, rodeado por peixes e frutos do mar tão frescos, tão bonitos, que fiquei sem fala.

Meus amigos chefs de Nova York teriam dado um olho ou cinco anos de vida para experimentar a refeição que eu estava prestes a fazer.

Primeiro, toalhas quentes. Depois os condimentos: wasabi recém-ralado, alguns molhinhos para mergulhar a comida. Depois o saquê gelado, grosso, enevoadado, absolutamente delicioso. O primeiro gole parece ter se insinuado direto em meu cérebro, feito uma dor de cabeça intoxicante provocada por sorvete. Dei vários outros goles, já que Philippe parecia ansiosíssimo para me servir mais e mais. O primeiro pratinho minúsculo chegou, tentáculos de polvinho, com o chef parado do lado, enquanto comíamos, examinando nossas reações — que foram, claro, gemidos, sorrisos, curvaturas de apreço e agradecimentos profusos. Já sob o efeito do saquê, agradecemos em francês, inglês e mau japonês — cobrindo todas as bases. Mais curvaturas. O chef tirou os pratos.

As mãos dele se moveram, alguns movimentos com a faca e fomos presenteados com as partes internas de um mexilhão gigante, ainda pulsando de leve, morrendo lento em nossos pratos. De novo, o chef vigiou enquanto comíamos. E, de novo, fomos uma boa plateia, cerrando os olhos, enlevados. Em seguida veio um abalone recheado com o que talvez fossem ovas e fígado de alguma coisa — quem se importa? Estava *ótimo*.

Mais saquê. Em seguida um pouco de vermelho. Depois badejo. Aí cavalinha, fresquíssima, linda de se ver.

Continuamos firmes, pedimos mais, e nosso apetite começou a atrair a atenção dos outros chefs e de alguns clientes que pelo visto nunca tinham conhecido ninguém — sobretudo ocidentais — com aquela voracidade. Sempre que o chef punha um novo prato na nossa frente me dava a

impressão de haver nesse gesto quase que um desafio, como se não esperasse que fôssemos gostar daquilo que estava servindo, como se esperasse a qualquer momento descobrir alguma coisa um tanto excessiva para nossos paladares bárbaros, crus, sem sofisticação nenhuma.

Que nada. Continuamos. Pedindo mais, e mais, Philippe dizendo ao chef, em japonês capenga, que estávamos prontos para qualquer coisa que ele tivesse — que nós queríamos a *escolha dele*, sirva-nos o que tem de melhor, seu filho da puta (embora eu tenha certeza de que formulou o pedido com um pouco mais de elegância). Os outros clientes começaram a ir embora e nossos anfitriões, o chef e seu assistente, pareciam impressionados com o zelo que demonstrávamos, com a expressão de felicidade que tínhamos no rosto, com a infinita capacidade de ingerir mais, mais e *mais*. Chegou um novo marisco, esse minúsculo, mais ovas, filhote de linguado — os peixes continuaram vindo, acompanhados por talos de wasabi em conserva, algas marinhas tão frescas que eu sentia o gosto profundo da água do mar. Uma outra toalhinha úmida apareceu num cestinho e Philippe me informou que dali em diante a etiqueta nos permitia comer com as mãos. Veio carne de atum, da barriga, do lombo. Nós não parávamos de sorrir, de nos curvamos e de comer.

Chegou mais saquê, o chef já sorrindo abertamente. Esses malucos desses gaijin querem tudo, cara! O melhor prato ainda por chegar: metade de uma cabeça de peixe levemente grelhada. O chef nos olhou, curioso, imagino, de ver como iríamos lidar com esse novo acontecimento.

Foi inacreditável: cada fenda, cada fiapo daquele dourado ou pampo chileno (eu não saberia dizer, só de olhar a cabeça parcialmente tostada, e àquela altura não estava

ligando muito) respondera de modo diferente ao calor da grelha. Desde a carne plenamente cozida do corpo, logo atrás da cabeça, até a pele e cartilagem crocantes das mandíbulas tenras e translúcidas, era tudo um mosaico de sabores e texturas distintas. E o *olho*! Ah, sim! Cavucamos as órbitas, chupamos a matéria gelatinosa que havia por trás, lá no fundo, e mordemos o globo até encontrar o núcleo branco e duro. Quando acabamos com essa colagem de coisas ótimas, depois que raspamos cada minúsculo floco e restinho, não sobrou nada além dos dentes e uns poucos ossos. Porventura teríamos terminado? De jeito nenhum!

Mais sashimi, mais sushi, mais camarão-tigre, o que me pareceu ser arenque — tão fresco que estralava na boca. Pouco me importava o que eles punham na minha frente, confiava plenamente no chef sorridente e sua equipe, eu estava ali para o que desse e viesse. Mais saquê gelado... mais comida. Os poucos clientes que ainda estavam por lá tomaram o rumo de casa — de cara vermelha como a nossa e suada da bebida. Nós continuamos. Tinha de haver *alguma coisa* que ainda não tivéssemos experimentado! Eu estava começando a achar que alguns cozinheiros já estavam ligando para casa, dizendo às famílias, *corram para cá e ajudem-nos a nos livrar desses gaijin!! Eles estão comendo o restaurante inteiro!*

Depois do vigésimo segundo prato, ou algo assim, o chef partiu, pincelou, estapeou e montou o último: um pedaço de enguia marinha crua. Copinhos de chá verde foram servidos. Por fim, tínhamos terminado.

Partimos com as curvaturas e gritos de praxe de “*arigatô gozaimashiTAAAA!!!*” e com muito, mas muito cuidado

mesmo, galgamos os degraus que nos separavam do mundo físico.

Deixei Philippe no Les Halles, tomei uns dois coquetéis num pseudopub irlandês vazio e cambaleei de volta ao apartamento. Tinha de me levantar cedo para ir ao mercado de peixes.

O Tsukiji, o mercado central de peixes de Tóquio, põe o Fulton de Nova York no chinelo. É maior, melhor e, ao contrário de seu colega em Manhattan, um lugar que vale uma visita, nem que seja só para admirar estatelado.

Cheguei de táxi às quatro e meia da manhã. Só as cores daquele mercado pareciam queimar minhas retinas. A variedade, a estranheza, o *volume* dos peixes e frutos do mar disponíveis no Tsukiji eram um Terrordomo colossal de dimensões acachapantes. A simples percepção de que aqueles malucos aficionados de peixe estavam tirando, fisingando, recolhendo *toda aquela quantidade de criaturas* do mar me fez parar para pensar.

Logo à chegada, fui saudado por uma montanha do tamanho do Himalaia de caixotes de isopor descartados, bem como por uma colmeia de lojas, bares servindo o café da manhã e estabelecimentos de apoio. O mercado em si é fechado, estendendo-se aparentemente pelo infinito afora debaixo de um telhado do tipo usado em hangares, e uma coisa eu lhe digo, minha vida como chef jamais será a mesma depois de passar uma manhã — e as seguintes — naquele lugar. Vieiras em conchas negras do tamanho de um sapato pousadas sobre gelo moído, peixes, ainda a se debater, retorcendo-se e lutando em bacias de água, cuspidando em mim enquanto eu passeava pelo primeiro de inúmeros corredores entre as barracas dos vendedores. As coisas ali eram diferentes na medida em que os

trabalhadores não tinham remorso de olhar você no olho, até mesmo empurrá-lo para abrir caminho. Eles estavam *ocupados*, o espaço era limitado, e transportar os produtos de um lugar a outro, entre vendedores, compradores, empilhadeiras trafegando a velocidades perigosas, turistas boquiabertos e cerca de um milhão de toneladas de peixes não era brincadeira. O cenário era tumultuado: tirava-se filé de enguias vivas, cravadas às tábuas com um prego enterrado na cabeça, funcionários cortavam o lombo dos atuns separando carne e osso em equipes de dois, arrancando nacos perfeitos com espadas e serrotes de aspecto verdadeiramente assustador e que, manejadas do jeito errado, poderiam facilmente cortar o parceiro ao meio. Bigorninhas, amêijoas, uma seleção enciclopédica de ovas — salgadas, em conserva, curadas e frescas — estavam por toda parte, junto com peixes ainda retorcidos com o rigor mortis, pargos, sardinhas, peixes-espada, abalone, lagostas de carapaça espinhosa sem pinças, lagostas gigantes, baiacu, bonito e atum azul, amarelo, de todos os tipos possíveis. O atum era vendido como se fosse uma joia — exibido em vitrinas iluminadas por baixo, com pequenos rótulos indicando o grau e o preço. O atum era rei. Havia atum fresco, seco, cortado, número um, número dois, vendedores especializados nos pedaços menos apreciados. Havia centenas, talvez milhares de atuns e bonitos, congelados por métodos instantâneos em longínquos navios pesqueiros. Bichões de cem a cento e cinquenta quilos, cobertos de gelo, estavam empilhados por toda parte, lembrando as figuras esculpidas na pedra da ilha de Páscoa, uma única fatia tirada perto do rabo, para que a qualidade pudesse ser examinada. Estavam expostos em fileiras, formando pilhas e pilhas, serrados em pedaços como se

fossem umas toras de madeira, ainda congelados, erguidos por empilhadeiras. Havia ouriços, ovas e peixes do mundo inteiro. Lulas gigantes tão compridas quanto um braço e filhotes de lula do tamanho de uma unha dividiam espaço com eperlanos e espadins, coisas que pareciam vermes, lesmas, caracóis, caranguejos, mexilhões, camarões e tudo o mais que cresce, nada, escorrega, desliza, rasteja, se esconde ou se pendura perto do leito oceânico.

Ao contrário do fedor que permeia todo o mercado Fulton, o Tsukiji não cheirava quase nada. O pouco aroma que tinha não era de peixe, e sim de alga marinha e dos cigarros dos peixeiros. Nunca, em toda minha vida, vi ou sequer imaginei que houvesse tantas criaturas.

Faminto, abri caminho até uma barraca vizinha, a versão japonesa do diner da Rosie: um lugar lotado de trabalhadores de botas de borracha, fazendo o desjejum. Estava tudo escrito em japonês, sem a ajuda de gravuras ou fotografias, mas um peixeiro mais simpático se encarregou de mim. O que veio foi, é claro, impecável. Lá estava eu, na versão de Tóquio de um botequim malcheiroso e engordurado, rodeado por um bando de filhos da mãe de cara feia e botas enlameadas, mais a garçonete rude no estilo nova-iorquino, comendo uma comida simplesmente tão boa quanto a melhor que minha cidade natal tem a oferecer: fresca, limpa, com uma apresentação bonita, embora simples. Logo, eu estava devorando sushi, sopa de missô, um pedaço de peixe braseado com molho e uma coleção impressionante de picles. Com dois ovos crus batidos.

Abasteci-me com mariscos e lulas para o restaurante, comprei algumas facas para meu subchef em Nova York e, com a cabeça estourando, parei no Templo Akasuka, onde

os doentes aparentemente inalam incenso para curar as partes afligidas. A fumaça não fez coisa alguma pela minha cabeça. Comprei aspirinas — que por motivos totalmente ininteligíveis veio com uma bala e folhetos anunciando outros remédios — e tomei um táxi para ir ao Kappabashi, o equivalente em Tóquio do Bowery nova-iorquino, na ponta sul de Manhattan.

Era a metáfora perfeita para Tóquio: fazendo a soma para algumas taças de vinho, coqueteleiras, presilhas de toalha de mesa e assadeiras de bolo, o funcionário da loja fornecedora de artigos para restaurante fez a conta num ábaco — mas calculou o imposto numa máquina eletrônica.

Eu estava começando a me preocupar de fato com a dor de cabeça quando finalmente cruzei de novo com Philippe, no restaurante. Será que isso ainda é efeito da defasagem de voo?, perguntei a ele. A dor parecia à prova de aspirinas. Será que estou morrendo?

“Ah, você está falando do ‘capacete’?”, perguntou-me ele, envolvendo a própria cabeça com os dedos, para indicar a localização exata da dor. Depois encolheu os ombros: “*C’est normal*”.

Nunca é muito bom sinal quando um francês diz “*C’est normal*”.

Eu sabia que ele também acordara cedo; ouvira seus movimentos no apartamento ao lado, quando saí para o mercado de peixes. Lá estava eu, eram sete da noite e, como vinha me acontecendo, comecei a perder o gás, com meu inglês degenerando para monossílabos, passando por ondas de calor, suores e calafrios. Perguntei a Philippe, esperançoso, se ele havia tirado uma soneca desde a manhã. Ele me parecia tão em forma, tão aceso e relaxado dentro do terno bem talhado, inclusive corado, e isso tudo

no meio de contas bizantinas e de problemas de rota que teriam me causado a maior dificuldade mesmo que estivesse com todas as faculdades em ponto de bala.

“Não, que nada”, respondeu-me ele, alegremente. “Quando estou em Tóquio, não durmo muito. Tomo minhas vitaminas e *vou* em frente.”

A noite seguinte seria minha última na cidade. Philippe me levou a um restaurante de shabu-shabu em Shibuya, a Times Square de Tóquio. Era sexta-feira à noite e todos os costumes e práticas minuciosamente observados durante o horário de trabalho tinham ido pelo ralo. As ruas estavam lotadas de hordas de executivos e adolescentes totalmente embriagados. Em Tóquio, aparentemente é correto, e até mesmo necessário, saírem patrão e funcionários na sexta à noite e ficarem todos completamente, incoerentemente, incontrolavelmente bêbados. Em circunstâncias assim, depois de uma noite de bebedeira e karaokê, não tem o menor problema vomitar nos sapatos do chefe, lhe dar um murro e chamá-lo de imbecil. O chefe provavelmente vai botar você no ombro e carregá-lo para casa. Estava todo mundo bêbado. Por toda parte, mocinhas adoráveis tiravam o cabelo do rosto dos namorados que vomitavam de quatro na sarjeta. Engravatados vomitavam em jorros, bamboleavam vacilantes, cantavam, farreavam e saíam aos tropeções pelas ruas forradas de humanidade. Hordas de gente avançavam em ondas intermináveis na direção da estação Shibuya para encontrar amigos e amantes ao pé da estátua de um cão. O cão, como me foi explicado, continuara a aparecer na estação dia após dia, bem depois de seu dono morrer. Esse tipo de dedicação impressiona os japoneses e então veio a estátua para homenagear o totó; esse é um dos lugares de encontro mais populares da

cidade. Nas redondezas, em ruas estreitas iluminadas a néon coalhadas de mais boates, bares e restaurantes, painéis eletrônicos berrantes, da altura de um prédio, exortavam a comprar isso ou aquilo num volume que fazia meus molares tremerem na boca.

Encontramos um restaurante de shabu-shabu, uma sala repleta de gente forrada com tatame onde não havia mais nenhum outro ocidental, e demos um jeito de contorcer as pernas debaixo e em volta de uma mesa baixinha. Veio então um grande wok cheio de caldo quente e em seguida o atendente uniformizado trouxe uma montanha imensa de carnes, verduras, frutos do mar e macarrão. Demos a partida com saquê quente, aquecido com espinhas grelhadas de peixe. O óleo de peixe que subiu à superfície foi aceso antes de tomarmos a bebida, de sabor fortemente aromático, com vapores que parecem ter penetrado os tecidos de meu cérebro na hora. Um a um, os itens foram sendo jogados no wok quente, segundo o tempo de cozimento — como se aquilo fosse uma gigantesca fondue. Depois que tudo foi posto lá dentro, fomos deixados à própria sorte, salvo pelas constantes atualizações de saquê gelado.

Eu *não* queria ir embora. Tinha apenas começado a comer. Havia um milhão de restaurantes, bares, templos, vielas, boates, bairros e mercados a explorar. Sentindo plenamente os efeitos do saquê, estava pensando seriamente em botar fogo no passaporte, trocar jeans e paletó de couro por um terno sujo de algodão e desaparecer no exótico Oriente. Isto... isto era emoção, romance, aventura — e havia muito mais, muito *além* da conta, para mais um mês, mais um ano, mais uma *década* de investigações profundas de minha parte. Eu *sabia* que

poderia viver ali. Aprendera umas coisas, não muito, mas o suficiente para me virar no trânsito, me alimentar, me embriagar, me achar na cidade. Imaginei-me como um personagem, como o Scobie de Greene na África, ou o narrador de *The Quiet American* em Saigon, até mesmo o Kurtz de *O coração das trevas*, minha cabeça nadando com todo tipo de ideia romanticamente esquelética. Às duas da madrugada, as ruas ainda coalhadas de japoneses jovens em carros esportivos, mocinhas sentadas na traseira de conversíveis, bandidos e piranhas saindo de boates, indo para o próximo inferninho, gaijin sem camisa nas varandas de apartamentos uivando para a lua, cambaleei por vielas escuras, entrei em mais alguns bares e, descobrindo que estava incongruentemente faminto outra vez, e desejoso de enxugar uma parte do mar alcoólico que levava no estômago, cometi a pior mancada possível em Tóquio — comi um sanduíche do McDonald's enquanto andava. Os trens param de transitar às onze e meia da noite e grande parte da cidade, pelo visto, prefere passar a noite toda fora de casa a tomar um táxi. Mas um sujeito podia, conforme me explicou Philippe antes de me deixar na rotatória de Roppongi, pedir dinheiro emprestado para voltar para casa a praticamente qualquer policial, caso estivesse bêbado e inesperadamente na lona. A ideia de *não* aparecer no dia seguinte para pagar o empréstimo era, na concepção tipicamente japonesa, inconcebível.

Caminhei, com passos um tanto incertos, durante horas e horas, parei para um trago final e consegui, de um jeito ou de outro, voltar ao apartamento e ligar para Nancy.

Ela tinha comprado umas rosquinhas bialys frescas na Columbia Bagels e uns donuts da Krispy Kreme para minha volta. Comecei a fazer as malas.

# Quer dizer então que você quer ser um chef? Um discurso de iniciação

Para estudantes de culinária, cozinheiros de carreira querendo subir na vida, novatos no ramo — e a todos aqueles inelegíveis para qualquer outro emprego e que constituem boa parte de nossa mão de obra —, tenho alguns bons conselhos, um concentrado de vinte e cinco anos de acertos e erros na indústria de restaurantes.

Para o número cada vez maior de pessoas que estão pensando na possibilidade de abraçar a profissão de chef como alternativa de carreira, também tenho alguns conselhos. Na verdade, vamos lidar com você primeiro:

Quer dizer então que você quer ser um chef? Você quer *mesmo, de verdade, no duro*, se tornar um chef? Se esteve trabalhando num outro ramo de negócios, se está acostumado a operar das nove às cinco, com os fins de semana e as noites de folga, tirar férias com a família, fazer sexo regularmente com sua outra metade diletta; se está acostumado a ser tratado com um mínimo de dignidade, se falam com você e você interage com os outros como um ser humano, se é considerado um igual — uma entidade sensível, multidimensional, com sonhos, esperanças, aspirações e opiniões, dono daquelas qualidades todas que esperamos encontrar na maioria dos que trabalham —,

então talvez você devesse pensar um pouco melhor em tudo que terá de enfrentar tão logo esteja formado em seja lá qual foi o curso de seis meses que pôs essa besteira na sua cabeça para começo de conversa.

Eu não estava brincando quando disse antes que, pelo menos no começo, você *não tem direito nenhum*, não está autorizado a expressar opinião ou personalidade e que será tratado como gado — só que com menos utilidade. Acredite. Como eu gostaria de ganhar um dólar por pessoa que, na tentativa de mudar de carreira, faz um curso de seis meses e depois me aparece na porta para trabalhar de estagiário. Na grande maioria dos casos, basta uma olhada para o que terão de fazer nos primeiros meses, o tempo todo, uma olhada na rota de trabalho, e o sujeito sai em disparada.

Para aqueles que estão pensando seriamente no assunto e *sabem* onde estão entrando, que estão plenamente preparados, prontos, dispostos e motivados, além de comprometidos com seguir uma carreira como a de, digamos, Scott Bryan — para os que querem ser chef, *precisam* ser chef, sejam quais forem os custos pessoais e as exigências físicas —, então eu só tenho uma coisa para lhes dizer:

Bem-vindos ao meu mundo!

E pense nestas sugestões em relação a conduta, atitude e preparo para a trilha que pretende seguir.

1. Comprometa-se de corpo e alma. Não fique em cima do muro e não enrole. Se você vai ser um chef algum dia, então esteja *certo* disso, seja obcecado em sua determinação de chegar à vitória a todo custo. Se acha que existe o risco de se pegar de pé numa cozinha de preparação um belo dia, depois de tornear duzentas

batatas, a se perguntar se deu o passo certo, ou então numa noite movimentada, na praça da grelha, crivado de dúvidas quanto a ter escolhido o melhor caminho, não resta a menor dúvida de que vai acabar se tornando um peso para si e para os outros. Você está, para todos os fins e propósitos, entrando para o exército. Apronte-se para obedecer a ordens, para dar ordens quando for preciso e para viver com as consequências dessas ordens sem queixumes. Esteja pronto a liderar, a obedecer ou a sair do caminho.

2. Aprenda espanhol. Nunca é demais enfatizar esse ponto. Boa parte da mão de obra empregada pela indústria em que você está prestes a ingressar fala espanhol. A espinha dorsal do negócio, goste você ou não desse fato, é composta de trabalhadores baratos provenientes de México, El Salvador, República Dominicana e Equador — boa parte deles muito, mas muito capaz mesmo. Se você não puder se comunicar, desenvolver relacionamentos, entender instruções e passá-las adiante, estará em tremenda desvantagem.

Caso se torne um líder, a língua espanhola é absolutamente *essencial*.

E não se esqueça de aprender o máximo possível sobre as distintas culturas e geografias de México, El Salvador, Equador e República Dominicana. Um cozinheiro de Puebla teve uma criação diferente da de um cozinheiro da Cidade do México. Alguém que fugiu de El Salvador para se livrar da Mano Blanco muito dificilmente se dará bem trabalhando ao lado de um cubano de direita. Eles são seus colegas de trabalho, seus amigos, são as pessoas com quem você pode contar, em quem vai se apoiar durante boa parte da carreira

e, em troca, esperam que você seja capaz de aguentar o tranco na sua *ponta*. Mostre a eles um pouco de respeito dando-se ao trabalho de conhecê-los. Aprenda a língua deles. Coma a comida deles. Será pessoalmente gratificante e profissionalmente valioso.

3. Não roube. Na verdade, não faça nada que depois não passe por um teste num detector de mentiras. Se você é um chef que consome muita coisa do bar sem pagar, que de vez em quando leva para casa um filé para a mulher, ou dá uns tapas num fumo havaiano nas horas de folga, esteja plenamente preparado para admitir tais fatos para quem quer que seja, sem pedir desculpas. Presumivelmente suas idiossincrasias — no cômputo geral — não farão de você um chef menor aos olhos de seus funcionários ou patrões. Agora, se você for um alcaguete ou um mentiroso, isso o seguirá para sempre. O ramo é pequeno; todo mundo conhece todo mundo. Você estará fazendo a si próprio um mal tremendo.

Nunca, *jamais*, aceite propinas ou caixinhas de um fornecedor. No fim, eles acabam tendo você nas mãos, e quanto a você, terá vendido seu melhor ativo como chef — sua honestidade, sua confiabilidade e sua *integridade* — num negócio em que essas são qualidades quase sempre raras e valiosíssimas.

A tentação, claro, está por toda parte. Quando se é um cozinheiro de linha faminto e mal pago, aqueles filés-mignons sendo fritos às dúzias parecem uma delícia. Afane um e você já se corrompeu. Peça, pelo amor de Deus! Muito provavelmente vai ganhar um. Se eles não derem, há uma grande probabilidade de que esteja trabalhando no lugar errado.

Falsificar comprovantes de pequenas despesas, roubar comida, conspirar com fornecedores ou bolar falcatruas com colegas é incrivelmente fácil. Evite. Ouça o que estou lhe dizendo.

Eu fui desonesto durante a primeira metade da carreira, vale dizer, sursurpuei comida, entreguei um ou outro comprovante adulterado de despesas, afanei cerveja da cozinha. Não me senti bem. Voltar para casa no final da noite sabendo que você é um ladrão, seja qual for a desculpa (“O patrão é ladrão”... “Eu preciso deste dinheiro”... “Eles nunca vão notar”), é um horror. E acaba pegando você mais adiante na carreira.

Não faz muito tempo, concordei em me encontrar com um grande atacadista de peixes e frutos do mar. Recebi-o no bar vazio de meu restaurante, durante as horas quase mortas entre o almoço e o jantar, e lhe disse que já tinha feito negócio com a empresa dele, num outro estabelecimento. Estava inclinado a gostar daquela empresa. Os produtos e serviços, até então, pela minha experiência, tinham sido de primeira e tudo que o homem precisava fazer para fechar o negócio era simplesmente me fornecer um peixe igual ou melhor do que meus outros fornecedores — e fazê-lo a um preço mais baixo. Era tudo o que eu queria. Sou surdo feito uma porta a toda e qualquer solicitação criminosa. Acho chato. E, em que pese todo meu mau comportamento ao longo dos anos, nunca — e estou falando sério —, *nunca* peguei dinheiro ou alguma outra coisa de valor de um fornecedor em troca de um contrato com meus patrões.

“Júnior” (esse era seu nome), da Peixaria X, parecia um tanto intrigado com minha aparente obtusidade aquele dia. Pescoçudo, cabelo à escovinha, mas ah, tão simpático,

“Júnior” parecia estar achando que talvez estivéssemos conversando sobre sexo, quando na verdade estávamos o tempo todo debatendo o funcionamento interno de um motor a combustão. Houve longos silêncios, enquanto suas cutucadas gentis e alegres e suas caras de benesses não especificadas pairavam no ar. Depois de um certo tempo dessa lenga-lenga — eu querendo apenas saber quanto ele estava cobrando pelo salmão norueguês no momento e resistindo aos incentivos silenciosos do homem para de repente pensar em voz alta como seria bom poder ter dinheiro para instalar uma nova banheira em meu apartamento —, o cara desistiu muito frustrado e se foi.

Minutos depois, um garçom me chamou a atenção para um envelope branco sem sobrescrito caído no chão. Abri e lá dentro havia um maço de notas de cem dólares e uma lista de hotéis e restaurantes vizinhos com algumas cruzinhas na frente. “Júnior” aparentemente deixara a coisa cair. Tenho de lhe dizer que me senti ótimo ligando para o “Sênior” da Peixaria X para avisar que seu filho parecia ter deixado algo por engano em meu restaurante: será que eles poderiam fazer o favor de vir apanhar? Um funcionário muito vermelho apareceu para pegar o envelope minutos depois e nunca mais ouvi falar na empresa.

Tudo quanto é tipo de espertalhão irá lhe oferecer uma ampla variedade de coisas em troca da possibilidade de fechar negócio com eles, lhes passar algo adiante ou fechar os olhos. Ferro em todos eles. Não caia em tentação e não concorde nem com a menor das sacanagens, ou seja, nunca diga “eu aceito neste caso — mas não sei se vou poder sempre fazer negócio com você”. Não faça nem isso. Tem *muito* espertalhão no ramo de restaurantes, pessoas que *deixarão* a família Gambino decidir quem recebe o pedido

de peixe e quem recebe o de bebida em troca de algumas entradas para o jogo dos Knicks ou uma grande luta, e é com essas pessoas que você terá de lidar, muitas vezes se antagonizar. Como poderá ganhar uma discussão com uma delas se você também é um espertalhão?

4. Chegue sempre na hora.

5. Nunca invente desculpas nem culpe os outros.

6. Nunca ligue dizendo que não vai trabalhar porque está doente. *Exceto* em casos de desmembramento, hemorragia arterial, feridas profundas no peito ou a morte de um integrante *próximo* da família. A vovó morreu? Enterre-a no seu dia de folga.

7. Preguiça, relaxamento e moleza, não. Empreendedor, engenhoso e hiperativo, sim.

8. Esteja preparado para testemunhar todos os tipos de loucura e injustiça. Sem deixar que isso mexa com sua cabeça ou envenene sua atitude. Você simplesmente *terá* de aguentar as contradições e iniquidades desta vida. “Por que é que aquele imbecil preguiçoso daquele cumim leva mais dinheiro para casa do que eu, *o maldito subchef?*” não deve jamais ser uma pergunta que provoque lágrimas de raiva ou frustração em você. As coisas às vezes são assim. Aceite.

“Por que ele/ela é mais bem tratado/a que eu?”

“Quem me explica por que o chef fica lá dando banda no salão, aos beijos e abraços com [preencha o espaço com o

nome de uma celebridade menor], enquanto *eu* fico aqui me esfolando de tanto trabalhar?”

“Por que meu trabalho e minha dedicação não são suficientemente *apreciados*?”

Todas essas são perguntas que ficam melhor se não forem feitas. As respostas acabarão por deixá-lo biruta. Se você não parar de se fazer esse tipo de pergunta, vai acabar regulando a sintonia em “mártir” e escorregando para o desemprego, o alcoolismo, os vícios e a morte.

9. Presuma o pior. A respeito de todos. Mas não deixe que essa perspectiva envenenada da vida afete sua atuação profissional. Deixe isso para lá. Ignore. *Divirta-se* com as coisas que vê ou suspeita. Só porque alguém com quem você trabalha é um cretino miserável, traiçoeiro, caprichoso, corrupto e interessado apenas em tirar vantagem não deve impedir que você curta a companhia dele, trabalhe com ele ou o ache divertido. Neste nosso ramo, os cretinos *brotam* com imensa facilidade: é nosso principal produto de exportação. *Eu* sou um cretino. Você com certeza também devia ser um cretino.

10. Tente não mentir. Lembre-se, estamos no ramo de restaurantes. Não importa quão ruim lhe pareça, todo mundo provavelmente já ouviu pior. Esqueceu-se de fazer o pedido dos legumes? Não minta. Você cometeu um erro. Admita e vá em frente. Só não faça outra vez. Nunca mais.

11. Evite restaurantes com o nome do dono na porta. Evite restaurantes que cheirem mal. Evite restaurantes com nomes que soam meio engraçados ou patéticos em seu currículo.

12. Pense naquele currículo! Como é que vai ficar, aos olhos do chef que examina pilhas e pilhas de fax, se você nunca tiver trabalhado mais do que seis meses num mesmo lugar? Se os anos 1995 a 1997 estiverem em branco? Se você tiver trabalhado como chef de sanduíches num Frango Feliz do Felício, talvez não seja prudente mencionar o fato. E, por favor, se você apareceu como “Bud” num daqueles seriados que passam durante o dia na televisão, fez o papel do Narrador numa produção de verão de uma companhia de repertório “da cidade”, deixe fora do currículo. Ninguém se importa — exceto o chef, que não vai contratar ninguém com ilusões de grandeza dramática na cabeça. Sob o verbete “Motivos da Saída do Último Emprego”, nunca dê a razão verdadeira, a menos que seja dinheiro ou ambição.

13. Leia! Leia livros de culinária, revistas do ramo — eu recomendo as revistas *Food Arts*, *Saveur* e *Restaurant Business*. São muito úteis para nos manter a par das tendências do momento e para roubar algumas receitas e conceitos. Saber um pouco da história do negócio também ajuda. Permite que você coloque suas próprias circunstâncias infelizes em perspectiva, apreciar e examinar tudo o que abarca a história da culinária. O *Down and Out in Paris and London* de Orwell é imprescindível. Assim como o *The Kitchen* de Nicolas Freleng, *Flash in the Pan* de David Blum, o excelente relato da história dos restaurantes americanos dos Batterberrys, *On the Town in New York*, e o *Up in the Old Hotel* de Joseph Mitchell. Leia os Velhos Mestres: Escoffier, Bocuse e companhia, bem como as Jovens Estrelas: Keller, Marco-Pierre White, gerações mais recentes, inovadores e artesãos.

14. Encare as coisas com senso de humor. Você vai precisar.

E eu preciso acrescentar! NÃO SEJA UM BABACA COM SEUS GARÇONS. Eles são os seus representantes no salão. Vendem a sua comida. Eu deveria ter mencionado isso antes. De verdade.

# Cozinha fechada

Minhas mãos estão doloridas.

Os pés também, espetados para fora das cobertas; eles irradiam uma dorzinha chata até os joelhos.

Hoje é domingo, são oito horas da manhã e, depois de um sábado à noite de trabalhadeira infernal no Les Halles, continuo na cama, produzindo ruídos que ser humano nenhum deveria fazer. Só para pegar meu Zippo são necessárias três tentativas com dedos que não respondem ao comando e alguns xingos em voz baixa. Estou me preparando para a longa caminhada até o banheiro, exercício que sem dúvida será executado com toda a graça e a agilidade do Red Foxx, e para enfrentar o desafio da tampa à prova de crianças do frasco de aspirinas.

Tenho uma tendência a filosofar nos domingos pela manhã; trata-se de uma atividade que combina bem com as condições físicas em que me encontro nessas ocasiões, quando até mesmo acender um cigarro se mostra difícil e aqueles penicos que meu irmão e eu costumávamos ver na velha casa de La Teste sur Mer me parecem uma opção atraente e sensata.

Obtive, por fim, as mãos que sempre quis ter. Mãos exatamente iguais àquelas com que Tyrone me provocou, tantos anos atrás. Verdade que não têm bolhas imensas

cheias de água — pelo menos não neste fim de semana. Mas as cicatrizes estão aqui e, deitado na cama, faço um balanço de minhas extremidades, examinando vagorosamente as queimaduras, velhas e novas, conferindo o estado dos calos, reparando com uma certa tristeza nos efeitos da idade e do metal quente.

Na base do indicador direito há um calo na diagonal de quase cinco centímetros, castanho-amarelado, no qual o cabo das muitas facas que empunhei na vida pousaram, a pele amolecida pela constante imersão na água. Tenho orgulho dele. É a marca distintiva que me destaca imediatamente como cozinheiro, como alguém que está no ramo há muito tempo. Você o sente quando aperta minha mão, assim como eu sinto o que está nas mãos dos colegas de profissão. É um sinal secreto, uma espécie de cumprimento maçônico sem toda aquela besteira, uma forma de nós, que escolhemos esta vida, nos reconhecemos; a grossura e aspereza daquele pedaço de carne seria um currículo, digamos, que diz aos outros há quanto tempo e quanto tem sido duro. O mindinho da mesma mão ficou permanentemente deformado, torcido e recurvo na ponta — resultado de má postura na hora de bater algum molho ou creme. Fazendo holandaise e béarnaise todo santo dia para Bigfoot, eu mantinha o cabo do batedor entre o mindinho e o dedo médio e, pelo visto, ele se deslocou da junta sem que eu reparasse e foi formando depósitos de cálcio, até que virou o que é hoje, meio esquisitão e artrítico.

Tem também alguns arranhões recentes e cortinhos mínimos, mais algumas perebas no dorso das mãos — de tanto vasculhar em alta velocidade o interior de armários e geladeiras, de arrastar engradados cheios de carne até o

andar de cima, de abrir caixotes e contar latas no inventário dos sábados — e algumas manchas brilhantes em que devo ter espirrado óleo quente ou simplesmente agarrado um cabo de panela ou uma pinça de cozinha quente demais. Minhas unhas, o que restou delas — roí todas no táxi, voltando para casa —, estão imundas; tem sangue animal seco debaixo das cutículas, com salpicos de pimenta-do-reino moída, gordura e sal marinho. Uma enorme equimose preta debaixo da unha do polegar esquerdo está sumindo muito lentamente com o tempo; a impressão é que meti o dedão em nanquim. Tem uma ponta de dedo chanfrada na mão esquerda; cortei a ponta desse dedo picando pimentas poblano, faz um tempão já. Jesus, *dessa* eu me lembro bem: a cara do médico estagiário no pronto-socorro enquanto enfiava a agulha recurva através da unha, tentando em vão repor no lugar um naco de pele que obviamente estava destinada a necrosar e cair. Lembro-me de ter olhado para ele, retorcendo-me todo na maca, na esperança de ver a expressão de calma e segurança de um Marcus Welby olhando para mim. Em vez disso, o que vi foi o rosto de um rapaz da fritura em plena pauleira — um garoto, de fato — com jeito de quem estava morrendo de pena, até mesmo enjoado, dando mais um ponto.

Tem uma cicatriz semicircular saliente na palma esquerda, no lugar onde tive um encontro perigoso com a borda dentada de um pote de mostarda de Dijon. Quase desmaiei dessa vez — naqueles segundos tenebrosos que antecederam o sangue, eu ali olhando para a mão ferida que não parecia mais minha mão, apenas um naco terrivelmente violado de carne muito pálida. Quando veio o sangue, foi quase um alívio.

Há alguns sulcos de um centímetro de comprimento na palma da mão esquerda também, entre o polegar e o indicador, dos tempos do Dreadnaught, quando eu perdia regularmente o controle da faca de ostra e a lâmina cega saltava ou escapava da concha e se enterrava em minha mão. As feridas nos nós dos dedos são tantas e já se abriram e fecharam tantas vezes que nem lembro mais — são camadas em cima de camadas de tecido esbranquiçado — de onde ou quando elas aconteceram. Lembro-me apenas de que uma é resultado de gordura quente de pato espirrada no Supper Club. Outros insultos à carne ficaram anônimos, são como camadas de uma cidade antiquíssima, agora, provas de uma sucessão de cozinhas empilhadas uma em cima da outra. O dedo médio da mão esquerda, na primeira falange, onde o dedo guia a lâmina da faca, foi ferido tantas vezes que hoje é uma pelota saliente de carne morta, que costuma atrapalhar o trabalho quando estou picando legumes com pressa. Preciso tomar cuidado. A ponta dos dedos está manchada de caldo de beterraba (borscht quente como soupe du jour ontem), e se levar os dedos ao nariz, ainda vou poder sentir o cheiro de salmão defumado, echalotas picadas e um leve bafo de casca de queijo Morbier.

## MINHAS MÃOS HOJE SÃO LISINHAS E MACIAS...

Sobre os pés, não vou nem falar.

Faz vinte e sete anos que entrei na cozinha do Dreadnaught com o cabelo no meio das costas, uma pose de mau e um leve vestígio de vontade de trabalhar em

troca de dinheiro. Vinte e seis anos desde minha humilhação na cozinha do Mario's, quando olhei para as patolas estراçalhadas de Tyrone e decidi que queria ter mãos iguaizinhas àquelas. Não sei quem foi que disse que todo homem, aos cinquenta anos, fica com a cara que merece, mas com certeza fiquei com as mãos que mereço. E ainda tenho alguns anos pela frente.

Por quanto tempo mais vou continuar nisso?

Não sei. O problema é que eu *adoro*, entende?

Adoro misturar confit de pato, saucisson de canard, confit de moela, saucisson de Toulouse, peito e gordura de pato com aquele delicioso feijão-branco de Tarbes, despejar tudo numa vasilha de louça e salpicar com farinha de rosca. Adoro fazer aquelas pequenas montanhas de purê de batata com cebolinha francesa, cogumelos selvagens e ris de veau, guarnecidas com uma bela salada de microfolhas e alguns fiapos de um molho perfeitamente reduzido em volta do prato, despejados com minha concha predileta. Gosto da expressão na cara do meu patrão quando faço um pot-au-feu especial — o ar de absoluto deleite quando experimenta um pouco daquele caldeirão imenso com pé de porco, rabo e acém, os nabos, cenouras e batatas cozidos com simplicidade, perfeitos, do jeitinho como deve ser. Adoro essa expressão, assim como adorava ver a expressão no rosto de Pino sempre que ele olhava uma travessa de spaghetti alla chitarra impecável, a mesma cara que assumo quando me aproximo da daube de Scott Bryan, de um prato de ostras irrepreensíveis. É um olhar de espanto: o mesmo que a gente vê no rosto de uma criança pequena quando o pai a leva mais para o fundo na praia, e é sempre bonito de se ver. Por uns poucos momentos, ou mesmo um segundo, aquela expressão contraída de cínico velho de

guerra em que todos nós nos transformamos desaparece, diante de algo tão simples quanto um prato de comida. Quando nos lembramos de que foi isso que nos levou a seguir essa estrada, no princípio de tudo.

Deitado na cama e fumando meu sexto ou sétimo cigarro da manhã, estou me perguntando que diabo vou fazer do meu dia. Ah, sim, tenho de escrever *esta* coisa. Mas isso não é *trabalho*, não de verdade, não é mesmo? Parece-me um tanto suspeito e... desonesto ganhar uns trocados *escrevendo*. Escrever *qualquer coisa* é uma espécie de traição. Até mesmo um relato frio dos fatos — o que não é exatamente o que tenho feito até aqui — não é a coisa em si. E os eventos acabam de uma forma ou outra diminuídos pela narração. Uma terrina perfeita de bouillabaisse ou aquela primeira ostra fundamental, arrancada da Bassin d’Arcachon, ficam ambas vulgares, menos nítidas em minha memória, depois que as ponho no papel. Se por acaso omiti algumas coisas, ou não fui cuidadoso nos detalhes, como nas aventuras do Estupendo Steven Tempel ou no meu capítulo “Um dia em minha vida”, isso não tem tanta importância. Nossas ações através do tempo e do espaço parecem meio triviais quando comparadas a um punhado de carne cozida no caldo, ao cheiro do açafrão, do alho, de espinhas de peixe e Pernod.

Embora tenha passado metade da vida observando e liderando pessoas, tentando antecipar-lhes o estado de espírito, motivações e ações, fugindo delas, manipulando-as e sendo manipulado, todas continuam um grande mistério para mim. Gente me deixa confuso.

Comida não. *Sei* para o que estou olhando quando vejo um lombo perfeito de atum de primeira. Dá para *entender* por que milhões de japoneses ficam quase sanguissedentos

à simples visão daquela carne firme, quase iridescente. Eu sacio por que os olhos do meu patrão se enchem de lágrimas quando vê uma choucroute garnie executada à perfeição. Cor, sabor, textura, composição... e história pessoal. Quem é que sabe que circunstâncias, que acontecimentos em seu passado distante inspiram tão rara mostra de emoção? E quem precisa saber? Eu só conheço o que vejo. E entendo. Faz todo o sentido.

“La voilà!”, minha velha tante Jeanne costumava berrar, manquitolando pelo quintal até a mesa, levando uma rústica salada de tomates, uma baguete fresca e aquela manteiga puxada a queijo que de lá para cá aprendi a adorar. E, muito de vez em quando, ainda me lembro, nos ossos, o que foram aqueles dias, que cheiro tinham, até mesmo de quais eram os barulhos: o *niii-nóóó*, *niii-nóóó* distante de um camburão, o canto do galo no quintal do vizinho, a sensação da areia entre os pés, o vento subindo pelas pernas do meu calção curto demais. Tudo que é preciso, às vezes, é a visão de um tomate fatiado e de um pouco de salsinha picada. De repente, me pego cantarolando “These Boots Were Made for Walking” ou “Whiter Shade of Pale” e pensando naquelas cebolinhas francesas do *Queen Mary*, em como eram crocantes nos meus dentes, no choque abençoado quando percebi que a sopa estava de fato fria.

Em meu caminho, deixei uma bela esteira de destruição e fechei um bocado de restaurantes. Não sei o que aconteceu com muitos dos primeiros donos, se voltaram a arrancar dentes para ganhar a vida ou se continuam agarrados ao sonho, tentando decolar com outro estabelecimento qualquer, ficar à frente dos credores mais recentes, dos últimos desdobramentos das forças imperdoáveis de

mercado, dos equipamentos quebrados, cozinheiros volúveis e agiotas ameaçadores. Não sei. Sei que para alguns não fui o melhor, embora tenha feito o melhor que podia — na época.

Os cozinheiros que passaram por minhas cozinhas? Eu *sei* para onde foi a maioria; e costumo manter contato porque sempre posso precisar deles de novo. O brilhante Dimitri saiu desta vida já faz alguns anos — e não responde aos meus telefonemas. Não me lembro de ter feito nada de muito tenebroso a ele, a não ser tê-lo arrastado para Nova York. Mas desconfio que não quer se sentir tentado, caso eu ligue e proponha algo inusitado. “Ei, Dimitri! Isso vai ser *perfeito* para você! Vai ser igualzinho aos bons tempos.” Eles fazem filmes sobre isso, velhos ladrões de banco se reunindo para um último golpe. Mas Dimitri é esperto. Tem de ser.

Meu velho amigo do colégio, Sam, continua na ativa. Ainda está por aí. Faz um bom serviço de bufê e trabalhos em meio período para vários bistrôs da cidade; está casado com uma adorável e talentosíssima chef de confeitaria. Vejo-o com frequência.

Adam Sobrenome Verdadeiro Ignorado vem mantendo emprego fixo num prestigiado serviço de bufê há já quase dois anos e parece estar indo muito bem. Patti Jackson (do meu interlúdio com Pino) trabalha na mesma rua, tendo um tremendo bofe como assistente. Posso até imaginá-la dizendo, a seu respeito: “Que ele seja banhado, ungido com óleos e levado aos meus aposentos!”. Beth, a Vaca da Grelha, trabalha para clientes particulares, agora, servindo comidas dietéticas a gordos abastados. Almoça e janta com frequência no Les Halles e é considerada celebridade em minha cozinha — sobretudo quando demonstra algum novo

golpe de caratê ou um jeito novo de dar uma gravata para minha brigada boquiaberta.

Manuel, o masseiro que roubei de Pino, e que trabalhou comigo no Sullivan's, aguentando os sons produzidos por Steven penetrando sua namorada em horas mortas, voltou para o Equador e está terminando o curso de engenharia.

No Les Halles, a vida segue seu caminho como sempre. A mesma brigada aparecendo na hora todos os dias: Franck e Eddy, Carlos e Omar, Isidoro e Angel, Gerardo, Miguel, Arturo, os dois Jaimes, Ramón e Janine. Ainda estão comigo e espero que continuem. Meus patrões, no entanto, depois de lerem *isto*, darão mostras de serem *de fato* patronos das artes se não me botarem no olho da rua na mesma hora.

Minha mulher, abençoadamente, ficou do meu lado através disso tudo, das altas madrugadas, das bebedeiras, da minha tendência pouco encantadora de não prestar a menor atenção a ela quando estou encasquetado com minhas listas de preparação, rotas de funcionários, especiais do dia e custos de comida. Alguns meses atrás, num momento de solidariedade reconhecidamente equivocada com minha brigada altamente decorada, fiz uma tatuagem tribal de razoável bom gosto em volta do braço. Nancy, no entanto, fez questão de deixar claríssimo que para ela arte em pele humana é quase tão atraente quanto uma micose; tomou a coisa, não sem razão, como uma afronta pessoal. Ficou uma fera, e continua, aliás... mas ainda acorda todos os dias a meu lado, ri das minhas piadas, às vezes, e me ajuda a ver quando estou sendo um cretino. Os poucos dias por ano que passamos em Saint Martin têm sido os únicos momentos na vida em que *não* sou um chef, desde que ela está comigo. Sentado debaixo de uma palmeira, comendo coxas de frango na brasa e

tomando umas Red Stripes, *nada* me parece mais importante do que saber o que teremos ao jantar — caranguejos recheados ou lagosta de carapaça espinhosa — e imagino que pelo menos ali eu me comporto mais ou menos como uma pessoa normal.

Tragicamente, inexplicavelmente, meu subchef e diretor de operações sigilosas, Steven, optou por trocar Nova York pela Flórida, com a namorada, desmontando a barraca, entregando o apartamento e inclusive levando o peixinho de estimação. De modo que não me parece que vá voltar tão cedo. Não consigo imaginar a vida sem ele. Meu duplo, meu gêmeo maligno, meu braço armado e meu melhor amigo — simplesmente não consigo imaginar *não* poder, a qualquer hora do dia ou da noite, pegar o telefone e ligar para seu covil convocando-o para seja lá qual for o plano funesto que esteja bolando na hora. E mais, vou precisar de alguém bem forte para trabalhar na praça da grelha aos sábados à noite. Ele vai me ligar, claro. “Adivinha onde eu estou... bem agora?” Depois vai me deixar lá, escutando por alguns segundos o som das ondas batendo na praia, ou o vento rodopiando ao redor de um carro de capota arriada que desfila na área mais badalada do pedaço. O filho da mãe.

Vou permanecer bem aqui onde estou. Até eles me arrastarem para fora da linha de produção. Não vou a parte alguma. Espero. Tem sido uma aventura. Tivemos algumas baixas ao longo dos anos. Coisas se quebraram. Coisas se perderam.

Mas eu não teria trocado esta vida por nada deste mundo.

**NENHUM ARREPENDIMENTO.**

## Posfácio

Nunca houve época melhor para ser cozinheiro nos Estados Unidos. E com certeza nunca houve época melhor para sair para comer... Coincidência? Não.

Os tempos mudaram desde que a maior parte das coisas narradas neste livro aconteceu.

As cozinhas profissionais se tornaram — em sua maioria — ambientes bem diferentes (pelo menos nos melhores estabelecimentos) daqueles que são descritos aqui. Por mais bobo e irritante que o fenômeno dos “chefs celebridades” possa ser, isso ajudou a transformar o ramo. Sair para comer se transformou em uma espécie de entretenimento. Os padrões e as expectativas se elevaram. Se antes os chefs e cozinheiros desfrutavam de pouco ou nenhum prestígio, agora são figurinhas carimbadas, vistos como “grifes” e “personalidades”. A glamorização trouxe esperança e um sentimento de orgulho entre os cozinheiros e aspirantes a chefs, além de possibilidades reais de progredir na carreira. Isso não existia no começo dos anos 70, quando entrei no ramo. Cozinhar na época era visto como um trabalho sem status, uma profissão sem futuro para os rejeitados e os marginalizados, uma vida que você

abraça quando não sabe ou não quer fazer outra coisa. Havia um sentimento de “nós” contra “eles” para quem trabalhava atrás das portas duplas da cozinha, e os cozinheiros não estavam muito preocupados se “eles” de fato apreciavam o que comiam. “Eles” — os clientes — eram vistos como uma massa desinformada, ignorante ou desinteressada no que havia em seus pratos, a comida ainda costumava ser considerada um assunto não muito relevante. As tentativas de fazer pratos melhores, ou mais autênticos, ou mais desafiadores raramente eram recompensadas — e muitas vezes eram punidas. Tudo isso começou a mudar no início da década de 80, culminando com o surgimento do canal Food Network e suas 24 horas diárias dedicadas à culinária. As famílias mais endinheiradas, que antes ficavam desoladas com a ideia de mandar os filhos para a faculdade de gastronomia, começaram a desembolsar 20 mil dólares anuais sem reclamar — e ainda se gabavam disso.

Em termos mais concretos, isso significa que, hoje, as pessoas que preparam sua comida em qualquer restaurante mais decente provavelmente são menos propensas a cuspir no seu prato ou a transar nas áreas destinadas à preparação das refeições. E provavelmente não estão doidonas de heroína ou cocaína — ou salteando seu peixe com uma das mãos enquanto viram um copo de vodca com a outra. Esse tipo de atitude é malvista hoje em dia — pelo menos durante o serviço. Na maior parte dos lugares existe uma noção de coletividade segundo a qual a preguiça, o desleixo, a negligência com a comida e os hábitos de trabalho não tão zelosos deixariam os colegas em maus lençóis, sob o risco inclusive de arruinar as aspirações do grupo como um todo. Para cozinheiros bem treinados e

motivados que sabem manter o padrão sempre lá no alto, passaram a existir possibilidades concretas de recompensa financeira — e até de fama e glória. E isso provavelmente é bom.

Nas cozinhas dos grandes restaurantes três estrelas ao redor do mundo hoje estão os filhos e as filhas de famílias de classe média, gente bem-educada e até privilegiada — mas que aceita trabalhar de graça. Eles percorrem o mundo fazendo “estágios” de seis meses aqui e ali, acumulando experiência com os grandes mestres na esperança de voltar à sua cidade e se dar bem. Gente com empregos estáveis no mercado de ações e em escritórios de advocacia larga tudo para estudar gastronomia — encantada com o pretense romantismo que cerca a vida de cozinheiro. A maioria dessas pessoas, obviamente, em pouco tempo acaba atropelada pela realidade.

Afinal de contas, ainda é uma profissão muito difícil. Certas coisas nunca mudam. Longos expedientes, ambientes de trabalho apertados, ventilação ruim, pressão incessante, personalidades voláteis e a repetição infinita e muitas vezes irracional de milhares de pequenas tarefas — tudo isso garante que apenas os mais fortes, mais sérios e mais bem-humorados sobrevivam. Se este livro de fato “expôs” alguma coisa importante — pelo menos assim espero — foi isto: que ser um cozinheiro profissional não é moleza. E que o caminho para o sucesso costuma ser longo e tortuoso — boa parte dele trilhado descascando cebolas, picando cenouras ou colhendo folhas em vasos de ervas em porções abafados.

O grosso da mão de obra na indústria dos restaurantes dos Estados Unidos, no entanto, continua composto de latino-americanos. Enquanto os jovens americanos

continuarem afastados da pia de louça suja, vai haver mexicanos e equatorianos entrando no ramo em grandes levadas, e é inevitável que logo passem a ser vistos pelos chefs como os mais indicados para o trabalho de preparação das praças, depois para a função de garde-manger e por fim para serem seus cozinheiros. Ao contrário de seus colegas mais ambiciosos, entre eles a rotatividade é menor — e por serem mais persistentes e confiáveis transmitem aos chefs a sensação de estabilidade e permanência que todo mundo gosta de ter. São eles que os brancos novatos procuram quando querem aprender os ossos do ofício — e são eles que ficam para trás quando os jovens brancos se mandam, em busca de algo melhor. Uma coisa para ter em mente ao ver os chefs celebridades, quase sempre brancos, em aparições públicas ou eventos de premiação é que na maioria das vezes é por causa dos trabalhadores latino-americanos de seus restaurantes que eles estão lá. Embora o nível de interesse pela gastronomia tenha crescido, o foco permanece concentrado quase exclusivamente na figura do chef; esse culto à personalidade é disseminado e perpetuado por repórteres e críticos gastronômicos em busca de manchetes chamativas e pelos próprios chefs e seus assessores de imprensa (ninguém é bobo neste mundo), encarregados de pôr mais clientes pagantes nas mesas dos restaurantes. Como sempre, as pessoas que de fato preparam a comida permanecem invisíveis, desvalorizadas, anônimas e incompreendidas. Quando os clientes expressam seu desejo de cumprimentar o chef que viram na tv, pedindo uma rápida passada pela mesa, eles querem falar com o garoto mexicano de Puebla que foi de fato quem preparou seu atum? Aparentemente não.

Embora o mundo da gastronomia tenha mudado, muita coisa continua igual. A personalidade típica de um chef ou de um cozinheiro não se afastou muito dos personagens reconhecíveis encontrados em Orwell, Freleng ou Bemelmans: uma pessoa devassa e muitas vezes socialmente inepta fora da cozinha, muitas vezes disléxica; gente dada a apetites que vão além da comida. A cozinha permanece um refúgio para os fugitivos, os obcecados, os marginais e os indefinidos, pessoas que só conseguem se sentir à vontade diante de um fogão ou perto de uma cozinha. Os cozinheiros ainda têm, e provavelmente sempre vão ter, seus próprios termos de conduta e seu próprio dialeto. Eu não sabia o quanto isso era verdadeiro — ou universal — até começar a viajar. Apesar de acreditar que estava me comunicando com um pequeno grupo de trabalhadores do ramo de restaurantes em Nova York e arredores quando escrevi este livro, onde quer que eu estivesse — em Melbourne, Portland, Cingapura ou San Sebastian —, ouvia dos cozinheiros quase sempre a mesma frase: “Cara, você descreveu a minha vida!”.

E, pode acreditar, a sensação de ouvir isso é boa. Enquanto punha minhas palavras no papel — logo pela manhã, antes de ir trabalhar —, eu não fazia ideia de que gente até da Nova Zelândia viria me perguntar sobre “aquela história sobre peixe na segunda-feira”. Ou que o “nosso lance” — a subcultura dos cozinheiros — fosse tão internacionalizado. A qualquer lugar que eu fosse, encontrava a mesma expressão singularmente perturbada no rosto dos cozinheiros que conhecia — o olhar de uma pessoa que teve muitas decepções na vida e sabe que vai ter outras, mas que não desiste de ter esperança. É a expressão de alguém que tem talento para a cozinha, mas

que já preparou um monte de peixes bem passados a pedido dos clientes — apesar de saber muito bem como o prato de fato deveria ser servido. É o olhar de gente ciente de que, por mais que se esforce, seu restaurante provavelmente vai falir e sua comida não vai ter o reconhecimento que merece. Mesmo assim eles insistem em levar tudo adiante, seduzindo — e às vezes até enganando — pouco a pouco sua clientela para que se interesse por coisas boas. Sempre existem os sinais animadores: um interesse repentino por barrigada de porco e o ressurgimento do gosto por miúdos, uma procura antes inexistente por peixes pequenos e oleosos e pelos queijos mais fedorentos e grudentos. E há também os desdobramentos desanimadores: as campanhas bem-sucedidas contra o *foie gras*, exigências sanitárias mais restritas que prejudicam produtores artesanais que seguem tradições intocadas havia séculos.

E para mim?

Para mim também os tempos mudaram.

Estou escrevendo este texto em Bali, na Indonésia, depois de uma longa viagem por Seul, Jacarta e pelo interior da ilha de Java para o meu programa de tv. Estou sentado à beira da piscina no Ritz Carleton, esperando pelo meu drinque moderninho — um negócio laranja com Curaçao e muito rum. Com certeza vai vir com um guarda-chuvinha. Hoje sou pago para comer e beber pelo mundo — indo basicamente para onde eu quiser, e fazendo quase tudo o que me der na telha, desde que não pare de tagarelar para a câmera enquanto isso. Minhas mãos, das quais tanto me orgulhava ao final deste livro, agora estão macias e lisinhas como (presumivelmente) a bunda de Rosario Dawson. A última vez que cozinhei para valer foi mais ou menos seis meses

depois do lançamento do livro — a partir daí as coisas ficaram muito loucas e aos poucos fui assumindo meu novo trabalho. Não é preciso nem dizer que esse lance de chef celebridade deu muito certo para mim.

Escrever e fazer televisão, por mais que alguns merdinhas resmungões digam que não, é bem fácil. Cozinhar é difícil. Qualquer um que reclame da “pressão” de ser celebridade, da “dificuldade” de estar sempre “disponível” ou dos sofrimentos da “estrada” claramente nunca trabalhou na praça de carnes de uma cozinha movimentada. Considero meus anos todos cozinhando em restaurantes medíocres — mesmo no longo período em que passei drogado ou indo atrás de cocaína — uma boa preparação para uma carreira no ramo do entretenimento. Sempre que penso “Eu não vou me rebaixar a isso!” ou “Isso é muita humilhação!”, basta lembrar de ter que mentir para minha mãe para descolar um trocado para fumar crack, ou de ter vendido todos os meus livros e discos na Broadway, ou de ter trabalhado num restaurante temático horroroso, para esclarecer o que é humilhação de verdade. Às vezes é até bom saber como é o fundo do poço, do tipo de comportamento animalesco que você é capaz em tempos de crises extremas. Isso torna um almoço com algum imbecil de Hollywood — ou uma entrevista com um âncora televisivo entupido de *botox* — uma tarefa bem mais fácil. O fato de gerar baixas expectativas nos interlocutores também só me ajuda. Quando me vê pela primeira vez, a maioria das pessoas que leram este livro espera encontrar um cão selvagem, fedendo a salmão defumado, bêbado e falando um monte de merda. E se surpreendem, imagino, com o fato de eu conseguir comer sentado à mesa usando um garfo — não que eu deixe (totalmente) de fazer insinuações sexuais, ou

que os pertences de todos permaneçam onde estavam quando cheguei.

Existem algumas correções que eu gostaria de fazer sobre *Cozinha confidencial*. Para ser completamente honesto e para manter atualizados aqueles que possam se interessar —, depois de escrever o livro eu revisei Provincetown, onde minha carreira como cozinheiro começou. Passei no restaurante *Ciro and Sal's* (que no texto chamo de “Mario’s”), e descobri para minha surpresa e alegria que “Tyrone” (na verdade James Luster) ainda estava lá — e passou a ser um dos donos. Ele me falou que era uma puta mentira aquela história de ter tirado uma travessa quentíssima de baixo da grelha com a mão desprotegida. Por mais vividamente que eu me lembrasse daquela demonstração impressionante e humilhante de valentia, ele garantiu que isso nunca aconteceu — que jamais faria uma coisa tão idiota —, e que isso era tecnicamente impossível, de qualquer maneira. Da mesma forma, embora eu me lembrasse de James como alguém de proporções “titânicas”, na verdade ele é bem mais baixo do que eu. Não importa. Na minha cabeça ele sempre vai ser um gigante, tanto em termos de estatura como de capacidade. Nós conversamos longamente sobre o evento que descrevi em detalhes e sobre algumas outras demonstrações de macheza e resistência à dor — como pôr o dedo na chapa quente ou tirar um filé do fogo com a mão... coisas feitas para impressionar o moleque branquelo. (E funcionou.) Ele, por sua vez, se lembrava de mim como um sujeito tão espetacularmente inepto e linguarudo que acabou me oferecendo um emprego — na fritadeira.

Já no quesito dos desdobramentos irônicos, ao contrário das minhas afirmações de que Eric Ripert jamais me pediria

sugestões de cardápio e de que André Soltner nunca me convidaria para esquiar no fim de semana, as duas coisas aconteceram, por mais incrível que possa parecer. Tudo bem... na verdade Eric só demonstrou um leve interesse quando eu ebiamente exaltei a maravilha que eram os frutos do mar cozidos juntos com um chorizo bem vermelho e gorduroso. A questão é que este livro me permitiu entrar em contato com os chefs que admiro, algo que jamais aconteceria levando em conta apenas meus méritos como cozinheiro. O fato de Soltner, um herói pessoal de longa data, ter lido *Cozinha confidencial* — e ter gostado e encontrado algo a apreciar no meu relato de uma carreira nada extraordinária — foi uma enorme satisfação para mim. E devo a outro dos meus heróis, Jacques Pepin, muito do que aconteceu comigo desde então. Na época do lançamento, quando muitos chefs franceses da velha guarda estavam fazendo comentários com base no que ouviram falar sobre o livro (sem terem lido de fato), Pepin foi o primeiro a me dar uma espécie de chancela: eu estava em uma entrevista no estúdio da CNN, e sentado ao meu lado para comentar minha “denúncia escandalosa” estava o grande chef em pessoa. Obviamente, eu estava cagando nas calças. Não porque quisesse que o livro vendesse — isso não fazia tanta diferença... O que me dava medo era que um chef com o calibre, a importância e a autoridade inegável de Pepin fizesse a coisa mais inteligente naquele contexto e afirmasse simplesmente que meu livro era “pura baboseira”. Que o pessoal da velha guarda se unisse para dizer: “Quem é esse zé-ninguém do caralho, esse Bourdain, para ficar falando esse monte de merda? É tudo mentira...”. Seria o meu fim. Em vez disso, quando o âncora horrorizado perguntou se era verdade — como eu tinha sugerido — que

o pão que ninguém comia era reaproveitado nos restaurantes, Pepin sorriu e disse que, nos seus tempos de juventude, se ele jogasse no lixo um pão ainda perfeitamente aproveitável e o chef descobrisse, levaria uma tremenda surra. Sua confirmação das premissas básicas do princípio de usar tudo — parte fundamental da culinária francesa — foi um momento definitivo para mim. As palavras de Pepin, e mais tarde de Soltner, foram importantíssimas. Muitos chefs de renome deram declarações públicas elogiando o livro — e sua confirmação de que a realidade era assim mesmo fizeram toda a diferença. Com certeza eles não fazem ideia de quanto devo a cada um.

Com a passagem do tempo e de tudo o que aconteceu depois, eu gostaria de acrescentar que o “Ewok” Emeril Legrasse mostrou que na verdade não era um filho da puta. Embora meu desprezo pelo seu programa permaneça, é preciso reconhecer que, ao contrário dos marionetes sem talento e que nunca foram chefs que dominam a programação do Food Network, Emeril na verdade já foi um cozinheiro de verdade. Um cara que, como eu, trabalhou em várias funções na cozinha e que, ao contrário de mim, foi bem-sucedido por seus próprios méritos como chef, cozinheiro e homem de negócios. Sempre me tratou muito bem pessoalmente — apesar de minha postura de encará-lo, pelo menos por um tempo, como motivo de piada. Eu provei sua comida, conheci seus cozinheiros e passei a admirar o homem por tudo aquilo que conquistou. Ouvei dizer de amigos em comum que ele sabe se virar bem em uma briga de bar — o que só faz crescer minha admiração pelo sujeito. Ele provavelmente merece muito mais respeito do que este livro lhe proporciona.

Steven, meu velho sous-chef, está feliz e contente trabalhando na comunidade de Speculator, no norte do estado de Nova York, onde no momento em que escrevo está abrindo seu restaurante. Ele e a esposa estão esperando seu primeiro filho, e sou obrigado a dizer que a perspectiva de mais um Tempel no mundo — especialmente do sexo do masculino — é um pensamento assustador.

E quanto a Adam Sobrenome Verdadeiro Ignorado? Seu paradeiro é... bom... desconhecido. Faz tempo que não recebo notícias dele. Provavelmente porque o desgraçado me deve uma grana. **[ELE AINDA ESTÁ ME DEVENDO!]**

Beth, a “Vaca da Grelha”, hoje é minha sofrida assistente pessoal. Foi a única pessoa retratada neste livro a gostar de verdade (e saber tirar vantagem) da notoriedade que conseguiu com isso. Quando ela viaja comigo nas turnês de divulgação, é sempre solicitada por sous-chefs jovens e bonitões a demonstrar suas famosas técnicas de punição sexual, o que faz normalmente com toda a satisfação. Imagino que uma de suas vítimas esteja acorrentada ao aquecedor de seu quarto agora mesmo. **[Beth não trabalha mais comigo. E hoje é mãe!]**

Não tive notícias do meu velho mentor/ parceiro no crime “Vladimir” (também conhecido como Alexej Getmanov) durante muitos anos. Embora sua imagem apareça em destaque (e em toda sua beleza) na maioria das edições de *Cozinha internacional* no exterior, ele nunca me procurou para fazer um comentário ou beber umas e outras. Eu

acharia ótimo se soubesse que este livro proporcionou a ele uma satisfação que não pude lhe oferecer como chef. Pouco tempo atrás li o livro de memórias de Molly O’Neill, *Mostly True*, e me deparei com um relato da experiência da autora como cozinheira novata no *Ciro and Sal’s* (depois que eu já tinha saído de lá) — Alex e James apareciam no texto com seus nomes reais, descritos carinhosamente em toda sua então pervertida glória.

O cara que me perguntou o que eu sabia sobre carne, o irlandês — não escocês — Bobby Van, se divertiu muito (segundo me disseram) ao ler essa história. Ele se lembra de mim — provavelmente como um idiota.

O CIA, minha *alma mater*, hoje é uma instituição bem diferente da época em que passei por lá. Muito, muito mais bem equipado, com bons programas de formação e voltado para o futuro. Não é mais o refúgio de caras cansados e antiquados vindos de hotéis e clubes de campo suíços e austríacos ensinando clássicos antiquados e técnicas ultrapassadas de bufê. Eles entenderam plenamente a transformação do ramo dos restaurantes de “indústria alimentícia” em “profissão glamourosa”, e reagiram de acordo com os novos tempos. Ouvi dizer que eles oferecem até treinamento de mídia hoje em dia. Inacreditavelmente, sob a direção do reitor Tim Ryan, eu fui bem recebido por lá, fiz até um discurso inaugural. Sem dúvida o ousado Ryan deve ter ouvido um monte de reclamações da velha guarda — por permitir que eu voltasse ao campus para corromper ainda mais outras jovens mentes.

Eu me refiro a Ferran Adrià (via Scott Bryan) como o “cara das espumas”, uma atitude pela qual fui devidamente punido pelo próprio Adrià. Meu respeito por Scott permanece o mesmo, mas aprendi — ainda que de forma

relutante — a respeitar enormemente o trabalho de Adrià também. **[conforme contei em uma nota anterior]** Ele mudou o mundo da gastronomia com seu restaurante El Bulli e com os livros que escreveu. Passei a vê-lo como o Charlie Parker — ou Jimi Hendrix — da culinária. Não é só porque você gosta de Jimi Hendrix que deve tentar tocar como ele. Até porque provavelmente nem vai conseguir. Acho que julguei mal Adrià em virtude dos excessos de alguns de seus imitadores. Depois de comer no El Bulli, e de sugar os miolos das cabeças dos camarões junto com Adrià, eu mudei minha opinião sobre ele.

Na verdade, gostaria de aproveitar a oportunidade para me desculpar com todas as pessoas que sacaneei durante a época narrada neste livro: o dono do restaurante mexicano infestado de ratos onde os caroços de abacate e ossos de frango de repente despencavam do isolamento do teto não merecia meus roubos, minha negligência ou minhas interrupções no trabalho para fumar crack. Aos garçons — em especial no Gino's — que foram obrigados a aturar meus ataques de fúria e minhas mudanças de humor com o nariz cheio de cocaína, também peço desculpas. Às garçonetes com que trepei — bem ou mal —, peço desculpas por não ter dado certo. Ou melhor, parablenizo vocês por isso.

Outra correção: em algum momento, escrevi que “vivo e sempre vou viver” em Nova York.

No fim, isso não é bem verdade.

Eu não vivo mais em lugar nenhum, sou um homem sem lugar fixo. Fico em casa — talvez — quatro ou cinco noites por mês e, por um motivo ou outro, viajo durante dez ou onze meses do ano. Então talvez eu já tenha ido embora da cidade. Apesar de sempre carregar Nova York no coração,

acho que não consigo mais relaxar e viver por lá em tempo integral, depois de ser cativado de estranhas e incríveis maneiras pela Ásia, em especial o Sudeste Asiático. Não sei se consigo relaxar e me divertir de verdade por lá também, para ser sincero. Houve um tempo em que me sentia “seguro” e à vontade na cozinha. Era onde eu conhecia as regras — ou pensava que conhecesse. Era uma vida de certezas absolutas, e isso me confortava como nada mais foi capaz depois disso. Como muitos chefs, eu me sinto bem menos confiante fora da cozinha. Como todos os meus sonhos viraram realidade, tive que fazer certos ajustes. E continuo fazendo todos os dias. Minhas habilidades interpessoais — além de dizer às pessoas o que fazer, ou de obedecer, ou de falar merda — não eram das melhores depois de quase trinta anos na vida de cozinheiro. E ainda não são. É um fato revelador sobre mim, eu acho, o de me sentir mais à vontade hoje em dia — mais relaxado — quando estou sozinho no fumódromo do aeroporto, chegando de um lugar legal para me dirigir a outro. Com a música de elevador soando inofensivamente ao fundo, com um itinerário bem organizado em uma das mãos — me dizendo o que fazer, quando e onde — e uma bebida ou um cigarro na outra... e me sinto bem. Me sinto livre, por assim dizer, das complicações das relações humanas normais, indiferente à beleza, à complexidade e aos desafios de um mundo grande, maravilhoso e muitas vezes doloroso.

O comportamento humano permanece um mistério para mim.

*Anthony Bourdain,  
Bali, 2006*

Desde então eu já me divorciei, tive um filho, casei de novo, parei de fumar. Não sou mais “bad boy” — nem “mau” e muito menos um “menino”. E nem mesmo um chef.





BEL PEDROSA

ANTHONY BOURDAIN nasceu em Nova York em 1956. Foi chef da brasserie Les Halles, em Nova York, e, depois de lançar seu grande sucesso, *Cozinha confidencial*, estrelou uma série de programas de TV. Dele, a Companhia das Letras publicou *Em busca do prato perfeito* (2003), *Maus bocados* (2008), *Ao ponto* (2011) e o romance *Bobby Gold* (2005).

Copyright © 2000 by Anthony Bourdain

*Grafia atualizada segundo o Acordo Ortográfico da Língua Portuguesa de 1990, que entrou em vigor no Brasil em 2009.*

*Título original*

Kitchen Confidential: Adventures in the Culinary Underbelly

*Capa*

Elisa von Randow

*Foto de capa*

Genevieve Laplante/ Getty Images

*Revisão da tradução*

Luiz Henrique Horta

*Revisão técnica*

Ronaldo Lopes Pontes Barreto

*Preparação*

Cássio de Arantes Leite

*Revisão*

Isabel Jorge Cury

Carmen S. da Costa

Márcia Moura

ISBN 978-85-545-1164-7

Todos os direitos desta edição reservados à  
EDITORA SCHWARCZ S.A.

Rua Bandeira Paulista, 702, cj. 32  
04532-002 — São Paulo — SP

Telefone: (11) 3707-3500

Fax: (11) 3707-3501

[www.companhiadasletras.com.br](http://www.companhiadasletras.com.br)

[www.blogdacompanhia.com.br](http://www.blogdacompanhia.com.br)

[instagram.com/companhiademesa](https://www.instagram.com/companhiademesa)