A photograph of a person wearing a red and white plaid shirt, holding a large red bowl with both hands. The person's right hand is using a metal whisk to stir the contents of the bowl. The background is a plain, light-colored wall.

Julie & Julia

365 dias, 524 receitas
e 1 cozinha apertada

JULIE POWELL



DADOS DE COPYRIGHT

Sobre a obra:

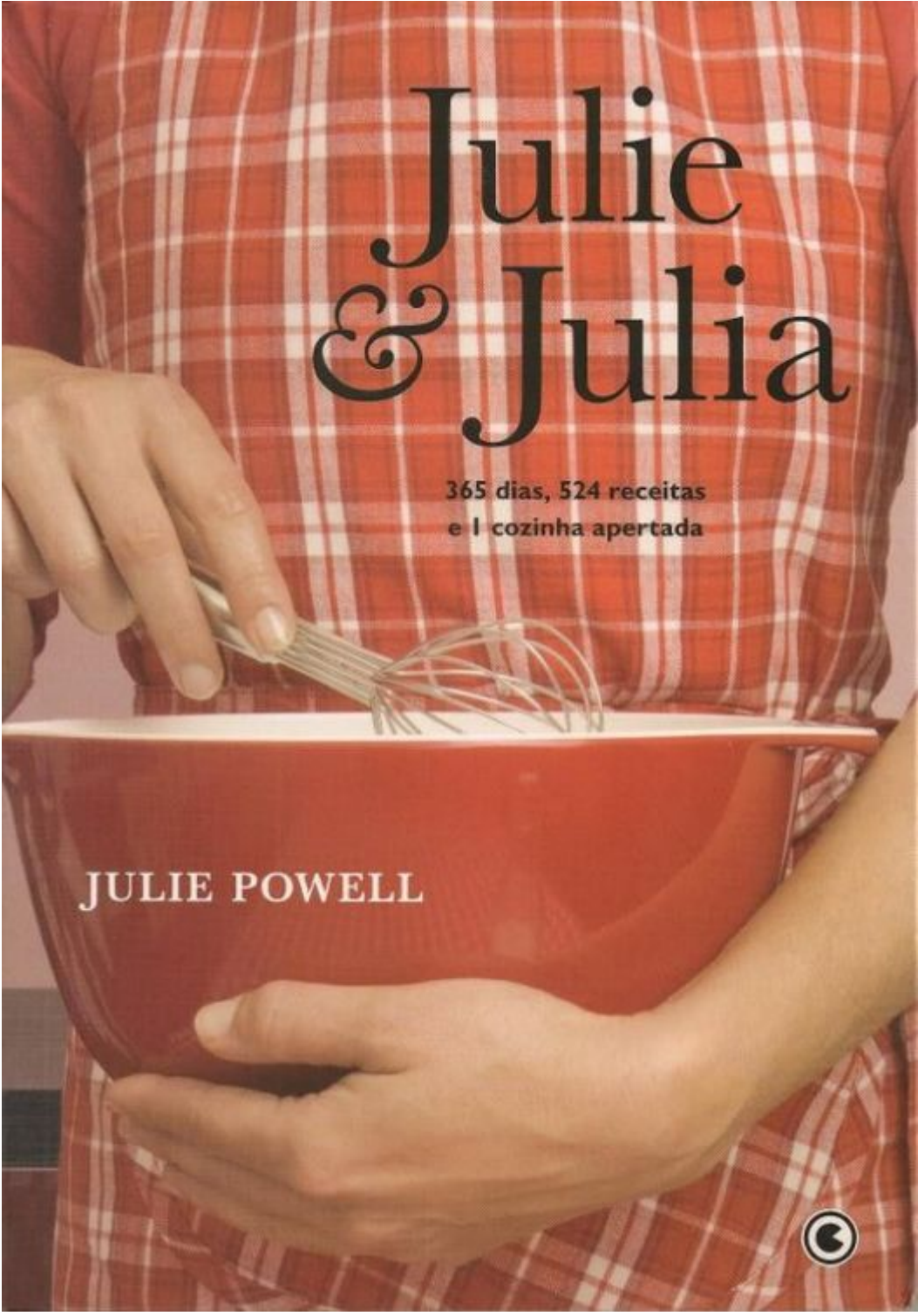
A presente obra é disponibilizada pela equipe [X Livros](#) e seus diversos parceiros, com o objetivo de disponibilizar conteúdo para uso parcial em pesquisas e estudos acadêmicos, bem como o simples teste da qualidade da obra, com o fim exclusivo de compra futura.

É expressamente proibida e totalmente repudiável a venda, aluguel, ou quaisquer uso comercial do presente conteúdo

Sobre nós:

O [X 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: xlivros.com ou em qualquer um dos sites parceiros apresentados neste link.

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



Julie & Julia

365 dias, 524 receitas
e 1 cozinha apertada

JULIE POWELL



A DESAFIANTE:

Julie Powell, perto dos 30 anos, presa a uma carreira sem perspectivas e em busca de um novo projeto de vida.

O MITO:

Julia Child, autora do livro de receitas que apresentou as maravilhas da culinária francesa às donas de casa norte-americanas.

O DESAFIO:

Fazer todas as 524 receitas de *Mastering the Art of French Cooking*, o clássico de Julia Child, em apenas um ano – e sobreviver para contar a história.

PREFÁCIO DE RITA LOBO

"Você vai devorar este delicioso relato."

Cosmopolitan

"Divertido e afiado."

Publishers Weekly



Julie estava em crise. Prestes a completar 30 anos, insatisfeita com o emprego de secretária de repartição pública e sufocada pela pressão crescente para ter um bebê, sentia-se incapaz de dar um rumo diferente a sua vida. Para piorar um pouco mais, ainda foi obrigada a se mudar com o marido para uma quitinete em um bairro afastado, a quilômetros de distância do trabalho e dos amigos. Parecia mesmo um beco sem saída.

Porém, como costuma acontecer em casos como esse, a solução estava no lugar mais improvável: no velho livro de receitas guardado na cozinha da casa da mãe. Meio por acaso, Julie se surpreende experimentando a primeira receita de *Mastering the Art of French Cooking* – o livro que introduziu a culinária francesa no cotidiano das famílias norte-americanas. Onde essa despretenhosa experiência culinária iria parar, nem a própria Julie seria capaz de prever.

Isso porque, dado o primeiro passo, ela decidiu seguir adiante e enfrentar o desafio de fazer as 524 receitas contidas no clássico de Julia Child em apenas um ano – e escrever um blog relatando a façanha. Dessa forma, deu início a uma insólita provação envolvendo perfuração de ossos, remoção de vísceras, extração de miúdos e assassinato de crustáceos a sangue frio. Como se não bastasse, teria ainda que lidar com um casamento a perigo, um emprego na corda-bamba e uma possibilidade nada remota de perder de vez a sanidade mental. Tudo isso para, entre risos, lágrimas e vexames, aprender uma saborosa lição sobre a arte do bem viver.



Kate Campbell

JULIE POWELL (1973) nasceu em Austin, no Texas, e hoje vive em Nova York. Depois de passar um ano cozinhando enlouquecidamente em sua minúscula cozinha de quitinete, pôde enfim se dedicar à carreira de escritora em tempo integral. *Julie & Julia* ganhou o Booker Prize de 2006, prêmio dado aos melhores livros criados a partir de blogs.

Para Julia, sem a qual eu não teria sido capaz de fazer isto, E para Eric, sem o qual eu não seria capaz de fazer nada.

Prefácio

Por Rita Lobo

Você deve se lembrar, ou pelo menos ter ouvido falar, da Ofélia. Claro que sim. Quando eu era garota, chegava em casa da escola e corria para a frente da televisão. Não havia jeito de almoçar antes que o programa terminasse. Ficava fascinada com aquela senhora que nunca repetia o cardápio. Todos os dias um prato diferente. Creme de leite, manteiga, bacon, ela cozinhava sem medo de ser feliz. Depois do almoço - o de verdade, com arroz, lentilha, bifinho e salada -, e antes de ir para a aula de tênis, eu transformava a longa bancada de mármore do banheiro dos meus pais (era lá que eu escovava os dentes) numa bancada de cozinha imaginária e explicava para o espelho tintim por tintim o preparo daquela receita que perfumava toda a casa (na minha imaginação, que fique claro).

Anos mais tarde, fui fazer um curso de gastronomia em Nova York. Passava o dia na cozinha da escola, e à noite, quando aguentava, gostava de sair para jantar e conhecer os restaurantes da cidade. De madrugada, assistia àquela senhora que, para mim, era uma espécie de substituta da Ofélia. (Mas só para mim, já que ela é um ícone da cultura norte-americana.)

Julia Child iniciou sua carreira gastronômica em 1963, com o livro *Mastering the Art of French Cooking*. Um best-seller imediato. Dois anos depois, estreou o primeiro programa de televisão, *The French Chef*, que até 1995, ano em que morei nos EUA, continuava sendo reprisado, em branco-e-preto, na televisão norte-americana. Uma espécie de cult culinário.

Julia começou a cozinhar com mais de 40 anos. Quando o marido foi trabalhar na França, ela aproveitou para cursar a mundialmente famosa escola de culinária Le Cordon Bleu. Era desajeitada, deixava o frango escorregar para o chão, tinha mais de 1,80m de altura, falava de um jeito estranho e, mesmo assim, era idolatrada pelas donas de casa norte-americanas. Confesso que, no início, assistia ao programa apenas para dar risada. Mas, aos poucos, fui me afeiçoando a ela até me tornar mais uma de suas milhares de fãs.

Na década de 1970, ela estampou a capa da revista *Time*, foi parodiada no humorístico *Saturday Night Live* e continuou ensinando às massas como cozinhar com seus livros e programas de televisão. *Julia Child & Company*, *Dinner at Julia's*, *Cooking with Master Chifj*, *In Julia's Kitchen with Master Chifj*, *Baking with Julia* e *Julia Child & Jacques Pépin Cooking at Home*, apenas para citar alguns. Em 2000, foi condecorada com a Legião de Honra Francesa, além de ter sido agraciada com a Medalha Presidencial da Liberdade dos Estados Unidos.

Julia não teve filhos, mas é possível que todos os que nasceram nos EUA a partir da década de 1960 tenham comido, pelo menos uma vez na vida, uma receita extraída de um livro seu. E, muito possivelmente, enquanto eu escrevo este texto, alguma garota norte-americana está assistindo a um de seus programas, imaginando o que quer ser quando crescer.

Nota da Autora

Por uma questão de discrição, vários detalhes, pessoas e acontecimentos mencionados neste livro foram modificados. Somente eu, meu marido e certas figuras públicas bastante conhecidas, entre elas Julia e Paul Child, são identificados por seus verdadeiros nomes.

Há também passagens que são pura invenção minha.

Exemplo: todas as cenas que retratam a vida de Paul Child e Julia McWilliams Child são obras de ficção, inspiradas em eventos descritos nos diários e cartas do casal e na biografia de Julia Child, *Appetite for Lift*, de Noël Riley Fitch. Agradeço a Riley Fitch por seu ótimo trabalho e à Biblioteca Schlesinger, da Universidade de Harvard, por ter generosamente aberto ao público os arquivos de Julia Child.

Julie Powell

Quinta-feira, 6 de outubro de 1949

Paris

Às sete horas de uma noite lúgubre na Rive Gauche, Julia pôs-se a assar pombos pela segunda vez na vida.

A primeira fora naquela manhã, em sua primeira aula de culinária, na acanhada cozinha da escola Cordon Bleu, no subsolo do número 129 da rue du Faubourg St.

-Honoré. Agora ela estava assando mais alguns pombos no apartamento em que vivia com o marido Paul, na cozinha situada no topo de uma escada estreita, onde, antes de o velho casarão ter sido dividido em vários apartamentos, ficavam os cômodos da criadagem. O fogão e as bancadas eram baixos demais para Julia, assim como tudo no mundo. Apesar disso, ela gostava mais de sua cozinha no alto da escada do que da cozinha da escola – apreciava a luz e o ar fresco que havia lá em cima, adorava o pequeno elevador manual que levaria suas aves para a sala de jantar no andar de baixo, amava poder cozinhar enquanto o marido permanecia a seu lado, sentado à mesa, fazendo-lhe companhia. Imaginava que não tardaria a se acostumar com as bancadas - uma mulher de 1,88 de altura estava acostumada a se acostumar com tudo.

Paul estava lá, tirando algumas fotos da esposa enquanto terminava de escrever uma carta para seu irmão Charlie. "Se você visse a Julie enfiando pimenta e toucinho no rabo de um pombo morto", escrevia ele, "entenderia o quanto ela está envolvida".

Mas Paul ainda não tinha visto nada. Sua mulher, Julia Child, decidira aprender a cozinhar. Tinha 37 anos de idade.

1. Extraído de uma carta de Paul Child endereçada a seu irmão Charles em 1949.

Dia 1, Receita 1

O caminho para o inferno é feito de alho-poró e batatas

Até onde sei, a única evidência capaz de sustentar a tese de que foi num momento de profundo tédio que Julia Child fez seu primeiro *Potage Parmentier* é sua receita desse prato. Segundo ela, o *Potage Parmentier* - que nada mais é que uma maneira afrancesada de dizer sopa de batatas - "cheira bem, tem um gosto delicioso e é pura simplicidade". Trata-se da primeira receita do primeiro livro que ela escreveu. Julia admite que, se quiser, a pessoa pode acrescentar cenouras, brócolis ou vagens, mas isso não tem muito sentido quando o que se busca é simplicidade.

Pura simplicidade. Parece poesia, não? Exatamente o que o médico recomendou.

Mas não o que *meu* médico recomendou. Meu médico - meu ginecologista, para ser mais exata - recomendou que eu tivesse um filho.

"No seu caso, como você sabe, há os problemas hormonais causados pela SOP. E, afinal de contas, os 30 estão chegando. Em outras palavras: não haverá ocasião melhor que esta."

Não era a primeira vez que eu ouvia isso. Aquela ladainha começara fazia uns dois anos, no dia em que resolvi vender meus óvulos por 7,5 mil dólares a fim de zerar o débito do cartão de crédito. Na realidade, foi minha segunda "doação" - uma maneira curiosa de se referir a isso, já que, ao acordar da anestesia com algumas dúzias de óvulos a menos e vestir-se, você encontra na mesa da recepcionista um cheque nominal no valor de alguns milhares de dólares. A primeira vez foi cinco anos atrás, quando eu era uma moça de 24 anos, dura e descomprometida. Não planejava fazer isso de novo, mas três anos depois recebi um telefonema de um médico com um sotaque europeu indecifrável, que me

perguntou se eu teria interesse em ir até a Flórida para uma segunda rodada, porque "nossos clientes ficaram muito satisfeitos com os resultados da sua primeira doação". A doação de óvulos ainda é uma tecnologia recente, e o sistema jurídico e as normas de etiqueta, cujo ritmo de evolução é vagaroso, não dão conta dessa nova realidade; ninguém sabe se daqui a dez anos as doadoras de óvulos não serão processadas e obrigadas a pagar pensão alimentícia às crianças. Por isso, as discussões sobre o assunto tendem a ser marcadas por um emaranhado de eufemismos e termos imprecisos. Mas o fundamental nesse telefonema era que havia um pedacinho de mim correndo para cá e para lá em Tampa ou outro lugar qualquer e que os pais desse pedacinho de mim estavam tão felizes com ele ou com ela que queriam lhe arrumar um par. Meu lado honesto quis gritar: "Calma! Quando essas crianças chegarem à puberdade, vocês vão se arrepender de ter feito isso!" Mas 7,5 mil dólares é um bocado de dinheiro.

Enfim, foi na segunda colheita (falam assim mesmo; as clínicas de fertilidade empregam uma série de palavras um tanto apocalípticas) que descobri que sofro de Síndrome dos Ovários Policísticos, algo que parece assustador, mas aparentemente significa apenas que ficarei peluda e gorda e terei de tomar uma batelada de remédios para engravidar. Significa também, creio eu, que ainda vai demorar para eu me ver livre do jargão cripta-religioso dos obstetras.

Pois bem. Desde que recebi o diagnóstico da SOP, há dois anos, os médicos vivem obcecados com minhas perspectivas gestatórias. Já ouvi o sermão "Os 30 Estão Chegando" até da boca do meu grisalho e atencioso *ortopedista* (alguém já ouviu falar de uma pessoa de 29 anos com hérnia de disco?).

Pelo menos meu ginecologista tinha alguma justificativa para dar palpite sobre o que fazer com minhas partes íntimas. Talvez por isso

eu tenha heroicamente resistido à tentação de gritar quando ele, limpando o espéculo, disse o que disse. Mas, assim que ele saiu, atirei um dos meus escaarpins *dejaille* azul-marinho no lugar onde até poucos momentos antes estava sua cabeça. O sapato atingiu a porta com um baque, deixando uma marca preta, caiu em cima da bancada e derrubou um pote de cotonetes. Recolhi as hastes flexíveis que haviam se espalhado pela bancada e pelo chão e comecei a recolocá-las no pote, mas me dei conta de que provavelmente agora estavam contaminadas. Então me limitei a amontoá-las ao lado de um frasco farmacêutico cheio de agulhas esterilizadas e tratei de vestir meu *tailleur* anos 1940 - do qual eu ficara muito orgulhosa naquela manhã quando Nate, do escritório, me disse que afinava minha cintura e valorizava meus seios, mas que no trajeto entre Lower Manhattan e o Upper East Side num trem sem ar condicionado da linha seis do metrô, ficara todo amassado e manchado de suor. Saí furtivamente da sala, com os quinze dólares não cobertos pelo plano de saúde na mão, de modo a escapular o mais rápido possível, antes que alguém descobrisse que eu vandalizara o lugar.

Assim que desci a escadaria do metrô, percebi que havia alguma coisa errada. Antes mesmo de chegar às catracas, ouvi um ruído grave, subterrâneo, ecoando nas paredes azulejadas, e notei que o número de pessoas circulando pela estação com um ar perdido era maior que o de costume. No ar fétido, pairava um cheiro penetrante de contrariedade. Vez por outra os alto-falantes anunciavam alguma coisa, mas nenhum daqueles borbotões de palavras desconexas resultava na chegada de um trem. Como todo mundo, eu me inclinava na borda da plataforma, na esperança de enxergar o amarelo pálido de um farol reluzindo nos trilhos, mas o túnel permanecia um negrume só. Eu com um cheiro de ovelha molhada e nervosa. Meus pés, espremidos nos escaarpins azul-marinho com lacinhos no bico, estavam me matando, sem falar nas minhas costas, e havia tanta gente na plataforma que comecei a temer que

alguém caísse nos trilhos - quem sabe eu mesma ou a pessoa que eu acabaria empurrando em meu iminente surto psicótico.

Então, como que por encanto, as pessoas começaram a se afastar. Cheguei a pensar que o mau cheiro de meu *tailleur* atingira níveis mortíferos, mas os olhares, entre receosos e divertidos, estampados no rosto dos que haviam dado alguns passos para trás não estavam em mim. Voltavam-se para uma mulherzinha atarracada, com cabelos grisalhos cortados à escovinha - o tipo de corte que se costuma fazer em doentes mentais -, que havia se sentado no chão atrás de mim. Eu podia ver os redemoinhos de seu cabelo, sentir nas canelas o formigamento do excesso de proximidade física. A mulher resmungava furiosamente consigo mesma. Os passageiros, qual uma manada de gnus que se põe em debandada ao pressentir a aproximação de uma leoa, tinham aberto espaço em torno da louca. Eu fui a única a permanecer no perigoso círculo vazio, a novilha perdida, a velha aleijada que ficara para trás.

A louca começou a desferir tapas na testa. "Merda!", vociferava ela. "Merda! MERDA!"

Eu não conseguia decidir se seria mais seguro recuar até onde estava a multidão ou permanecer imóvel. Com a respiração acelerada, lancei um olhar vazio para a plataforma oposta, do outro lado dos trilhos, esse truque camaleônico tão conhecido dos usuários do metrô.

A louca apoiou as mãos no chão à sua frente e - PLAFT!- deu com a testa no piso de concreto.

Isso foi demais até mesmo para aquela turba de nova-iorquinos, cansados de saber que loucos e estações de metrô combinam como

pasta de amendoim e chocolate. O

pavoroso ruído do crânio se chocando contra o concreto ecoou no ar úmido - como se a mulher estivesse usando sua ressonante caixa craniana como um instrumento de percussão para convocar todos os doidos que naquele momento se encontravam espalhados pelas estações de metrô da cidade. O estremecimento foi geral - as pessoas olhavam com nervosismo à sua volta. Com um gritinho, juntei-me à multidão. A louca tinha um arranhão escuro e sujo bem no meio da testa, semelhante à marca preta que meu sapato deixara na porta do ginecologista, e continuava aos berros. O trem chegou.

Ardilosamente, aguardei alguns instantes para não entrar no mesmo vagão que ela.

Foi só quando me vi no trem em movimento, espremida entre os outras passageiras, todos pendurados pela mão na barra superior feito gado abatido, que me ocorreu - como se algum onipotente Deus dos Seres Urbanos sussurrasse a verdade em meu ouvido -

que os dois únicos motivos de eu não ter me juntado à louca de cabelos grisalhos à escovinha, pondo-me a dar cabeçadas no chão e a gritar "Merda!" numa síncope primal, tinham sido: (1) eu morreria de vergonha e (2) não queria deixar meu lindo *tailleur* retrô ainda mais sujo do que já estava. O receio de chamar atenção e a conta do tintureiro -

essas eram as únicas coisas que me separavam da mais delirante demência.

Comecei a chorar. Quando uma lágrima caiu nas páginas do *New York Post* que o sujeito sentado à minha frente estava lendo, ele

apenas bufou e passou para o caderno de esportes.

Ao sair do metrô, depois do que me pareceu ter sido uma eternidade, liguei para Eric de um telefone público, na esquina da Bay Ridge com a 4th Avenue.

"Oi, Comprou alguma coisa pro jantar?"

Eric fez o barulhinho entre os dentes que sempre faz quando nota que está prestes a entrar numa fria. "Era pra ter comprado?"

"Bom, eu avisei que ia chegar mais tarde por causa da consulta..."

"Certo, certo, desculpe. É que eu não... Quer que eu peça alguma coisa pelo telefone ou..."

"Não precisa. No caminho eu passo em algum mercado."

"Mas vou começar a empacotar as coisas assim que terminar o *NewsHour*. Prometo!"

Eram quase oito horas da noite, e o único mercado aberto na Bay Ridge era a mercearia coreana, na esquina da 70th Street com a 3rd Avenue. Eu devia estar um horror, vagando pelo corredor de verduras e legumes em meu *tailleur* imundo, o rosto manchado de rímel, o olhar catatônico. Não conseguia pensar em nada que me apetecesse. Peguei algumas batatas, um maço de alho-poró e um tablete de manteiga Hotel Bar.

Sentia-me aturdida e sem vontade própria, como se estivesse seguindo a lista de compras de outra pessoa. Paguei, saí da mercearia e fui para o ponto de ônibus, mas o B69 tinha acabado de passar. Àquela hora da noite, o próximo demoraria no mínimo uns trinta minutos. Assim, comecei a caminhada de dez quarteirões até em casa, levando comigo a sacola plástica de onde saíam as folhas pontiagudas e escuras do alho-poró.

Quinze minutos depois, quando ia passando pela escola católica para meninos da Shore Road, um quarteirão antes do nosso prédio, me dei conta de que, inconscientemente, havia comprado os ingredientes do *Potage Parmentier* de Julia Child.

Quando eu era criança, meu pai adorava contar que havia encontrado no banco de trás de seu Datsun zx cor de cobre a pequena Julie, aos 5 anos de idade, entretida com um número antigo e todo amassado da *Atlantic Monthly*. Contava isso para os colegas do escritório, para os amigos com quem ele e minha mãe saíam para jantar e para a família inteira, exceto os evangélicos, que tenderiam a censurá-lo. (Por causa da revista, não do carro.)

A razão para isso, imagino, era mostrar que eu havia adentrado de forma precoce as esferas intelectualmente superiores. Por sempre ter sido péssima no balé e no sapateado

- e a última a chegar ao alto da corda na aula de ginástica, uma garota de óculos de aros vermelhos e redondos que não fazia nem o gênero desamparado nem o charmoso -, decidi aceitar esses afagos a meu ego. Mas a versão verdadeira e não intelectualizada do fato era que as leituras eram o meio que eu tinha de dar vazão à minha libido.

A fim de preservar minha reputação livresca, investi em Tolstói e Steinbeck antes de ser capaz de compreendê-los. Porém eu tinha um segredo indecoroso: preferia as porcarias.

The Dragonriders of Pern, Flowers in the Attic, The Clan of the Cave Bear. Esses livros eram minha coleção de revistas *Playboy* debaixo do colchão. Esperei a monitora do acampamento sair do dormitório para roubar o V. C. Andrews que ela tinha escondido atrás de sua caixa de Tampax. Surrupiei o Jean Auel de minha mãe, e já estava na metade quando ela descobriu, de modo que não teve alternativa senão fazer uma careta e imaginar se o livro talvez possuísse algum valor educacional. Mas nada de *Valley of Horses* para você, mocinha.

Então veio a adolescência, e minhas leituras apimentadas foram se juntar aos velhos exemplares da *Atlantic* no banco de trás do carro. Passei muito tempo sem experimentar a ignorância deliciosa e libertina com que eu lia aqueles livros - que droga, fazer sexo não era tão excitante quanto ler sobre sexo! Acho que hoje em dia qualquer texana de 14

anos de idade possui um conhecimento exaustivo sobre os usos sexuais de um *piercing* na língua, mas duvido que isso as excite mais do que minhas descobertas sobre o sexo entre os homens de Neandertal.

Mas querem ver uma coisa sobre a qual as texanas de 14 anos não sabem porcarias nenhuma? Comida francesa.

Algumas semanas após meu aniversário de 29 anos, na primavera de 2002, fui visitar meus pais no Texas. Para ser franca, Eric praticamente me obrigou a ir.

"Você precisa sair daqui", disse ele. A gaveta da cozinha, que havia quebrado duas semanas depois de nos mudarmos para o apartamento e que nunca fora consertada direito, tinha acabado de escapar novamente dos trilhos, lançando minha prataria da Pottery Barn para todos os lados. Eu estava aos prantos, com garfos e facas reluzindo a meus pés. Eric me segurava num abraço apertado que parecia uma chave de pescoço, algo que ele sempre faz ao tentar me reconfortar quando na verdade está com vontade mesmo é de me dar uns tapas.

"Você vem comigo?", perguntei, sem desgrudar o rosto do borrão de ranho que eu estava deixando na camisa dele.

"Estou cheio de trabalho no escritório. Além disso, é melhor você ir sozinha. Fique um pouco com sua mãe. Saia para comprar roupas. Durma até tarde."

"Mas eu tenho que trabalhar."

"Julie, você trabalha como autônoma. Qual é a vantagem de ser autônoma se não pode largar tudo e dar um tempo de vez em quando? Não era isso que você queria?"

Não me agradava pensar nos motivos que haviam me levado à vida de autônoma. Minha voz ficou esganiçada. "É, mas não tenho dinheiro para viajar."

"A gente tem, sim. E também podemos pedir o dinheiro da passagem para os seus pais."

Eric segurou meu queixo e ergueu meu rosto para que eu o encarasse. "Julie. Falando sério. Vá. Não estou mais aguentando viver com você desse jeito."

Então eu fui - minha mãe me deu a passagem de presente de aniversário atrasado. Uma semana depois tomei o avião para Austin, num vôo que partia cedo o bastante para dar tempo de eu almoçar no Poke:Jo's.

E ali, bem no meio do sanduíche de carne e da porção de quiabos, menos de um mês após eu completar 29 anos, minha mãe lançou pela primeira vez a bomba do "Os 30

Estão Chegando".

"Credo, mãe!"

"Que foi?" Minha mãe tem um tom de voz alegre, sorridente, implacável, que sempre usa quando quer que eu encare a realidade. Foi nesse tom que ela começou a falar.

"Você está na pior, fugindo de Nova York, se desentendendo com o Eric, e tudo isso por quê? Os anos estão passando, você mal aproveita a cidade, por que faz isso consigo mesma?"

Era exatamente para *não* falar dessas coisas que eu tinha ido para Austin. Só não me ocorrera que minha mãe iria me cutucar feito um desses cachorros que não desistem enquanto não tiram o rato da toca.

Eu tinha ido para Nova York nas mesmas circunstâncias em que todo mundo vai para Nova York. Assim como ser descascada é o primeiro e fundamental passo a ser dado por uma batata cujo destino é virar sopa, o ponto de partida fundamental para qualquer aspirante a atriz é ir para Nova York. Escolhia trabalhos que não exigiam teste, o que, tendo em vista o fato de eu não ser parecida com a Renée Zellweger nem ser uma atriz sensacional, revelou-se um problema. Acabei me especializando em fazer bicos para (entre outros): a empresa que prestava serviços de fotocópia para a ONU; o departamento de subscrições que a AIG mantinha para *joint ventures* entre empresas asiáticas e americanas; o vice-presidente de uma empresa de tecnologia de banda larga, que tinha um escritório fantástico, com vista para a ponte do Brooklyn, mas que foi à falência duas semanas depois de eu começar a trabalhar lá; e uma consultoria especializada em prestar assessoria financeira a conventos de freiras. Mais recentemente, eu começara a trabalhar para uma agência governamental situada em Lower Manhattan. Tudo indicava que eles pretendiam me oferecer um emprego fixo –

quando alguém contrata você para fazer bicos, mais dia menos dia acaba lhe oferecendo um emprego fixo - e pela primeira vez, levada por um certo desalento, eu estava cogitando aceitar. Era o que bastava para me despertar impulsos suicidas sem que minha mãe precisasse dizer que eu estava ficando velha. Ela provavelmente sabia disso, mas, em vez de me pedir desculpas pela crueldade, limitou-se a colocar outro quiabo frito na boca e disse: "Vamos às compras. Essas suas roupas estão uma vergonha!"

Na manhã seguinte, fiquei sentada à mesa da cozinha de meus pais até bem depois de ambos terem ido trabalhar, enrolada num roupão de flanela cinza todo puído de que eu nem me lembrava mais, bebericando uma xícara de café. Tinha feito as palavras cruzadas e lido todos os cadernos do *Times*, exceto o de Negócios, mas ainda não havia cafeína suficiente em minhas veias para eu

pensar em me vestir. (Na noite anterior, eu exagerara nas margaritas - acontecimento nada incomum em minhas visitas a Austin.) A porta da despensa estava entreaberta, e meu olhar vagabundo pousou nas prateleiras de livros, nas fileiras de lombadas familiares que jaziam ali dentro. Ao me levantar para encher a xícara de café pela última vez, fiz um desvio e apanhei um dos livros: *Mastering the Art of French Cooking*, Vol. 1, a velha edição de 1967 de minha mãe, um livro que conhecia a cozinha da família havia mais tempo que eu. Tornei a me sentar à mesa sobre a qual fizera milhares de lanchinhos nas tardes de minha infância e comecei a folheá-lo de forma indolente.

Quando eu era criança, vivia pegando o *MtAoFC* para dar uma espiada. Em parte, isso não passava de uma manifestação da obsessão que eu tinha com qualquer coisa entre duas capas, mas havia algo mais. O fato é que esse livro tem o poder de escandalizar.

MtAoFC ainda é capaz de atingir zonas de desconforto profundas, ainda que obscuras.

Peguem uma dessas garotas bem descoladas, sem pudores, dessas que têm a pele bem clarinha, uma porção de *piercings* e que não sai à rua sem passar um lápis nos olhos.

Peguem uma menina dessas e peçam para ela preparar um *Patê de Canard en Croûte* com o auxílio das elucidativas ilustrações que aparecem entre as páginas 571 e 575.

Garanto que ela vai querer voltar correndo para Williamsburg - onde ninguém vai obrigá-la a desossar um pato inteiro - mais rápido do que consegue dizer "Ai, isso é tãããão ridículo!"

Mas por quê? O que esse livro tem de mais? É só um velho livro de culinária, meu Deus. No entanto, os vegetarianos e os fãs das dietas Atkins e de South Beach tapam o nariz ao sentir o cheiro de renúncia pessoal que exala de suas páginas. Os auto-intitulados gourmands esboçam um sorriso de amável condescendência antes de voltar para seus livros de receitas do Chez Panisse.? E eu tinha todos os motivos para pensar assim também. Afinal de contas, sou a síntese final da bizarrice urbana com o moralismo suburbano: a atriz nova-iorquina.

Bom, na realidade acho que não posso dizer isso, já que nunca trabalhei de verdade como atriz. Para ser franca - é hora de encarar os fatos - nem cheguei a tentar. Mas se não sou uma atriz nova-iorquina, o que sou então? Alguém que todas as manhãs pega o metrô para ir de um dos pontos mais afastados da cidade até o trabalho, no centro financeiro de Manhattan, que passa o dia inteiro atendendo telefone e tirando xerox e que chega em casa à noite deprimida demais para fazer outra coisa além de sentar no sofá e assistir com o olhar vidrado a um sem-fim de *reality shows* na TV até pegar no sono.

Ah, meu Deus. É isso, não é? Eu sou uma secretária!

Quando tirei os olhos das páginas do *MtAoFC*, meia hora após tê-lo aberto, me dei conta de que, bem lá no fundo, fazia meses - talvez anos - que eu havia me conformado em ser uma secretária.

Essa era a má notícia. A boa era que o zumbido na minha cabeça e a movimentação nauseante mas de certa maneira agradável que constringia minhas entranhas lembravam-me de que eu ainda podia ser outra coisa.

Conhecem o livro *Mastering the Art of French Cooking*? Devem ter no mínimo ouvido falar dele - é um marco cultural, ora. Mesmo quem é capaz somente de se lembrar de que se trata do livro daquela senhora que parece o Dan Aykroyd sabe do que eu estou falando. Mas conhecem o livro em si? Tentem arrumar uma das primeiras edições em capa dura - não são exatamente raras. Houve um tempo em que toda dona de casa americana que sabia colocar uma panela de água para ferver tinha um em casa - pelo menos foi o que me disseram.

As ilustrações não são nada de mais; não há fotos acetinadas da autora com seus cabelos sedosos, mordendo um morango suculento ou sorrindo com frieza diante de uma torta, com uma faca de trincar na mão, como se fosse uma *dominatrix* da cozinha loura e severa. Os pratos são irremediavelmente datados - os tempos de preparo longos demais, o uso desmesurado de manteiga e creme de leite, e nada de menções a *pancetta*, sal marinho ou *wasabi*. Faz algumas décadas que não figura nas listas de livros de receitas indispensáveis dos gourmands mais inovadores. Contudo, naquela manhã, quando o peguei nas mãos, abri sua capa adornada com uma miríade de flores-de-lis vermelhas e folhee suas páginas amareladas, tive a sensação de finalmente haver encontrado algo *importante*. Por quê? Debrucei-me de novo sobre as páginas, à procura do motivo dessa sensação estranha. Não era a comida em si. Examinando o livro mais detidamente, a comida começou a parecer um detalhe quase irrelevante. Havia algo mais profundo ali, um código, talvez um segredo inscrito no próprio papel.

Nunca busquei o consolo da religião - falta em meu DNA o gene da fé. Mas enquanto lia *Mastering the Art of French Cooking* - esse livro singelo e assustadoramente complexo, mágico e reconfortante - pensei que o efeito de sua leitura devia ser semelhante ao de uma oração. Amparo misturado a expectativa e carência. Ler *MtAoFC*

era como ler aqueles versos pornográficos da Bíblia.

Então, claro, ao tomar o avião de volta para Nova York naquele mês de maio, eu levava o *MtAoFC* de minha mãe escondido na bagagem.

O que se aprende com o *Potage Parmentier* é que "simples" não é exatamente a mesma coisa que "fácil". Nunca me ocorrera que havia uma diferença até eu e Eric nos instalarmos no sofá da sala naquela noite - após minha consulta com o ginecologista, três meses depois de eu ter roubado o velho livro de culinária da minha mãe - e tomarmos as primeiras colheradas da sopa de batatas de Julia Child.

Claro que eu já havia preparado jantares mais *fáceis*. Tirar um pedaço de carne grelhada da embalagem e reaquecê-lo no forno era um método que logo me vinha à mente. Pedir uma pizza e me embriagar com várias doses de vodca-tônica enquanto o entregador não chega era outro dos meus favoritos. *Potage Parmentier* estava longe de figurar entre os campeões de facilidade.

Primeiro descasque e corte algumas batatas. Depois pique um pouco de alho-poró, lavando bem em água corrente - os desgraçados costumam vir cheios de terra. Jogue esses dois ingredientes numa panela com um pouco de água e sal. Deixe ferver por cerca de 45 minutos, depois "amasse com um garfo" ou use um processador de alimentos. Eu não tinha um processador e não estava nem um pouco a fim de amassar nada com um *garfo*. O que eu tinha era meu espreme dor de batatas.

Bom, tecnicamente falando, o espremedor era do Eric. Antes de nos casarmos, alguns anos atrás, antes de toda aquela onda de dieta Atkins, o purê de batatas era a especialidade dele. Por algum

tempo, antes de nos conscientizarmos do valor que cada milímetro de despensa tem no Brooklyn, eu costumava comprar-lhe enigmáticos utensílios de cozinha. A graça da brincadeira (não tão engraçada assim) estava no fato de que ele só sabia fazer purê. O espremedor é o único sobrevivente desse período. Foi o presente de Natal que comprei para ele no ano em que moramos no quarto-e-sala da 11^h Street, entre a 7th e a 8th - isso antes que a alta dos aluguéis nos mandasse para bem longe de Park Slope. Eu costurara duas meias de feltro para nós - a dele, vermelha com arremate branco, a minha branca, com arremate vermelho -, baseando-me num modelo que saíra no número de fim de ano da revista *Martha Stewart Living*. Ainda temos essas meias, embora eu não saiba costurar e elas pareçam uma obra de arte modernista: a costura toda torta, as bainhas repuxadas e retorcidas. Também são pequenas demais para coisas como espremedores de batatas. Mesmo assim, tratei de enfiar numa delas o espremedor que eu comprara para Eric. Pendurada sobre o consolo da lareira meramente decorativa do quarto, parecia que Papai Noel trouxera uma pistola Luger para o meu marido. Nunca fui muito boa com presentes de Natal.

Depois de cozinhar o alho-poró e as batatas por cerca de uma hora, amasse-os com um garfo ou com um processador de alimentos ou com um espremedor de batatas. Qualquer dessas opções é bem mais trabalhosa que usar o Cuisinart - um dos monstros devoradores de espaço que arrebanhamos quando casamos -, mas Julia Child acha que o Cuisinart torna a sopa "antifrancesa e monótona". Uma receita que recorre à expressão

"antifrancês" é discutível, mas quem algum dia fizer um *Potage Parmentier* verá que Julia tem razão. Com o espremedor, a sopa terá *pedacinhos* - pedacinhos verdes, pedacinhos brancos, pedacinhos amarelos -, em vez de ser um caldo absolutamente uniforme. Depois de amassar bem, basta misturar uns bons nacos de manteiga e está

pronto. JC diz para jogar um pouco de salsinha, mas não é necessário. O caldo tem um aspecto tão bom que dispensa enfeites, e o aroma é de outro mundo, o que não deixa de ser curioso. Afinal, não há nada ali além de alho-poró, batata, manteiga, água, pimenta e sal.

Durante o preparo da sopa, é interessante refletir sobre as batatas. Descascar uma batata é uma coisa muito curiosa. Não que seja *divertido*, não é isso. Mas há algo de singular em raspar a casca e lavar a sujeira e cortar a batata em cubos e depois mergulhá-los em água fria, porque se forem expostos por muito tempo ao contato com o ar ficam todos rosados. Tem a ver com o fato de a gente saber exatamente o que está fazendo e por quê. Batatas sempre foram batatas, e as pessoas as tratam assim, com a única e exclusiva finalidade de preparar uma sopa como essa. Descascar batatas não deixa margem a dúvidas. Mesmo se em seguida as passamos por uma engenhoca comprada na Crate and Barrel, o fato é que a primeira coisa a fazer é descascá-las.

Dos 20 aos 30 anos, eu supostamente deveria ter passado meu tempo (a) trabalhando noventa horas por semana num emprego superbem pago e eticamente nebuloso, enchendo a cara e fazendo sexo selvagem com um monte de homens de 20 e poucos anos; (b) acordando sempre ao meio-dia no meu loft em Williamsburg para me dedicar a projetos de pintura/poesia/tricô/arte performática, me recuperando tranquilamente dos efeitos das drogas da moda e das boates sofisticadíssimas e do sexo selvagem com um monte de homens (e mulheres, se eu desse conta) de 20 e poucos anos; ou (c) dando prosseguimento a meus estudos, me esfalfando para escrever uma tese de doutorado obscura enquanto aliviava minhas aflições intelectuais com um pouco de maconha e sexo selvagem com um monte de professores e universitários. Era esse o plano para alguém como eu.

Não fiz nenhuma dessas coisas. Em vez disso, me casei. Não que eu tivesse planejado.

Aconteceu.

Eu e Eric começamos a namorar no colégio. Esperem, o pior não é isso. Começamos a namorar numa *peça de teatro* que fizemos no colégio. Foi uma paquera digna de um dos filmes mais melosos de John Hughes – *Alguém Muito Especial*, talvez -, com todo tipo de mal-entendidos e namorados ciumentos e beijos angustiados em cima do palco. Em outras palavras, um amor excessivamente colegial, como aqueles que se espera que as pessoas de nossa geração superem e depois reneguem. Só que conosco não foi assim.

Por algum motivo nunca chegamos à cena da briga definitiva, da separação. Aos 24

anos - ainda dormindo juntos e razoavelmente satisfeitos com a dinâmica assento da privada/tampa da pasta de dente -, resolvemos nos casar.

Por favor, entendam: amo meu marido como uma porca ama seu chiqueiro. Talvez até mais. Contudo, nos círculos que frequento, estar casada há mais de cinco anos antes dos 30 ocupa lugar de destaque na lista dos traços mais socialmente perniciosos, logo depois de assistir a corridas da NASCAR e escutar Shania Twain. Estou acostumada a ouvir perguntas como: "Ele é a única pessoa com quem você fez sexo na vida?", ou de forma ainda mais injuriosa: "Você é a única pessoa com quem *ele* fez sexo na vida?"

Isso tudo para dizer que às vezes fico um pouco na defensiva. Mesmo com Isabel, que conheço desde o jardim-de-infância, e com

Sally, minha colega de quarto no primeiro ano da faculdade, e com Gwen, que vem comer conosco todo fim de semana e *adora* o Eric. Eu não teria coragem de confessar a elas o pensamento que vez por outra me ocorre: "O Eric tem um lado agressivo". Não saberia lidar com as exclamações de consternação abafadas com rapidez ou com as presunçosas sobranceiras "eu bem que te falei". Aposto que minhas amigas imaginariam algo entre *Mulheres Perfeitas* e um anúncio de combate à violência doméstica estrelado por Jennifer Lopez. Mas não estou dizendo que Eric atira fósforos em mim nem que tem um comportamento opressor em reuniões sociais. Estou apenas dizendo que ele me *pressiona demais*. Não fica satisfeito em dizer, enquanto me prepara uma vodca-tônica, que eu sou a mulher mais linda e talentosa do planeta, que sem mim ele morreria. Não, ele tem de *incentivar*. Tem de *fazer sugestões*. De um jeito que chega a ser irritante.

Então eu fiz essa sopa, esse *Potage Parmentier*, com a receita tirada de um livro de culinária publicado quarenta anos atrás, aquele que eu roubara de minha mãe alguns meses antes. E a sopa ficou boa – inexplicavelmente boa. Comemos no sofá, com as tigelas equilibradas nos joelhos, em um silêncio quebrado vez ou outra por risadinhas enquanto assistíamos a uma lourinha atrevida eliminar vampiros na televisão. Dali a pouco estávamos sorvendo os restos de nossa terceira e última porção. (Um dos motivos pelos quais nos damos tão bem é que comemos mais e em ritmo mais acelerado que qualquer outra pessoa que conhecemos; além disso, ambos reconhecemos a genialidade de *Buffy, a Caça-Vampiros*.) Algumas horas antes, após minha consulta com o ginecologista, enquanto olhava para as verduras e os legumes na mercearia coreana, eu me pegara pensando: "Estou com 29 anos, nunca vou ter filhos ou um emprego decente, meu marido vai me abandonar e eu vou morrer sozinha, numa casa caindo aos pedaços e afastada da cidade com mais de vinte gatos, e vai levar duas semanas para as pessoas sentirem o cheiro". Contudo, para meu alívio, três tigelas de sopa

mais tarde eu não estava pensando em nada. Estava recostada no sofá, fazendo minha digestão, sossegada.

A sopa de Julia Child me deixara vulnerável.

Eric percebeu, e não perdeu a oportunidade.

"Estava ótima, amor."

Soltei um suspiro de concordância.

"Boa mesmo. E olha que nem tinha carne."

(Eric é um rapaz do século XXI, sensível e muito consciente da necessidade de bons hábitos alimentares, mas ainda assim é texano, e a idéia de um jantar sem carne sempre o deixa meio em pânico.)

"Você cozinha tão bem, Julie. Por que não faz um curso de culinária?"

Eu começara a cozinhar na faculdade, basicamente com o intuito de manter Eric sob meu domínio. Nos anos que se seguiram, porém, a coisa assumira proporções um tanto absurdas. Não sei se Eric sentia orgulho por ter me feito descobrir essa paixão insaciável ou culpa pelo fato de meu desejo de contentar seu gosto inocente por escargots e ruibarbos ter se transformado numa obsessão doentia. Fosse qual fosse a razão, a tal história do curso de culinária tornara-se um dos costumeiros becos sem saída de nossas conversas. Após três tigelas de sopa, eu sentia uma preguiça deliciosa demais para ficar irritada, de modo que me limitei a bufar de forma pachorrenta.

Mas mesmo essa simples indicação de que eu estava ouvindo mostrou-se um erro estratégico.

Percebi isso de imediato. E tratei de fechar os olhos, simulando sono ou surdez súbitos.

"Falando sério. Você podia se matricular no Culinary Institute! A gente se mudaria para o Hudson Valley, e você se dedicaria em tempo integral ao curso até se tornar uma *chef*"

E então, quando eu acabara de me prevenir contra isso, cometi o erro estratégico número dois: "Não me aceitarão sem experiência profissional. Eu teria que descascar batatas por 2,50 a hora durante seis meses. Você vai me sustentar com o seu supersalário enquanto isso?"

Ceder à tentadora perspectiva de emascular meu marido. Um erro, sempre um erro.

"Quem sabe outra escola para começar, então... Algum lugar aqui em Nova York?"

"Não temos dinheiro."

Eric não respondeu. Continuava sentado tranquilamente na beirada do sofá, com a mão apoiada na minha canela. Cheguei a pensar em me livrar daquela mão com um pontapé, mas a canela parecia ser um ponto neutro o suficiente. Uma das gatas subiu em meu peito, farejou meu hálito e se afastou pisando duro, com a boca aberta de asco.

"Se eu quisesse aprender a cozinhar, simplesmente faria todas as receitas de *Mastering the Art of French Cooking*."

Não era a afirmação mais adequada para um tom sarcástico, mas funcionou. Eric continuou mudo.

"Não seria de grande ajuda, claro. Nunca me arrumaria um emprego."

"Pelo menos comeríamos bem por uns tempos."

Dessa vez quem ficou em silêncio fui eu, porque obviamente ele tinha razão.

"Eu ficaria exausta. Engordaria. Teríamos que comer miolos. E ovos. Eu não como ovos, Eric. Você sabe que não como ovos."

"Não, não come."

"É uma idéia idiota."

Eric ficou em silêncio de novo. *Buffy* chegara ao fim, dando lugar ao noticiário. Numa rua alagada, em Sheepshead Bay, o repórter dizia algo sobre uma adutora rompida.

Sentados na abarrotada sala de estar de nosso apartamento em Bay Ridge, olhávamos para a tela como se tivéssemos algum interesse pela notícia. À nossa volta, pilhas e mais pilhas de caixas ameaçavam desabar, aterrorizando-nos com a lembrança da mudança que teríamos de fazer em breve.

Ao recordar esse momento, é como se eu pudesse ouvir o estalido tenso de um pescador dando só um tiquinho de linha quando Eric disse: "Você podia criar um blog".

Cravei nele meu olhar irritado, como um enorme tubarão branco balançando a cauda.

"Julie. Você *sabe* o que é um blog, não sabe?"

É claro que eu não sabia o que era um blog. Estávamos em agosto de 2002. Ninguém tinha ouvido falar em blogs, com exceção de caras como Eric, que passam o dia inteiro usando os computadores das empresas onde trabalham para se manter em dia com o zeitgeist. Nenhuma questão de política interna ou externa era complexa demais para ele, nenhum rincão da cultura pop parecia-lhe demasiado obscuro; da Guerra contra o Terror ao reality show Fear Factor, para Eric tudo era uma grande e bela régua de cálculo.

"É que nem um site, sabe. Só que é a coisa mais fácil do mundo. Não é preciso saber nada de nada."

"Parece ideal pra mim."

"Eu só quis dizer que a pessoa não precisa entender de informática."

"Você vai ou não vai me preparar aquele drinque?"

"Claro, é pra já."

E ele foi. Deixou-me sozinha. Já podia fazê-lo, porque sabia que eu tinha mordido a isca.

Acalentada pelo som apaziguador do gelo chacoalhando na coqueteleira, comecei a refletir: aquela vida que estávamos levando, Eric e eu, parecia o oposto de um Potage Parmentier. Era fácil continuar com nossos empregos abominavelmente maçantes; pelo menos isso nos poupava de fazer escolhas. Mas por quanto tempo eu conseguiria suportar uma vida assim tão fácil? Areia movediça era fácil. Caramba, morrer era fácil.

Talvez tivesse sido esse o motivo de minhas sinapses terem começado a estalar à visão das batatas e dos alhos-porós na mercearia coreana. Talvez fosse isso que revirava em meu estômago sempre que eu pensava no livro de Julia Child. Talvez eu precisasse fazer como uma batata, separar o joio do meu trigo, tornar-me parte de algo que não fosse fácil, apenas simples.

Nesse instante, Eric retornou da cozinha, trazendo duas vodca-tônicas. Estendeu um dos copos, tomando cuidado para que o martíni não transbordasse daquelas beiradas traiçoeiras, e eu tomei um golinho. Não há vodca-tônica que se compare às do Eric -

geladíssimas, secas, com algumas gotas quase imperceptíveis de licor, ocultas em suas profundezas ligeiramente oleosas.

"Tá bom", eu disse, tomando outro gole enquanto Eric se sentava ao meu lado. "Como é mesmo essa história de blog?"

E assim, naquela noite, algumas horas mais tarde, uma pequenina linha foi atirada no mar infinito do ciberespaço, a mais ínfima das iscas na mais escura das águas.

O Livro

Mastering the Art of French Cooking, 1a. edição, 1961.

Louisette Bertholle. Simone Beck. E, claro, Julia Child, a mulher que ensinou a América a cozinhar e a comer. Hoje temos a impressão de que vivemos num mundo forjado por Alice Waters, mas foi sobre Julia que tudo se erigiu, e não há quem chegue aos pés dela.

A Desafiante

Funcionária pública indolente durante o dia, gourmande renegada à noite. Velha demais para o teatro, nova demais para a maternidade e azeda demais para qualquer outra coisa, Julie Powell andava à procura de um desafio. Encontrou-o no Projeto Julie/Julia.

Colocando em risco seu casamento, seu emprego e o bem-estar de seus gatos, topou uma empreitada insana. 365 dias. 524 receitas. Uma moça e uma porcaria de cozinha, a quilômetros de distância do centro da cidade. Aonde isso vai dar, ninguém sabe...

Não era grande coisa - quase nada. Menos que uma receita de sopa de batatas. Um poucas palavras amarradas em meia dúzia de frases, nada mais. Juntas, porém, elas davam a impressão de brilhar por aí, ainda que debilmente. O suficiente, enfim.

A maionese, assim como o molho holandês, é o resultado

de um processo que consiste em obrigar algumas gemas de ovo a absorver uma substância gordurosa, neste caso óleo, e mantê-la numa suspensão espessa e cremosa.

- *Mastering the Art of French Cooking*, Vol. 1

É difícil fazer maionese por tentativa e erro.

- *Os Prazeres do Sexo*

Antes de começar

Os prazeres de cozinhar

Todas as noites, ao chegar em casa do trabalho, a primeira coisa que meu pai fazia era tirar as moedas dos bolsos do terno e despejá-las numa grande caneca de plástico azul com uma flecha branca, o logotipo do meu acampamento de verão. Essa caneca ficava no armário à direita da pia que cabia a ele no banheiro do quarto de casal. Minha mãe tinha um armário idêntico, do lado esquerdo da outra pia, onde guardava seu estojo de maquiagem e suas jóias, além de alguns lenços antigos que não usava desde que terminara o colegial. No armário dele, papai guardava moedas, relógio, anti-séptico bucal, fixador de cabelos Mennen, lenços... E o livro.

Descobri-o numa terça-feira à tarde, enquanto procurava alguns trocados. Eu tinha 11

anos, e às terças e quintas-feiras fazia um curso de interpretação numa escola de teatro em North Burnet, atrás do café Nighthawk. Sempre levava cinquenta centavos para usar na máquina de Coca-Cola do Nighthawk antes de voltar para casa. Em geral, pegava o dinheiro no pote que ficava numa prateleira acima da lavadora de roupa, porém nesse dia minha mãe levava o pote ao banco, o que me levou a assaltar o armário do meu pai.

Era um livro de capa dura preta que ficava no fundo do armário, virado para baixo, para ocultar o título. A sobrecapa havia sido descartada. Já o tinha visto antes, mas achava que devia haver um bom motivo para meu pai escondê-lo tanto. Devia ser, dizia a mim mesma, algo muito chato. Provavelmente tinha a ver com contas

telefônicas ou coisa assim. Mas eu estava sozinha em casa naquela tarde e de súbito me ocorreu: por que papai se daria o trabalho de esconder um livro *chato*?

Tão logo retirei o livro do lugar e vi o título gravado em letras douradas, percebi que devia recolocá-lo lá. A essa altura, claro, era tarde demais.

Nas primeiras páginas havia uma série de grandes ilustrações coloridas, em papel grosso e cintilante, como num livro de arte. Com a diferença de que os desenhos retratavam um homem e uma mulher, os dois nus e fazendo *sexo*. E não era como as cenas de sexo dos filmes. Eu já assistira a muitas cenas eróticas - tínhamos Cinemax em casa e em nossas

"festas do pijama", quando já era bem tarde, íamos escondidas até a sala de estar para assistir a episódios de *Friday After Dark*. A mulher das ilustrações, porém, tinha pêlos nas axilas e o homem, bom, o homem tinha pêlos no corpo *inteiro* e estava com o *Pênis* totalmente à mostra, *penetrando-a*. Era pornografia *hard-core*, como as fitas de vídeo que o pai de Isabel escondia atrás dos filmes normais, das quais eu tratava de ficar bem longe, não tinha coragem nem de ver as capas. O homem e a mulher nem eram muito bonitos. Eram *velhos*. Para ser sincera, pareciam um pouco meus pais. Esse pensamento me deixou com uma sensação estranha, e tratei de tirá-la da cabeça.

Às ilustrações coloridas seguia-se um longo trecho escrito, com desenhos em preto-e-branco e verbetes, como num dicionário. Foi quando compreendi o que o livro era: um *dicionário* de sexo. Muitos dos verbetes estavam em francês. Outros eram palavras simples, como "botas" e "trens", mas eu não conseguia entender por que elas estavam num livro como aquele. E essa era a pior parte: será

que "bota" queria dizer algo completamente diferente do que eu pensava até então? Será que toda vez que eu implorava para minha mãe comprar um par de botinhas roxas de salto alto, para combinar com minha blusa da Piggy, estava dizendo, sem querer, algo feio e indecoroso?

O quarto dos meus pais ficava junto à porta da frente da casa. Quando ouvi minha mãe introduzir a chave na fechadura, mal tive tempo de me precipitar na direção do armário e guardar o livro antes que ela me visse.

"Está pronta, Jules? O que está fazendo aí?"

"Só pegando umas moedas pra tomar minha Coca."

Pensei: *Ela sabe!*, mas mamãe apenas disse: "Bom, então vamos... Estamos atrasadas", e saiu de novo pela porta da frente.

Passei a aula inteira aflita - será que eu tinha colocado o livro do jeito certo? Lembrei-me de que, em 1984, o personagem principal deixa um fio de cabelo em cima de seu diário para saber se alguém mexeu nele. Eu sabia que meu pai tinha lido 1984 - fora dele que eu ganhara meu exemplar. A professora de teatro me mandou contracenar com Caleb, um rapaz que lembrava muito o Jason Bateman da série de TV *It's Your Move*, mas eu não conseguia olhar para ele sem pensar nas ilustrações do livro. Não conseguia lembrar minhas falas, e eu *nunca* esquecia minhas falas, era a que melhor decorava diálogos na turma. Depois da aula, fui tomar minha Coca enquanto esperava minha mãe, mas mal conseguia sentir o gosto do refrigerante - minha boca formigava como se eu tivesse mascado chiclete de canela. Quando ela chegou, porém, agiu normalmente. E

em casa encontramos meu pai fazendo as palavras cruzadas, como de costume.

Era uma besteira, uma grande besteira, ler aquele livro na minha idade. Eu sabia. Estava traindo meus pais. Estava me comportando mal. Toda vez que eu me pegava entrando furtivamente no quarto deles, sussurrava para mim mesma: "É a última vez, a última, juro". Mas eu sabia que era mentira. Eu caíra num lodaçal, me enlameara na depravação, nunca mais voltaria a ser uma menina inocente. Além do mais, tinha tanta informação ali! O livro estava repleto de coisas que eu não aprenderia em nenhum outro lugar - nem mesmo com Isabel, que sabia mais sobre sexo que todas as meninas de 11

anos do planeta, embora tivesse apenas 10. O estrago já estava feito, portanto que não faria mal aprender um pouco com ele.

Quando eu chegava da escola, minha mãe em geral estava em casa, porém às vezes saía para levar meu irmão Heathcliff ao treino de beisebol ou à casa de um amigo, ou então ia resolver alguma coisa na rua. Nessas tardes eu pegava meu pacote de biscoitos Oreo

-

eu tinha uma regra firme (bastante firme) de nunca comer mais de dez biscoitos numa tarde -, um pedaço de papel-toalha e tornava a invadir o banheiro dos meus pais. Havia uma pequena pintura a óleo pendurada na parede, retratando uma mulher de *négligé*. Eu até gostava do quadro, embora ficasse feliz por meus pais o terem colocado no banheiro.

Porém, agora que conhecia o conteúdo do livro que papai guardava no armário, aquela mulher parecia sugerir inclinações que eu jamais suspeitara que ele e minha mãe tivessem. Quando eu

tirava o livro do armário, sentia um cheiro fumacento, adstringente, secreto. Achava que ele cheirava assim porque meus pais o usavam quando faziam sexo - minha mãe talvez usasse roupas emborrachadas ou botas de salto alto ou qualquer coisa nesse estilo. (Anos mais tarde me dei conta de que aquilo nada mais era que o cheiro do Listerine, do fixador de cabelos e dos então por mim ignorados cigarros que papai deixava no armário para dar umas tragadas na varanda depois que eu ia para a cama.) Eu me sentava no áspero carpete branco, encostada na parede, debaixo da pintura a óleo, e me dedicava à leitura, com o livro apoiado nos joelhos flexionados.

Deixava o pacote de Oreo em cima do papel-toalha e me punha a comer um biscoito após o outro, separando suas duas metades, lambendo o recheio branco, mantendo as rodela na boca até que se transformassem numa pasta de chocolate, enquanto lia sobre *cassolette*, *postillionage*, *gamahuche*. Certos verbetes eram uma nojeira só - na linha sovacos não depilados e fedidos -, enquanto outros faziam meu púbis latejar. Então eu ouvia o portão da garagem se abrindo. Levantava de um salto, colocava o livro no lugar, fechava a porta do armário, recolhia os biscoitos que porventura houvessem sobrado e corria para a cozinha. Era ali que minha mãe me encontrava quando vinha me chamar para ajudá-la a descarregar as compras.

Se a primeira vez que provei o gosto do pecado foi com *Os Prazeres do Sexo*, a segunda foi com *Mastering the Art if French Cooking*.

Para a ceia de Natal, mamãe geralmente fazia *red beans and rice* - com a carne temperada com chili e o feijão à parte, porque eu não comia feijão *de jeito nenhum*.

Naquele ano, porém, o presidente da empresa de meu pai viria jantar conosco e, após certo pânico, mamãe resolvera preparar algo especial. Quando entrei na cozinha naquela manhã, encontrei-a já ocupada, cortando legumes. Em cima da mesa via-se um velho livro de receitas, aberto à página 315. *Boeuf Bourguignon*.

Embora ele estivesse ali desde que eu me entendia por gente, nunca tinha visto mamãe tirar da despensa aquele volume grosso cor de creme. Na realidade, havia outro que fazia par com ele; eram dois livrões, ambos intitulados *Mastering the Art of French Cooking*, os dois com um padrão de formas florais na capa. Quando perguntei a minha mãe, ela chamou o desenho de "flerdiliz". As "flerdilizes" do volume que mamãe deixara em cima da mesa eram vermelhas; as do que continuava na prateleira, azuis.

Os livros de culinária não figuravam entre meus favoritos e, mesmo em se tratando de livros de culinária, aqueles dois estavam longe de ser os mais interessantes da coleção que minha mãe tinha na despensa. Eu gostava muito mais da série *Tune-Life*, dois livros para cada cozinha nacional do mundo - um com lombada em espiral, contendo as receitas propriamente ditas, e outro maior, com dados históricos e fotos lindas. (O

volume dedicado à cozinha vienense, com todos aqueles bolos brancos altíssimos, era o meu favorito. Eu vivia apontando um ou outro bolo para minha mãe e pedindo que ela o fizesse para mim, mas então ela me mostrava que a receita incluía coco, nozes ou geléia, e eu não comia coco nem nozes nem geléia *de jeito nenhum*.) Contudo, embora não estivessem entre meus favoritos, eu gostava do aspecto daqueles dois livros robustos se equilibrando entre os volumes da Junior League? e o *Betty Crocker* caindo aos pedaços de minha mãe. Pareciam antiquados, imponentes, *reais*, como os livros raros vendidos em sebos por rios de dinheiro.

Eu ainda estava de camisola. Tinha vestido por cima a blusa azul de gola rulê de minha mãe, uma blusa bem folgada, com listras tortas. Quando chegava o Natal, eu gostava de fingir que havia alguma chance de nevar. Em horas mais sossegadas, no banho ou antes de sair da cama pela manhã, imaginava que os flocos de neve caíam lá fora enquanto eu me encolhia numa grande pilha de almofadas, diante de uma lareira crepitante, ao lado de Jason Bateman, em cujo rosto insinuavam-se sorrisos que pareciam sugerir algo na linha de *Os Prazeres do Sexo*, só que com mais delicadeza e menos pêlos nas axilas. A blusa de gola rulê de minha mãe contribuía muito para tais devaneios.

Peguei um pouco de Marshmallow Fluff e me sentei diante do livro. Minha mãe estava junto à pia, descascando cenouras em cima do triturador. "Não entendo por que você insiste em usar essa blusa. Está fazendo um calorão lá fora."

"Estou com frio."

"Cuidado para não desmarcar minha receita."

"Pode deixar."

Marcando a página com um dedo, folheei o livro, tentando pronunciar em voz baixa todas aquelas palavras francesas. Um cheiro envelhecido saía de suas páginas, mas não como o dos livros de biblioteca. Lembrava mais cheiro de cachorro ou de terra úmida, uma coisa quente, viva. As palavras e o cheiro me lembravam algo - mas no começo eu não sabia o que era.

Não entendia quase nada do que estava lendo, mas dava para ver que nas receitas ia uma porção de coisas de que eu não

gostava: cogumelos, azeitonas, espinafre. Tinha um negócio chamado *sioetbread*, o que era *aquilo*? Seria uma espécie de bolo inglês?

Porque eu *detestava* bolo inglês. Já estava ficando um pouco entediada quando meus olhos depararam com o desenho de um pedaço de animal - uma perna de cordeiro, dizia a legenda. Estava de ponta-cabeça, quase como uma pessoa deitada de bruços. Virei algumas páginas para trás e achei outro desenho. Este retratava um gracioso par de mãos, com unhas bem redondinhas, amassando um troço enodado. Massa. As mãos ilustravam um movimento chamado *fraisage*: "Com a extremidade da palma da mão próxima ao punho, não com a palma propriamente dita, que é quente demais, amasse rapidamente duas colheradas de massa, de maneira a esticá-la sobre a tábua, formando uma mancha firme, bem delineada, de cerca de quinze centímetros".

Parecia esquisito. E também parecia, bom, meio *sujo*.

De repente me dei conta *exatamente* do que o livro me lembrava.

Corando, olhei de relance para minha mãe, mas ela tinha terminado com as cenouras e agora estava às voltas com as cebolas. Não fazia a menor ideia do que passava pela minha cabeça. Claro que não. Não sabia ler pensamentos. Antes eu achava que sim, mas ao longo daquele último ano, tinha me dado conta de que, se ela de fato soubesse, jamais teria me deixado assistir *It's Your Move* de novo.

"Está tomando cuidado para não desmarcar a receita, não é?"

"Já disse que *estou*."

Por causa dos feriados, fazia algumas semanas que eu não tinha a oportunidade de dar uma espiada no livro que ficava no armário do meu pai. Em primeiro lugar, meus pais estavam em casa, em segundo, andavam de olho em mim para ter certeza de que eu não começara a vasculhar a casa à procura de presentes. Eu procurava evitar isso, na verdade, porque eram as surpresas que faziam o Natal ser o que era. Além do mais, não queria encontrar nada que comprovasse de uma vez por todas que Papai Noel não existia. Eu meio que sabia que devia ser tudo mentira, mas não queria admitir, porque o que seria do Natal sem Papai Noel? Porém não resistia à tentação de dar uma espiada no tal livro, de modo que era melhor evitar o quarto dos meus pais. Ou seja, nada de *Os Prazeres do Sexo*, pelo menos até a passagem do ano. Mas aquele livro que eu tinha nas mãos - ora, aquele livro *era quase tão bom quanto o outro*. Havia uma porção de palavras em francês e muitas coisas incompreensíveis sobre as quais refletir. Não havia hippies nus, mas isso não chegava a ser um problema. Eles me perturbavam um pouco às vezes.

E se, em vez de ficar sentada com uma blusa de frio diante de uma lareira com Jason Bateman, eu *cozinhasse* para ele? A idéia nunca tinha me passado pela cabeça. Uma coisa sexy. Como - hummm... que tal *Pièce de Boeuf à la Cuillère*? Parecia sujo. "Bolo de carne recheado com picadinho de carne" - parecia sujo até traduzido.

"O que você está *aprontando, Julie*?"

Quase dei um pulo da cadeira de cromo e vime da cozinha, como se tivesse sido surpreendida me masturbando à mesa da sala de

jantar – não que eu me *masturbasse*, claro. Aliás, só sabia o significado da palavra porque Isabel tinha me contado. Eca!

"Tire o pé da cadeira - acabei de mandar reformar todas elas. Pode trazer o livro pra mim? Estou com as mãos sujas de bacon."

Tornei a abrir o livro na página que eu estava marcando com o dedo e levei-o para mamãe, que me olhou de um jeito esquisito quando o coloquei em cima da bancada amarela. "Não entendo por que tanto interesse por esse livro. Você não come essas coisas. Não come nem *cheeseburger*."

"Queijo combina com pizza, não com hambúrguer."

Mamãe revirou os olhos e retornou à receita. Fiquei algum tempo espiando por cima de seus ombros. Ela cortara pedacinhos de bacon e os estava fritando numa panela. Quando ficaram dourados, tirou-os do fogo e começou a fritar pedaços de carne.

"O cheiro é bom."

"É, não é?"

Ela estava tirando a carne dourada e colocando cenouras e cebolas. Eu não comia cenoura *de jeito nenhum*. Mas o cheiro era delicioso. Indaguei a mim mesma se Jason Bateman não seria o tipo de homem que gosta de *Boeuf Bourguignon*. "Quem sabe hoje à noite você não experimenta um pouco", disse minha mãe.

"É. Quem sabe."

Claro que não experimentei, não naquele Natal - não consegui superar o pavor que me inspiravam as cenouras, os cogumelos e as cebolas e, como as outras crianças que estavam em casa naquela noite, acabei optando por pizza de *peperoni* e marshmallow.

Na verdade, seriam necessários mais dezoito anos para que eu experimentasse a receita de *Boeuf Bourguignon* de Julia Child.

Boeuf Bourguignon é um prato ao mesmo tempo clássico e seguro, requintado e simples, por isso é perfeito para ocasiões em que alguém põe sua reputação à prova. Foi o prato que Julia Child preparou no episódio inaugural de seu primeiro programa na televisão. Foi o prato que minha mãe fez para impressionar o chefe do meu pai. E, dezoito anos mais tarde, foi o prato que servi para uma pessoa muito importante, com a ajuda da qual eu esperava me livrar da porcaria do meu emprego de secretária e me lançar rumo ao sucesso e à fortuna. A bem da verdade, servi-o duas vezes para essa pessoa muito importante, mas falarei detalhadamente sobre isso mais tarde. Por ora, basta dizer que aprender a preparar um *Boeuf Bourguignon*, assim como uma maionese, exige certa quantidade de tentativas e erros (com efeito, acho que aprender a fazer maionese exige bem mais que isso), mas, quando você domina a coisa, é um prato excelente para ter no repertório. Se, por exemplo, Jason Bateman chegasse de repente a Nova York atrás de um convite para jantar, eu poderia agora, graças a Julia, fazer sem o menor drama um belo ensopadinho de carne - à francesa.

Seria inclusive capaz de preparar-lhe um *Boeuf Bourguignon* usando a blusa azul de minha mãe. Tenho-a até hoje, e nutro por ela um apego irracional, que sobreviveu tanto à percepção de que jamais serei uma dessas mulheres magérrimas que ficam bem com blusas folgadas de gola rulê quanto à compreensão de que, de

qualquer forma, blusas folgadas de gola rulê não são mais sexy desde pelo menos o final dos anos 1980. Mas com Jason Bateman, assim como com um *Boeuf Bourguignon*, às vezes é melhor fazer as coisas à moda antiga.

Janeiro de 1944

Arlington, Virgínia

Depois de tanta incerteza, a coisa finalmente iria acontecer. Sua mala estava pronta, o carro estava a caminho; ele estava de partida. Em breve, teria um trabalho de verdade, com lorde Mountbatten, em Nova Délhi. Tudo estava se realizando, exatamente como Jane Bartleman havia dito. Com cautela, Paul tirou um de seus diários da caixa em que estavam acondicionados os papéis que seu irmão Charlie levaria para o Maine. Foi até sua pequena cama, a essa altura já sem lençóis, sentou-se e procurou as Páginas em que havia registrado as previsões da astróloga, em abril do ano anterior.

"Há uma nova missão à sua espera. Está diante de você, como uma fruta suspensa no galho de uma árvore."

Pode-se desdenhar da astrologia, mas com resultados não se discute. Paul continuou folheando as Páginas preenchidas com sua letra miúda e esmerada.

"Portas se abrirão - portas de cuja existência você nem sequer suspeita. "

Quando Paul se levantou para guardar o diário de volta na caixa, uma pequena folha de papel escapou de dentro dele e pairou alguns

instantes no ar antes d epousar no chão. Ao se inclinar para apanhá-la, Paul a reconheceu e foi surpreendido por um súbito ardor no fundo dos olhos. Era uma antiga carta de Edith, já um tanto amarelada, escrita no período que os dois haviam passado em Cambridge.

"Paul, querido, seus poemas sempre me emocionam, mas ainda assim não deixo de me espantar..."

Ela se fora havia pouco mais de um ano, mas bastou ver sua letra para que aqueles últimos meses voltassem à lembrança de Paul com uma nitidez horrível; demoradas e inconsoláveis tardes observando sua bem-amada arquejar inutilmente em busca de ar.

Ao reler o poema, ele se deu conta de que, em algum lugar em seu íntimo, sentia que deixar o país também era uma forma de deixar Edith.

Na primavera, Bartleman dissera a ele que outra mulher apareceria em seu caminho, alguém capaz de romper aquela solidão gélida. Por mais que ansiasse a companhia de uma mulher inteligente, bem-humorada, equilibrada e sensível, Paul não achava possível que a previsão se concretizasse. Já tivera sua chance.

Lá fora, uma buzina de automóvel. Você precisa é se concentrar no trabalho, disse para si mesmo. Fechou o zíper da sacola e pendurou-a no ombro. Para o inferno com as mulheres e o casamento. Não se pode ter tudo na vida.

É preciso quebrar alguns ovos...

As maiores bobagens que já cometi na vida aconteceram quase sempre no outono.

Chamo isso de "síndrome do primeiro dia de aula", um resíduo arraigado de uma época em que o outono significava alguma coisa. Quando eu tinha 11 anos, essa síndrome se manifestou na trágica escolha de combinar um par de botinhas roxas de cano alto com uma blusa da Piggy. No outono do meu trigésimo aniversário, revelou-se na elaboração de um projeto culinário absurdo; que teria um ano de duração e estava previsto para começar simultaneamente com a provação bíblica que é qualquer mudança de casa em Nova York.

Eu mencionei a mudança, não mencionei?

Talvez o primeiro sinal de que eu estava à beira de um de meus ataques de demência sazonal tenha sido a reação de minha mãe quando falei a ela sobre o Projeto.

"Ah."

"E que tal este nome: 'O Projeto Julie/Julia'? Acho que dá a sensação de ser uma coisa de cientista maluco, tipo doutor Frankenstein. Recebeu o link que eu mandei pra você?"

"Sim...? Recebi...?" Suas frases curtas transformavam-se em perguntas hesitantes, estrídulas.

"Não se preocupe. Será só por um ano. Cozinharei à noite e escreverei de manhã, todos os dias. Vai ser como uma dieta."

"Hum-hum? E *por que* foi mesmo que você resolveu fazer isso?"

"Como assim?"

Que pergunta mais tola - muito embora, e isso eu só percebia vagamente, fosse uma pergunta que eu mesma não havia me feito. Notei que minha voz estava um pouco alterada.

"Bom... quer dizer, talvez não seja uma boa hora para começar um novo projeto, não é?"

No meio da mudança de vocês."

"Ah... não. Não, não, não, não. Vai ser legal. Eu tenho que comer, não tenho? Além do mais, já está no ar. On-line. Qualquer um pode ver. Agora preciso ir em frente. Vai ser legal. Vai ser o *máximo!*"

Na minha idade, eu já devia saber que, quando meu timbre de voz atinge alturas tão insuportavelmente joviais, é sinal de catástrofe a caminho. Eu devia saber, mas por algum motivo só me lembro quando é tarde demais.

Tinha começado muito bem. Na noite seguinte àquela em que inaugurei o blog, fiz *Bifteck Sauté au Beurre* e *Artichauts au Naturel* - as primeiras receitas dos capítulos de *MtAoFC* dedicados, respectivamente, a carnes e legumes. O bife, eu apenas fritei numa

frigideira com manteiga e óleo - manteiga e óleo porque eu não tinha *beef suet*, que era a outra opção, e também porque nem sequer sabia o que era *beef suet*. Depois preparei um molho rápido com o caldo que ficou na frigideira, acrescentando um pouco de vermute que tínhamos em casa fazia uma eternidade - Eric tinha descoberto que passava mal com vermute, mesmo no martíni - e mais um pouco de manteiga. Eu simplesmente limpei as alcachofras, arrancando os caules e cortando as extremidades pontiagudas das folhas com uma tesoura - antes de cozinhá-las numa panela com água e sal até ficarem macias. Elas foram servidas com *Beurre au Citron*, um molho que preparei fervendo suco de limão com sal e pimenta e, em seguida, adicionando um tablete de manteiga.

Três receitas no total, em pouco mais de uma hora.

"Eu seria capaz de fazer isso com uma mão nas costas!", vangloriei-me, enquanto eu e Eric estávamos à mesa de jantar, cercados pelas pilhas de caixas de papelão, cada vez mais numerosas, raspando entre os dentes da frente as folhas de alcachofra embebidas em manteiga com limão. "Ainda bem que temos a mudança para fazer, do contrário isso seria *muito* fácil. Mais fácil que tirar doce de criança!"

Depois de terminarmos nossos excelentes e amanteigados bifos e darmos um fim à montanha de folhas de alcachofra raspadas, sentei-me para escrever. Fiz um ou dois comentários espirituosos sobre alcachofras - "foi minha primeira experiência com alcachofras e, gostando ou não delas, estou pasma com o coitado do pré-histórico que teve a idéia de comer um troço desses" - e em seguida postei meus poucos e breves parágrafos no blog.

No dia seguinte, tive 36 acessos. Sei que foram 36 acessos porque naquele dia, enquanto estava no trabalho, entrei doze vezes

na internet para checar. Cada acesso representava uma pessoa lendo o que *eu* tinha escrito. Incrível! No fim de cada *post* havia um espaço reservado para comentários, e pessoas de quem eu nunca tinha ouvido falar diziam que gostavam do meu jeito de escrever!

Eu ia me empanturrar de comida francesa, escrever sobre isso e ainda receber elogios de desconhecidos. Eric tinha razão. Ia *ser fantástico!*

O segundo dia foi *Quiche Lorraine e Haricots Verts à la Anglaise*.

No terceiro, tive de ir a Nova Jersey a fim de distribuir formulários de sugestões e reclamações e providenciar cadeiras dobráveis para uma reunião de familiares de vítimas dos atentados ao World Trade Center. O encontro fora organizado pelo governador de Nova Jersey com o objetivo de deixar claro para todo mundo que, se havia alguém insatisfeito com alguma coisa, a culpa era do órgão público para o qual eu trabalhava em Lower Manhattan. O governador de Nova Jersey era um sujeito meio pentelho. Não consegui cozinhar nada nesse dia. Em vez disso, comi pizza e escrevi de improviso este texto brilhante:

Os vitorianos mais abastados serviam morangos Romanoff em dezembro; hoje demonstramos nossa superioridade servindo amoras orgânicas fresquinhas no período de duas semanas em que elas podem ser colhidas na amoreira do sítio de agricultura alternativa que frequentamos quando estamos em nossos bangalôs nos Hamptons? As pessoas falam em revirar quitandas, feiras e mercados em busca do mais fresco isso, do mais fino aquilo, do mais verde ou mais consistente ou mais suave não sei o quê, como se o que estivessem fazendo fosse sinal do mais absoluto zelo e bom gosto, e não do privilégio de quem não tem de trabalhar para ganhar a vida.

Mas Julia Child não é nada disso. Julia Child quer que você – isso mesmo, *você*, que mora num dos milhares de conjuntos residenciais dos subúrbios da cidade, que tem um empreguinho sem futuro numa empresa qualquer e só dispõe de um supermercado Stop and Shop num raio de vários quilômetros - saiba como fazer uma boa massa e também como fazer para que aquelas vagens enlatadas fiquem saborosas. Julia quer que você se lembre de que é gente e, como tal, deve usufruir do mais básico dos direitos humanos: o direito de comer bem e gozar a vida.

E isso manda aqueles tomates de sementes selecionadas e aqueles azeites extra-virgens da Úmbria para os quintos dos infernos.

Ao final da primeira semana, eu havia preparado *Filets de Poisson Bercy aux Champignons* e *Poulet Rôti, Champignons à la Grecque* e *Carottes à la Concierge*, e fizera até um *Crème Brûlée* - bom, é verdade que parecia mais uma sopa de *Crème Brûlée*. Tinha escrito sobre tudo isso, meus erros e meus pequenos triunfos. Algumas pessoas - um ou outro amigo, um ou outro desconhecido, até minha tia Sukie, de Waxahachie - haviam escrito no blog para me incentivar. E agora todo fim de tarde eu saía do meu trabalho no centro da cidade com passos alegres, lista de compras na mão, pensando não em como eu gostaria de arrancar o fio daquela droga de telefone da parede (ou talvez a traquéia do pescoço magrelo de algum burocrata), mas sim no prato francês que prepararia em seguida, nos gracejos que enfeitariam meu próximo *post*.

A essa altura, eu e Eric havíamos definitivamente dado início a nossa mudança. No fim de semana, enchemos as caixas empilhadas na sala de estar e as levamos em nosso velho jipe Bronco cor de vinho para o apartamento novo, um loft, ou arremedo de loft, em

Long Island City, que não fica em Long Island, mas no Queens. (Distrito que, de fato, se situa na porção de terra cercada de água por todos os lados conhecida como Long Island, mas nunca diga a uma pessoa do Queens ou do Brooklyn que ela mora em Long Island. Falando sério, você pode se dar mal.) Estávamos nos mudando porque a empresa de Eric tinha se transferido para lá, e o deslocamento diário de Bay Ridge a Long Island City suscitava em nós a lembrança desconfortável de imigrantes latino-americanos sendo assassinados por fanáticos num vagão do metrô às duas da manhã, a caminho de um de seus três empregos. Então decidimos ir morar num "Ioft". Era um grande passo, uma experiência corajosa, o sonho urbano. E além disso eu continuava cozinhando - alegre, bem-humorada, sem maiores dificuldades. Aquele negócio de comida francesa era uma barbada! Eu me perguntava por que haviam feito daquilo um bicho-de-sete-cabeças durante tanto tempo.

Então, na terceira semana, chegamos aos ovos.

"Julie, vamos, desista."

"Não posso. Não posso."

"Meu amor, isso é só uma coisa que *você* resolveu fazer. Nada impede que pare. Você pode muito bem desistir, basta querer."

"Não! Está difícil entender? Isso é importante pra mim. Tem gente espalhada por esse país afora que *lê o que eu escrevo*. Não posso simplesmente PARAR, porra!"

Essa é uma conversa que venho tendo com minha mãe desde que me entendo por gente.

Uma vez, quando eu tinha 6 anos, queria muito ir com meu vestidinho favorito à festa do Dia dos Namorados na escola, mas ela disse que estava muito frio. Passei duas horas na varanda só com a caleinha da minha fantasia de Mulher Maravilha, arrepiada dos pés à cabeça, para provar que ela estava errada. E também houve a ocasião em que me candidatei a uma vaga para dançarina da fanfarra da escola só porque sabia que não tinha a menor chance e então, quando fui escolhida, não quis desistir e acabei passando oito meses no meio de um bando de patricinhas, sofrendo de bulimia e apertando tanto aquele chapéu de caubói idiota na cabeça que, ao fim das partidas, tinha de descolar a tira de couro do vergão profundo que ela me deixava na garganta. E também houve a vez em que, faltando duas semanas para meu casamento, em meio a crises com o bufê e desastres com os vestidos das damas de honra, resolvi que eu *tinha* de fazer miniaturas de senhoras nuas com massa de modelar Super Sculpey para os duzentos convidados. É

a conversa "Não Pule da Janela". Às vezes funciona. Às vezes não.

Minha voz tornou-se fria e distante.

"Preciso desligar agora, mãe. Um beijo."

"Julie, espere." Medo do outro lado da linha. Minha mãe sabia que estava me perdendo.

"Por favor, meu anjo. *Pare de cozinhar.*"

"Tchau, mãe."

Desliguei o telefone. Meu pescoço doía; virei a cabeça e os tendões estalaram. A jornada de volta pela sala de estar abarrotada de bolinhas de isopor foi como a Marcha da Morte de Bataan."

"Vamos com calma", dissera Eric. "Devagar e sempre é melhor", dizia ele. Assim, fazia duas semanas e meia que estávamos nos mudando.

Foi um parto. Durante uma semana e meia não fizemos outra coisa senão transportar caixas. Então, num sábado, conseguimos levar a cama e o colchão. Deixamos os gatos no apartamento antigo e passamos a noite no novo, onde fizemos a lamentável descoberta de que, às três da manhã, nosso loft parecia estar no meio de um rali de caminhões. No domingo, fomos buscar os gatos. No caminho, uma das gatas vomitou na gaiola e a outra se cagou inteira. Já o macho simplesmente caiu no abismo psíquico habitado pelos órfãos de guerra e eventuais sobreviventes de invasões alienígenas e, assim que adentrou sua nova morada, encontrou o alçapão que dava acesso ao telhado e de lá não saiu mais, embora o ouvíssemos andando de cá para lá e às vezes miando. De vez em quando, levantávamos uma telha para deixar uma tigela de ração Science Diet para ele.

Eric e eu tínhamos percorrido vários círculos infernais nas últimas semanas - eu os chamara de "Inferno do Concerto Domiciliar de Última Hora", "Inferno do Emprego Torturante e Sem Futuro", "Inferno do Presente que Esqueci de Comprar para o Aniversário de 29 Anos do Meu Marido" e "Inferno da Esquizofrênica Varrida que é a Minha Mulher". Tínhamos nos machucado, gritado, deixado cair tubérculos descascados no assoalho podre do nosso "loft seminovo" e pegado esses tubérculos e feito uma sopa. Embora fosse possível dizer que agora estávamos vivendo em Long Island City, o verbo *viver* parecia na verdade um eufemismo cruel. Estávamos mais para mortos vivos.

A cozinha parecia a cena de um crime. No chão, cascas de ovos estalavam sob nossos pés. Uma quantidade correspondente a três dias de louça não lavada acumulava-se na pia, caixas parcialmente desfeitas tinham sido empurradas para os cantos. Ocultos na garganta escura do lixo, mas perceptíveis como cadáveres cobertos com plástico preto, jaziam os restos mutilados de vários ovos. Se os fragmentos de gema com manchas roxas grudados em vários pontos das paredes fossem borrifos de sangue, os legistas teriam feito a festa. Porém Eric não estava junto ao fogão para determinar a posição de onde o assassino disparara os tiros - não, ele estava fazendo um ovo *poché* em vinho tinto. Havia dois outros ovos *pochés* num prato ao lado do fogão. Estes eu mesma preparara pouco antes de participar de uma reconstituição improvisada daquela cena de *Apertem os Cintos, o Piloto Sumiu!* em que todos os passageiros formam uma fila e se revezam para esbofetear e chacoalhar a mulher histérica - com Eric no papel de todos os passageiros e eu no da histérica. Da caixa com uma dúzia de ovos aberta três horas antes, restavam apenas três únicos sobreviventes. Deixei escapar um incoerente gorgolejo de desespero ao ver aqueles pobres coitados, retorcidos e azuis como os lábios de um cadáver.

"Pelo jeito hoje vamos passar fome, não é?"

"Está tudo bem com sua mãe? Ela levantou um pouco seu astral?" Frio e calculista, Eric tirou o último ovo do vinho e o colocou ao lado de seus tristes irmãozinhos azuis.

"Sei lá. Acho que sim. Você parece o Charles Bronson, sabia?"

"Como assim?"

"Ah, sabe como é, aquele tipo que dá uns tapas na mulher auto-destrutiva para fazê-la voltar a si e que não titubeia em fazer justiça com as próprias mãos diante de ingredientes rebeldes na cozinha. Obrigada por preparar esse último ovo."

"Não me saí lá muito bem."

"Não tem problema. Já é um consolo o fato de não ter sido eu quem não se saiu bem."

Pelo menos uma vez na vida." Aninhei-me em seus braços e logo estava chorando de novo, só que agora de forma mais comedida, apenas um resquício do choro anterior.

"Amor", sussurrou Eric, beijando meus cabelos úmidos, "por você eu faço qualquer coisa. Você sabe disso."

"É. Eu sei. Obrigada. Eu te amo."

"Você me ama? E quem *te* ama?"

(Lembram-se daquela cena em *Superman*, quando a Margot Kidder está caindo do helicóptero e o Christopher Reeve a agarra? Ele diz: "Está tudo bem, te peguei", ao que ela retruca: "Me pegou? E quem *te* pegou?" É daí que vem essa costumeira réplica do Eric. Ele diz isso o tempo todo. Não consigo explicar como me sinto querida e protegida ao ouvir isso, como tenho a impressão de ser abraçada por dois bíceps enormes, envoltos em Lycra azul - mas qualquer um que esteja há tanto tempo com alguém como eu estou com Eric compreende o poder desse tipo de fraseologia sem nexos.) Se estivéssemos num filme, o volume da música teria aumentado;

mas não havia tempo para romantismo. Porque fazer *Oeufs à la Bourguignonne* é muito mais que desperdiçar uma dúzia de ovos tentando cozinhá-los sem casca no vinho tinto, que era a única bebida que tínhamos naquele apartamento medonho para o qual havíamos cometido a idiotice de nos mudar. Apanhei o saco de pão de forma Wonder Bread que estava em cima da geladeira e tirei três fatias. Em cada uma delas, recortei um círculo branco bem caprichado, usando para isso um cortador de biscoitos que fazia parte de um conjunto enorme de cortadores que certa vez a mãe de Eric me dera de Natal e que eu por pouco não jogara fora durante a mudança. Liberei uma das três bocas do fogão que funcionavam (verificar as bocas do fogão antes de assinar o contrato de locação era uma dessas precauções de "inquilino nova-iorquino esperto" que eu nunca me lembrava de tomar), pus uma frigideira em cima e comecei a derreter meio tablete de manteiga.

"Mas, falando sério, o que sua mãe queria?"

"Saber se eu tinha feito a reserva no Peter Luger."

Quase todos os anos, no outono, minha família vem a Nova York para comemorarmos o aniversário de meu pai, ocasião em que ele gosta de assistir a um espetáculo na Broadway antes de ir ao Peter Luger Steak House, em Williamsburg, no Brooklyn, para comer um creme de espinafre, um Bife para Seis e tomar muitos dry-martínis. O fato de que nesse ano papai também teria de ajudar a filha histórica a acabar de tirar as coisas dela do apartamento de Bay Ridge era apenas uma coincidência infeliz.

"Eles vão mesmo dormir aqui?"

Olhei para Eric de um jeito que ele conhecia bem. "Vão. Por quê?"

Eric deu de ombros e abanou a cabeça. "Por nada." Mas não ousou me olhar nos olhos.

Minha mãe tem mania de limpeza, meu pai é um porcalhão semi-regenerado. Juntos, educaram duas crianças: uma delas tornou-se uma pessoa que não dá a menor bola para os requisitos básicos de higiene, ainda que, de um jeito ou de outro, viva sempre, tanto em termos pessoais como domésticos, num asseio irrepreensível; a outra, uma vez adulta, passou a considerar uma afronta irreparável qualquer insinuação de que a arrumação de sua casa e sua higiene pessoal são menos que impecáveis, ainda que, a despeito de uma histeria razoavelmente constante em relação a isso, viva quase sempre na maior desordem. Dou uma chance para adivinharem qual sou eu.

Também foram inúmeras as vezes em que tentei matar minha mãe me mudando para lugares de má reputação e, com frequência, insalubres. Mesmo após muitos anos, ela continua a falar do meu primeiro apartamento em Nova York como se fosse o "buraco"

de uma prisão do Khmer Vermelho. E, é claro, não há como esquecer o dia em que ela viu a casa de pau-a-pique praticamente em ruínas que eu e Eric alugamos num lugar conhecido como "Meio do Nada", no Novo México, para passar nossas primeiras férias de verão depois de casados. Mamãe parou na entrada do casebre, o facho de sua lanterna perfurando as trevas, vasculhando o chão à procura de cocô de rato ou cadáveres de criaturas maiores, talvez até humanas. Lágrimas brotavam de seus olhos esbugalhados. Enquanto eu for viva, nunca me esquecerei do pavor que havia em

sua voz quando ela sussurrou: "Julie, falando sério - *vocês vão morrer aqui*".

Ainda debruçada sobre a frigideira, eu cutucava a manteiga. "*Derrete, saco.*" Eu devia clarificar a manteiga - coisa que se faz retirando a espuma branca que aparece quando ela começa a derreter - e então, aumentando o fogo a fim de deixá-la bem quente, usá-la para dourar as rodela de pão. Naqueles dias, havia uma porção de coisas que eu devia fazer e não fazia. Assim, limitei-me a jogar os pães na frigideira tão logo a manteiga se liquefez. Claro, os canapés - era o que eu estava tentando fazer com as rodela de pão -

não ficaram dourados, só úmidos, amarelados e amanteigados.

"Merda. São onze horas da noite e estou pouco me fodendo pra esses filhos-da-puta", disse eu ao transferi-las da frigideira para dois pratos.

"Julie, sério, você *precisa* falar assim?"

Agora eu estava aquecendo o líquido avinhado dos ovos *pochés* para fazer um molho.

"Como é que é? Porra, Eric, você está de brincadeira comigo?"

Eric deixou escapar uma risada nervosa. "Estou. Era só uma piada. Até que foi boa, hein?"

"Rum, hum." Engrossei o vinho com maisena e manteiga. Então, sobre cada canapé encharcado, coloquei um ovo e algumas colheres de molho.

"Os ovos vestiam-se de azul; o molho, de cinza", murmurei em minha melhor imitação de Humphrey Bogart em *Casablanca*, que não era das melhores - nunca fui muito boa em imitações. E o molho estava mais para roxo. Não foi uma boa piada e nenhum de nós riu.

Jantamos em meio às caixas da mudança, em silêncio. O ovo tinha o mesmo gosto do vinho barato que estávamos tomando, só que amanteigado.

Não estava de todo ruim.

"Ficou bom, querida", tentou Eric.

Continuei em silêncio.

"Pense bem, até uma semana atrás você não comia ovo de jeito nenhum, e agora está comendo *isto*. Quantas pessoas *alguma vez na vida* comeram ovos *pochés* preparados em vinho tinto? Estamos fazendo uma coisa que quase ninguém faz!"

Sabia que ele estava dando tudo de si para me consolar, por isso esbocei um sorriso amarelo. Mas Eric não tinha como evitar a pergunta, aquela pergunta não verbalizada que, juntamente com os sons suaves de mastigação, pairava sobre nossa mesa acabrunhada. "Por quê, Julie? Por que Julia? Por que *agora*?" Quando o casal Child foi viver em Paris, em 1948, Julia pretendia passar o tempo se divertindo - e comendo, claro. Àquela altura, apesar de não entender

nada de culinária, ela vivia faminta - era o melhor garfo que Paul jamais conhecera, tirando ele próprio.

Paul ficou deprimido ao ver como sua Paris, onde ele vivera tantos anos antes da guerra, perdera o brilho. Os prédios bombardeados e a forte presença militar o oprimiam.

Porém Julia nunca havia estado na cidade, de modo que as coisas não lhe pareciam tão ruins assim. A bem da verdade, para ela, a vida nunca fora tão boa.

O apartamento em que eles moravam, na rue de l'Université, era frio, e só havia um aquecedor para esquentá-los durante o inverno gelado. A planta do apartamento, em L, era estranha. Debruçando-se no parapeito da janela da sala de estar, Paul podia tirar uma foto de Julia debruçada no parapeito da janela do quarto, com os telhados de Paris à sua volta. Foi nesse apartamento excêntrico e bolorento que Julia aprendeu a cozinhar, e ela o adorava.

Pois bem. Quando se mudaram para o apartamento de Paris, a mãe de Julia já era falecida havia muito tempo. Ela morrera antes de eles terem se casado, antes mesmo de terem se conhecido. O que é uma pena, claro. Mas ao menos livrara Julia do problema de ter de apresentar à mãe um apartamento sombrio e malcheiroso, com uma cozinha situada no alto de uma escada cheia de rangidos e com uma banheira esquisita, meio sinistra.

Para ser sincera, não sei nada sobre a banheira deles; talvez até fosse uma boa banheira.

A nossa é que era medonha.

Nossa nova cozinha era bastante ampla, pelo menos para os padrões de Nova York. Era um cômodo à parte, com uma pequena bancada junto à pia, instalações de tamanho normal e lâmpadas fluorescentes. A primeira coisa que fizemos ao mudar para lá foi arrancar as três camadas, quase centenárias, de azulejos horrorosos que iam até as tábuas do assoalho. Essas tábuas eram escuras, úmidas e estavam começando a apodrecer – ainda não sabíamos ao certo o que fazer com elas. Mas eu gostava da cozinha - tinha sido por causa dela que decidira ficar com o apartamento, e por isso não notara as venezianas emperradas, a estranha banheira preta e tudo o mais que havia de muitíssimo errado naquele lugar.

A banheira era de porcelana preta e havia sido fixada sobre uma plataforma, de modo que era preciso subir dois degraus para entrar nela. Talvez isso pareça ser sexy, com uma certa aura de Las Vegas, mas não era bem assim. Para começar, estava manchada de ferrugem, tinha sido mal vedada, estava rachada e a borda era feita daquele plástico moldado que costumava ser usado em hotezinhos de beira de estrada nos anos 1950. A escadinha era de compensado revestido com uma espécie de borracha antiderrapante pintada numa cor cinza de navio de guerra. Ficar dois degraus acima do piso apenas aproximava a pessoa do forro carcomido e do buraco de onde pendia um lustre bambo que ameaçava despencar a qualquer momento. A lâmpada não acendia, e era impossível não imaginar que insetos horríveis caíam daquele buraco negro durante o banho.

O apartamento era comprido e baixo, com assoalhos cobertos por um linóleo pintado no mesmo cinza de navio de guerra da escadinha da banheira, o que dava ao lugar um aspecto de interior de submarino. Na frente, havia uma janela panorâmica emoldurada de ambos os lados por venezianas de vidro, como as que podem ser vistas em muitas cidadezinhas sulistas. Isso também parece ser um detalhe interessante, mas não é, já que Long Island City não é uma cidadezinha sulista.

Quando viu a banheira, minha mãe riu, mas não foi uma risada de alegria. Quando avistou as venezianas, tornou a arregalar os olhos. "Julie, isso não está nem fechando direito. Vocês vão *morrer congelados*." Uma jamanta passou por um buraco enorme que havia na rua, bem em frente ao prédio, provocando um estrondo de proporções monumentais. "Isso se não ficarem surdos antes."

Tínhamos reservado uma mesa num restaurante italiano no centro da cidade. Tratei de pôr todo mundo para fora do apartamento o mais rápido possível. Sugeri uma parada num bar antes do jantar e tentei insuflar a atmosfera de comilança e bebedeira mais orgiástica de que fui capaz. Fui tão bem-sucedida nisso que encontrei certa dificuldade para me aguentar em pé na hora de colocar minha família dentro de um táxi na saída do restaurante. Mas não foi o suficiente.

À meia-noite, estávamos no "loft", deitados e acomodados para passar aquela que seria a noite mais longa da minha vida. Todo carro que passava pela rua tinha perdido o silenciador, todo trem da linha 7 do metrô que chegava à curva fechada que havia atrás do prédio a contornava a 120 quilômetros por hora, soltando guinchos pavorosos, e cada suspiro ou ruído irritado que vinha do colchão de ar me fazia trincar os dentes e deixava meu coração aos saltos. Só me dei conta de que acabei pegando no sono porque acordei às cinco da manhã e encontrei minha mãe em pé, de camisola, com a testa apoiada nas venezianas, resmungando com fúria e brandindo o punho contra o que parecia ser um guindaste de sessenta metros de altura, o qual passava bem devagar diante do apartamento, de marcha a ré, fazendo um sinal de advertência com bipes estridentes, provavelmente para evitar que algum dos apressados pedestres que inundavam as calçadas de Long Island City àquela hora da madrugada resolvesse atravessar a rua e acabasse atropelado por um guindaste lerdo de sessenta metros de altura.

A primeira crise da manhã surgiu com a descoberta, que não surpreendeu a ninguém, de que o pessoal da transportadora U-Haul não conseguia localizar a reserva que havíamos feito para a locação de uma caminhonete. "É o tipo de coisa que sempre acontece em Nova York", observou Heathcliff (É claro que meu irmão não se chama Heathcliff).

Texanos de ascendência escocesa e irlandesa não dão o nome de Heathcliff a seus filhos ruivos. É que acho engraçado chamá-lo assim - porque o irrita profundamente e porque

"Heathcliff" atesta bem seu lado sardônico e rabugento.) Heathcliff é o tipo de sujeito que qualquer um gostaria de ter como padrinho num duelo ou dando cobertura num tiroteio; também é uma excelente escolha para candidato a vice-presidente em sua chapa ou seu parceiro em *reality shows* nos quais seja preciso falar línguas estrangeiras, saltar de penhascos e comer insetos. É impossível imaginá-lo gritando no telefone com prestadores de serviço ou tendo chiliques catastróficos em plataformas do metrô, duas coisas que costumo me dar o direito de fazer. Por causa disso, e também porque Eric estava com uma ressaca pela qual eu me sentia responsável, levei Heathcliff comigo para lidar com o problema da U-Haul - que acabou se resolvendo com extraordinária facilidade. (Caso eu e Eric tivéssemos nos encarregado da questão, acabaríamos o dia no interior de um estúdio de TV, tendo de remontar um motor a diesel com um cronômetro gigante tiquetaqueando acima de nossas cabeças, diante de uma platéia de programa de auditório e de alguns mecânicos hindus que, ofendidos com minhas roupas, ficariam debochando de nós e nos atirando pedras. Ou qualquer coisa assim.)

Até onde eu podia ver, tudo corria às mil maravilhas. A única questão pendente atendia pelo nome de Sally.

Alguns meses antes, no verão daquele ano, minha amiga Sally resolvera ir morar com seu mais recente namorado, um inglês que estava escrevendo uma tese de doutorado enquanto tentava arrumar um emprego na ONU. Acontece que, mais recentemente, o sujeito pegara um avião para o outro lado da "lagoa" - como ele se referia de forma irritante ao oceano Atlântico - em circunstâncias suspeitas, e Sally estava voltando para seu antigo lar, um apartamento que lhe servia de morada intermitente fazia alguns anos.

Sally fora estudante de rabinismo, e uma das grandes vantagens que tais estudantes têm em Nova York é que, mesmo abandonando os estudos, podem continuar morando naqueles apartamentos antigos e maravilhosos do Upper West Side, construídos antes da Segunda Guerra. Lá sempre tem alguém que resolve ir viver num kibutz, fazer um curso superior em outra cidade ou qualquer coisa assim, de modo que há uma procura constante por pessoas dispostas a dividir um apartamento. Sally já havia morado nesse apartamento específico em duas ou três ocasiões. As únicas desvantagens da situação eram a obrigação de morar no Upper West Side e o fato de, com tantas idas e vindas, os apartamentos não terem um ar lá muito caseiro - para ser mais precisa, faltavam-lhes móveis. Por isso, Sally pretendia contratar um carro que fosse naquela tarde até Bay Ridge buscar nosso sofá-cama de casal - o último móvel de grande porte que nos restara. Mas eu ligava para o celular da Sally e ela não atendia. E então, quando já estávamos de saída, ouvimos no rádio a notícia de que cinco pessoas haviam sido mortas por tiros disparados não se sabia de onde nem por quem num subúrbio de Maryland - e, por coincidência, exatamente no subúrbio de Maryland em que moravam os pais de Sally. "Ai, não!", exclamei.

"Não se preocupe, está tudo bem com eles", disse Eric.

"Espero que sim. Se os pais da Sally estiverem entre as vítimas, não sei onde vamos enfiar a porra daquele sofá."

"Julie, *por que* você tem que ser assim?", suspirou minha mãe quando pegamos a saída da Belt Parkway que dá na 69th Street e avançamos por quarteirões tranquilos de casas ajardinadas e, em seguida, pelo lindo trecho de área verde do parque, de onde se tem aquela vista majestosa – da ponte Verrazano (em que o amigo de John Travolta se suicida em *Embalos de Sábado à Noite*), do Porto de Nova York e de Staten Island -

erguendo-se no horizonte.

Era a mesma pergunta que ela havia feito sobre o projeto de culinária e a resposta também era a mesma. A mesma e de novo inexprimível. Eu não sabia explicar a aflição, a angústia que se apossara de mim naquela noite, na estação do metrô, quando os trens da linha R deixaram de circular por quarenta minutos e a plataforma ficou tão lotada que parecia a hora do rush. Não sabia explicar como me sentia alheia, encerrada num tubo pneumático que todas as manhãs me cuspiu numa calçada cinzenta infestada de homens engravatados e depois me cuspiu de novo à noite nos confins sossegados, ermos e desesperadamente caretas do Brooklyn. Não sabia explicar por que eu pensava que mais um ano como o último seria o meu fim, e talvez até o do meu casamento. Não sabia explicar porque, acho, não havia explicação.

Mamãe estava bem a par do estado em que encontraria o apartamento; principalmente em virtude de 29 anos e meio de

história, mas também por causa de um incidente ocorrido duas semanas antes. O que aconteceu foi que a proprietária do apartamento em Bay Ridge, um doce de mulher que falava com um sotaque carregado do Brooklyn e cujo hobby era pegar fotos antigas e transformá-las em cartões de felicitações, acrescentando em seu interior piadas sujas sobre a velhice e a vida sexual das pessoas casadas, fora até lá e vira o imóvel. É claro que não tínhamos a menor intenção de que isso acontecesse - pelo menos não até eu ter arranjado alguém para limpar o fogão, não até eu ter coberto com massa plástica todos os furos que havíamos feito nas paredes, não até eu ter colado o pedaço de cerâmica do toalheiro que eu havia quebrado. Porém nossa senhoria usou sua chave reserva e entrou no apartamento antes que tudo isso tivesse sido providenciado e deixou uma mensagem em nossa secretária eletrônica nova. Ela estava horrorizada. Teria de mandar trocar o fogão. (Não havia nada de errado com o fogão.) Não precisam limpar nada. Só peguem suas coisas e dêem o fora. Mais ou menos isso.

Seguiu-se o típico telefonema histórico, em que, durante quase uma hora, entre um soluço e outro, nossa senhoria chorou suas pitangas para minha mãe. De modo que mamãe tinha consciência de que talvez fosse encontrar um problema.

Não estava *tão* ruim assim. Não havia mau cheiro, nem ratos, nem larvas de mosca (As larvas vêm depois, bem depois.) Humilhada, porém orgulhosa, a despeito do relatório da senhoria, eu tinha contratado uma mulher para limpar o fogão. (O que eu podia fazer? Fui criada junto a um fogão com forno autolimpante e nunca consegui conciliar a idéia de ser uma pessoa dotada de livre-arbítrio com o ato de ficar de joelhos e enfiar a cabeça numa caixa contendo resíduos de gases carcinogênicos a fim de limpar toda aquela meleca preta.) Contudo, se pretendíamos nos comportar como inquilinos responsáveis, e não como farofeiros, ainda havia muita coisa a fazer. Passamos horas a fio esfregando, pintando, encaixotando e

varrendo. Minha mãe limpou até a bandeja que fica embaixo da geladeira para recolher a água do degelo. E eu nem sabia que aquela bandeja existia. Por fim, o apartamento ficou vazio, exceto pelo horrível sofá-cama.

Eram 15h30 e - ah, esqueci de mencionar essa parte - tínhamos ingressos para ir ao teatro naquela noite. Edie Falco e Stanley Tucci em *Frankie and Johnny in the Clair de Lune*. Oitenta pratas por cabeça.

"Bom... e o que fazemos com esse troço?"

"Você ainda não conseguiu falar com a Sally?", perguntou meu pai.

"Não." Eu estava fazendo uma força danada para não me irritar com aquilo - se a mãe de Sally tivesse levado um tiro na cabeça ao entrar num posto Texaco, eu ia me sentir péssima por ter ficado puta por causa de uma porcaria de sofá.

"Bom", disse minha mãe sem mais delongas. "Acho que já esperamos bastante. Vamos doá-lo para uma instituição de caridade e resolver esse assunto."

Transferindo mais coisas do que seria razoável para o nosso surrado Bronco ano 91, meu irmão, meu pai e Eric conseguiram arrumar espaço para o sofá na carroceria da caminhonete, em cuja cabine os três, em seguida, trataram de se espremer. O plano era que eles fossem atrás de uma instituição de caridade e entregassem a caminhonete enquanto eu e mamãe seguíamos para Long Island City com o Bronco. Depois de descarregar o jipe, ainda tínhamos tempo de tomar um banho e descansar um pouco antes de ir para o

teatro. Assim, mamãe e eu entramos no Bronco, demos a partida e fomos embora.

A vista da rampa de acesso à Brooklyn-Queens Expressway, pouco antes da entrada do Battery Tunnel, é linda, com o porto cintilando ao longe, a silhueta dos prédios de Lower Manhattan, os pitorescos Carroll Gardens se espalhando mais abaixo, mas não será disso que sempre me lembrarei quando pensar nesse lugar. Não, vou me lembrar é de que a qualquer hora do dia ou da noite, o tráfego ali, onde a Gowanus Expressway entronca com a Prospect Expressway, é pesado, de que a rampa é alta e íngreme e de que só há uma pista sem acostamento. Vou me lembrar de lá como o exemplo perfeito do lugar em que você torce para que o carro não quebre.

Pois é.

Para encurtar a história, que é comprida e maçante, mamãe e eu demos adeus ao teatro.

Assim que fomos tiradas do anel viário e rebocadas até um posto de gasolina na Atlantic Avenue, operado por vários siques muito educados mas não muito prestativos, enfiei minha mãe toda suja de graxa num táxi e esperei algumas horas até o guincho aparecer para levar a mim e a meu incapacitado Bronco de volta ao Queens. Quando minha mãe chegou ao apartamento e abriu a porta, deu de cara com um sofá-cama em pé, bloqueando a escada. Aparentemente, a busca por uma instituição de caridade tinha sido infrutífera. Foi a gota d'água para uma mulher que não era muito paciente, mas que, mesmo assim, aguentara sem queixas aquele dia penoso. Mamãe sentia-se exausta, seu quadril doía e ela estava imunda. Encostou-se no sofá e pôs-se a chorar.

Felizmente, Eric preferira ficar e esperar por nós no apartamento, enquanto meu pai e Heathcliff iam para a Broadway a fim de aproveitar ao menos dois dos ingressos pelos quais tínhamos pagado uma fortuna. Quando ouviu o pé do sofá ranger e bater na parede do vestíbulo, Eric foi investigar e deu de cara com minha mãe ali, soluçando, o rosto afundado no estofamento cinza antimanchas. Ele empurrou o sofá para o lado e abriu uma pequena fresta para que ela pudesse passar e subir a escada. Lá em cima, mamãe desabou na poltrona originalmente branca que ela havia comprado ao engravidar de mim, para servir-lhe de poltrona de amamentação, e que me dera de presente quando eu me mudara para Nova York.

"Ah, meu Deus", gemeu. "Nunca mais me levanto daqui."

"Elaine", indagou Eric, "você achou este lugar muito ruim?"

"Achei."

"Sinto muito. A culpa é minha. Me desculpe por ter metido sua filha nessa."

Elaine olhou por entre os dedos das mãos espalmadas que cobriam seu rosto - olhou a janela panorâmica com as venezianas emperradas, as tábuas apodrecidas do assoalho da cozinha, o espaço esquisito do outro lado daquele cômodo comprido e vazado, que lembrava a cauda curta de um L. Olhou em volta com ar pensativo e então dirigiu a Eric um sorriso débil, porém afetuosos. "Você não enfiou minha filha em lugar nenhum, não fez nada que ela não faria por conta própria. Além do mais, vamos dar um jeito nisto aqui. Agora o que eu quero saber é: *vocês têm suco de laranja?*"

Eu e o Bronco chegamos a Long Island City por volta das nove da noite. Depois de descarregar tudo e devolver a caminhonete à U-Haul, entrei no apartamento e encontrei minha mãe de banho tomado, com um enorme copo de gim com suco de laranja na mão, andando de um lado para outro, estudando o espaço. "Aquele quarto dos fundos é apertado demais. Por que vocês não trazem a cama para cá e transformam aquilo numa salinha de jantar aconchegante? Ficaria ótimo. Posso mandar uns tecidos para vocês pendurarem na parede; deixarão o ambiente mais leve. E vão precisar de espelhos. E um tapete felpudo talvez fique bem aqui."

Às onze nos encontramos no Peter Luger para comemorar o aniversário de meu pai. Ele e Heathcliff tinham se divertido à beça com *Frankie and Johnny*. (Papai é um grande fã de Edie Falco.) Haviam inclusive localizado uma amiga de Heathcliff - quer dizer, uma antiga namorada; Heathcliff é o tipo do cara que sempre consegue desencavar antigas namoradas quando precisa delas - para usar um dos ingressos que estavam sobrando, e ela também foi jantar conosco. Comemos um Bife para Seis com creme de espinafre e conseguimos fazer vários brindes com nossos martinis antes que o aniversário de meu pai chegasse oficialmente ao fim. Mamãe se pôs a desenhar num guardanapo de papel, mostrando como pretendia instalar cortinas especiais na janela da frente para abafar o barulho da rua. E continuou falando sobre um formidável revestimento para assoalhos, muito barato, que podíamos usar para esconder as tábuas apodrecidas da cozinha.

"Legal. Agora, formidável mesmo é isto", suspirei, segurando meu martíni contra a luz, alegre, alta, fazendo minha digestão com prazer.

"É", concordou Eric, empurrando a cadeira para trás. "Melhor que isso só ovos *pochés* no vinho tinto."

Minha mãe tirou os olhos do guardanapo em que estava desenhando, fitou Eric com uma expressão feroz e cutucou-o com a caneta. "Nem. Me. Fale. Nesse assunto."

E assim foi - deu meia-noite, meu pai era um sessentão, e nós, em vez de andar por aí feito mortos vivos, estávamos vivendo em Long Island City. Talvez não fosse tão ruim.

Abril de 1944

Kandy, Ceilão

"Então, cerca de uma hora depois, nós tínhamos conseguido encher mais ou menos um frasco. Alice estava com os braços cobertos de escamas até os cotovelos, eu tinha olhos de peixe pelo corpo todo, até no cabelo, ambas esmagando as trutas, ou o que quer que fossem, uma em cada mão, e olhando com o rabo do olho para o copo, tentando ver se tínhamos conseguido uma quantidade suficiente da coisa. Tem uma cor rosada, meio fosca. O aroma é... Hum... Potente."

A nova escritã estava sentada com as costas apoiadas na parede, e espremia a taça de coquetel com sua mão gigantesca, chacoalhando-a com propósitos ilustrativos, ou então porque estava bêbada. Seu rosto grande e largo era vivaz; seus cabelos, um halo histérico cor de ferrugem. A sua volta, viam-se homens e mulheres em estados variados de embriaguez e alegria, alguns espremendo como ela a haste de suas taças de martini contrabandeado, outros quase rolando no chão de tanto rir. Paul sabia que o melhor a fazer

era entrar na folia. Mas a esbórnia já estava passando da conta, por isso preferiu ir até uma mesa de canto, deixar sobre ela seu intocado gim com laranja e escutar a conversa. A casa de fazenda que haviam escolhido para servir de sede provisória do oss ali no Ceilão não possuía um bar propriamente dito, mas alguém muito gentilmente readequara às pressas a sala de estar, providenciando mesas e cadeiras para os beberrões americanos. A sala era pequena e estava apinhada de gente. Era fácil para Paul não ser notado à enganadora luz amarela das lanternas a gás.

"Então', eu disse." A escritã bateu com suas mãos no tampo da mesa, inclinou-se para a frente, olhou de esguelha para a esquerda, as sobrancelhas subindo e descendo.

"Então', disse Alice." A escritã dardejou os olhos para a direita, a princípio arregalados, depois semicerrados, com uma expressão cômica de desconfiança. Ao redor da mesa, soavam risadinhas de antecipação enquanto ela prolongava o suspense deforma quase insuportável, abaixando-se e lançando olhares enviesados de cá para lá. "De quem será oprimeiro coquetel?"

As gargalhadas ecoaram pela sala como fogo de artilharia, a da escritã mais estridente que todas as outras. Paul não sabia se ria ou abaixava a cabeça.

"Puxa! Estou vesga de fome!", trovejou a escritã. A multidão bramiu em concordância.

Paul surpreendeu-se ao ouvir um ronco em seu estômago, o primeiro após várias semanas de diarréia. "Já sei! Vamos descer o morro até a cidade. Outro dia passei por um restaurante onde a comida tinha um cheiro delicioso!"

Bateson levantou o dedo com timidez. "Veja lá, hein, Julie. Seu estômago não aguenta..."

"Deixe de bobagem, Gregory!" bradou a escritã com alegria. "O que o meu estômago não aguenta mais são batatas em conserva. Vamos lá - que tal comer como os cingaleses?"

Soaram alguns vivas, ouviu-se um grande arrastar de cadeiras e o bando se levantou.

Foram todos engolidos pela escuridão.

Por acaso ele ficara intrigado com aquela mulher enorme, irritantemente irrequieta, singularmente envolvente? Ou estava apenas com fome? Paul não sabia, mas também não pensou muito no assunto - apenas saiu com eles.

Dia 36, Receita 48

Extraindo o tutano da vida

Fato curioso: durante a Segunda Guerra Mundial, Julia Child trabalhou num órgão secreto chamado OSS - abreviação de Office of Strategic Services. Um nome tão inocente, não é? Mas ele designava nada mais, nada menos que um antro de espões.

Nessa época, ela ainda era apenas Julia McWilliams, uma mulher de 32 anos, solteira, que não sabia ao certo o que fazer da vida. Julia pensou que talvez desse uma boa espiã, embora seja difícil imaginar uma ruiva de 1,88 metro de altura passando despercebida num lugar como o Sri Lanka, por exemplo. É claro que Julia não participou de nenhuma ação de espionagem - se bem que, se tivesse participado, não contaria, não é mesmo?

De certa maneira, eu estava no mesmo barco. Também trabalhava num órgão público -

mas nada que envolvesse capa e óculos escuros - num momento histórico. Tínhamos algumas semanas agitadas pela frente, já que muito do que fazíamos tinha a ver com o destino do buraco criado pela queda das duas torres do World Trade Center. Era uma atividade emocionante para uma repartição pública - dava de dez a zero em expedir alvarás de construção ou qualquer outra coisa do gênero - e foi provavelmente por isso que, em maio de 2002, acabei concordando em assinar um contrato de trabalho. Mas lá estávamos nós, quase um ano depois dos atentados ou da tragédia ou de como você queira chamar o ocorrido - mesmo nessa agência governamental, as pessoas ainda tinham dificuldades com a denominação: a maior parte optava por "11 de Setembro", que pelo

menos é neutro e bem melhor que "11/9", que parece nome de desodorante ou coisa que o valha - e era preciso organizar cerimônias comemorativas, anunciar iniciativas novas e ousadas, coletar sugestões da população e arrancar dinheiro de governadores e prefeitos.

Tínhamos organizado um concurso interno a fim de encontrar um lema motivador para a agência. O vencedor ganharia um almoço (com O presidente da agência - uma escolha esquisita, para dizer o mínimo). O lema estava em toda a nossa papelada, no nosso site, na porta de vidro da nossa sede. Era um lema bacana, muito inspirador. Mas eu era uma secretária. E quando se é secretária de um órgão público responsável por decidir o que fazer com o buraco deixado pelas torres gêmeas do World Trade Center, e mais, quando se está nas semanas que antecedem o primeiro aniversário do 11 de Setembro, bom, nesse caso, não há lema que ajude.

O problema não era o inconveniente do excesso de emoção – todos estavam ocupados demais para ficar chorando pelos cantos da repartição. Além disso, o lugar era infestado de republicanos, de modo que emoções genuínas não chegavam a ser uma mercadoria muito valorizada. Não bastasse isso, estávamos instalados num prédio que dava de frente para o que o mundo inteiro chamava de Ground Zero, mas que para nós era apenas "o terreno" - das janelas da sala de reuniões, via-se o buraco do outro lado da rua. Depois de passar alguns meses olhando diariamente para lá, qualquer um se acostuma. A gente se acostuma com tudo, desde que não se importe em aterrar os poços escuros que tem na cabeça, dentro dos quais se escondem aquelas coisas em que não temos coragem de pensar. É fácil - talvez não seja simples, mas que é fácil, é.

Na primavera de 2002, quando me ofereceram um emprego fixo, aquelas escavadeiras amarelas, dotadas de pás dentadas gigantes, ainda reviravam com cuidado as valas em que os escombros haviam

sido caprichosamente dispostos, à procura de pedaços de seres humanos. Vez por outra, no centro de Manhattan ou mesmo longe de lá, ainda era possível ver pedacinhos de papel esvoaçando pelas sarjetas. Fragmentos de memorandos legais, ordens de serviço, relatórios de estoque - todos amassados de um jeito esquisito, como a cobertura de um bolo envolto em celofane, e cobertos por uma poeira estranha, muito clara, como se tivessem sido polvilhados para recolher impressões digitais. Todo mundo sabia exatamente de onde vinham esses papéis.

Um dia o presidente da agência me chamou à sua sala. Um sujeito franco, sem papas na língua, o sr. Kline; não muito jovem, tampouco velho, dotado de um pescoço grosso e feições que não eram de todo feias, embora o rosto fosse pequeno e comprimido de um jeito estranho. Se me parecia um pouco suíno, devia ser apenas porque eu sabia que ele era republicano. Mas sempre foi muito gentil, em especial quando me ofereceu um contrato permanente de trabalho.

Por que aceitei, depois de anos e anos dizendo não? Não sei. Talvez por causa de Nate.

Nate era uma espécie de lugar-tenente informal do sr. Kline - rosto de menino, charmoso para quem gosta do tipo gênio do mal e, baseando-se em suas palavras, coisa que obviamente não se deve fazer, dois anos mais novo que eu. Seus elogios espontâneos, os insultos ocasionais - cruéis, mas suficientes apenas para deixar uma dorzinha agradável-, os comentários ferinos, assim como as insinuações sexuais que ele fazia em tom de brincadeira me seduziam, criando a ilusão de que eu trabalhava numa versão às avessas de *The West Wing*, com um presidente Bartlet republicano.

Exemplo:

Ao sair da sala do sr. Kline, depois de receber a oferta de emprego e dizer que ia pensar no assunto, quase trombei com Sarah, a vice-presidente de relações governamentais, que estava entrando às pressas. (Vice-presidentes eram um artigo que não faltava nessa repartição pública; quando menos se esperava, aparecia mais um.) Sarah era inacreditavelmente atrevida e arrogante, uma mulher sardenta, com olhos enormes e cílios espessos como os das personagens de desenhos animados japoneses. (Conforme descobri quando passei um mês e meio substituindo sua secretária, era também uma louca varrida, em minha modesta opinião de leiga.) Ela parou e me segurou pelos ombros, encarando-me como se pretendesse me hipnotizar. "Julie", perguntou, "você é republicana?"

Ainda estava recolhendo meus globos oculares e recolocando-os no lugar quando Nate -

que estivera o tempo todo ali, inocente, como se aguardasse minha saída da sala do sr.

Kline com a oferta de emprego – piscou para mim e estampou um sorriso malicioso:

"Está brincando? Republicanos não usam roupas retrô".

Detalhe que, pensando bem, parece ser de fato muito revelador das inclinações político-partidárias de alguém.

Então talvez tenha sido por causa do Nate. Ou pode ter sido a tentação de ver pela janela como a história se fazia. Ou apenas por

estar com quase 30 anos e morrendo de medo.

Qualquer que tenha sido o motivo, dessa vez eu tinha dito sim, e agora, quatro meses mais tarde, nos primeiros dias de setembro, estava em meu cubículo - que já era o quarto que eu ocupava desde que começara a trabalhar naquele lugar - virando para cá e para lá na cadeira giratória, escavando com as unhas uma trincheira na testa, enquanto murmurava mecanicamente no microfone do meu *headset*: "Sim, senhor, entendi muito bem que o senhor tem a impressão de que nossa agência está cagando e andando para os policiais de Nova York. Gostaria de mandar seus comentários por escrito?"

Com a proximidade do aniversário dos atentados, ondas cada vez maiores de figurões, familiares de vítimas e jornalistas inundavam o escritório. O salão no qual eram realizadas as entrevistas coletivas ficava bem em frente à minha mesa; eu sabia que devia exibir um comportamento profissional. Mas, falando sério, não dava. Em parte porque não sou muito profissional, mas principalmente por causa do telefone.

Quando foi trabalhar no Ceilão, é bem provável que Julia nem tivesse um telefone em sua mesa. Naqueles tempos, a cidade de Kandy não devia ser muito pródiga em linhas internacionais. Meu telefone, ao contrário, está sempre a mil. São oito linhas, com luzinhas vermelhas que não param de piscar. Às vezes acontece de eu estar com quatro ou cinco pessoas ao mesmo tempo na espera. Falo com gente que grita, gente que explica tudo com a maior paciência do mundo e velhos solitários, que são os piores, porque nunca encontro uma maneira gentil de dizer à senhora inválida de Staten Island, que está convencida de que sua idéia para o monumento foi roubada por algum arquiteto de renome internacional, já que a foto que saiu no jornal é igualzinha à coleção de pesos de papel de cristal que ela tem guardada em sua caixa de

badulaques: "Agradecemos a contribuição, sua doida - até nunca mais!" Isso para não falar na correspondência que tenho de abrir: desenhos de campanários enormes na forma de duas mãos rezando, maquetes construídas com palitinhos de sorvete, copinhos de plástico e chumaços de algodão embebidos em aquarela. E é claro que cada uma dessas sugestões é arquivada e catalogada, com o intuito, presumo, de num futuro distante serem exibidas numa exposição de arte estrambótica.

Às vezes, quando tudo fica realmente difícil, chego a pensar em não me segurar mais e abrir o berreiro. Acho que esse seria o tipo de bobagem sentimentalóide que meus chefes esperam de uma democrata, e talvez eu tenha sorte e eles balancem a cabeça e me mandem para casa com uma compressa de água fria. Acontece que tenho uma reputação a preservar. Não sou chorona - quer dizer, pelo menos não no trabalho. A imagem que eu mantenho lembra mais a daquelas duronas da época da República de Weimar, aquele tipo de mulher que é só azedume, histeria irônica e olheiras profundas.

Por isso, em vez de chorar, suspiro quando me pedem para levar uma caixinha de lenços de papel para viúvas desconsoladas ou bato a cabeça na mesa com enfado enquanto falo ao telefone com uma mulher que não consegue mais andar e não sai de casa faz uma semana, mas que foi uma grande bailarina e chegou a fazer cinema, porém agora não tem dinheiro para pagar os médicos e acha que o certo seria erguer no Ground Zero uma réplica da Feira Mundial de 1939. Em vez de chorar, faço comentários impiedosos sobre os velhinhos que enviam poemas com títulos como "Os Anjos do 11/9". Ajuda a passar o tempo. Mas o cinismo azedo deixa as pessoas rabugentas e, em excesso, pode causar danos irreparáveis ao coração.

Quatro dias depois da chegada de meus pais, coloquei-os num avião de volta para Austin, onde a vida é uma moleza. Todos nós,

àquela altura, estávamos sofrendo de dores de cabeça constantes e desconfortos estomacais, que são a consequência inevitável das visitas de pais e mães a Nova York. Percebemos que tem alguma coisa errada com nosso estilo de vida quando ficamos ansiosos para retomar a dieta purificadora de Julia Child. Na noite seguinte à partida deles, comemos *Poulet Poêlé à l'Estragon* com salada mista pré-pronta, e eu me senti uma pessoa muito virtuosa por usar menos de um tablete de manteiga ao preparar um jantar para três.

Heathcliff ia ficar mais algum tempo em Nova York porque tinha arrumado um trabalho. Ninguém sabia ao certo como isso havia acontecido. Nos últimos dias, recebera inúmeras ligações em seus celulares - ele tinha dois. Em momento nenhum mencionava o assunto das conversas, mas, após uma delas, me chamou de lado e perguntou se podia continuar dormindo no sofá da sala por mais alguns dias. Tinha sido contratado para cuidar de um quiosque numa feira de cosméticos no Javits Center, coisa que não parecia ter nada a ver com o que Heathcliff costuma fazer, a não ser pelo fato de que se tratava de um quiosque de sabonetes e loções feitas com cabras de Caxemira, o mesmo tipo de cabra que ele passara um ano pastoreando na Toscana. Isto, sim, é Heathcliff sem tirar nem pôr.

Mudando de assunto, parece que andavam com saudades de mim no mundo virtual.

Alguém chamado Chris deixara um comentário no *post* que eu havia escrito sobre o *Poulet Poêlé à l'Estragon*, o primeiro que eu fazia em mais de uma semana: "Ah, graças a DEUS você voltou! Achei que tivesse morrido!!! Senti TANTO a sua falta!" Passei a manhã inteira no trabalho pensando como era excitante saber que eu tinha uma leitora regular chamada Chris - embora eu não conhecesse nenhuma Chris -, até que me dei conta de que o comentário dela era um pouco sinistro. Mas era boa a sensação de ser benquista e, após o hiato criado pela visita de meus pais e por

aquela mudança infernal, voltei com tudo ao Projeto Julie/Julia. Comecei devagar – ovos *pochés*, sopas. Mas logo estava pronta para enfrentar desafios maiores. Desafios como, por exemplo, bife com molho de tutano de boi.

Num duelo com um osso com tutano, o primeiro obstáculo é encontrar o desafiado. Em 1961, quando JC publicou *MtAoFC*, os ossos com tutano talvez dessem em árvores, como enfeites gordurentos de Natal. Porém eu não estava em 1961 e tampouco estava na França, o que teria tornado as coisas mais fáceis. Não, eu estava em Long Island City e em Long Island City não havia ossos com tutano em lugar nenhum.

Não me dei melhor em Lower Manhattan. Havia enotecas, balcões de queijos nas mercearias e bistrôs simpáticos, mas como a maioria do pessoal que mora no centro da cidade prefere, à maneira dos vampiros, alimentos que possam ser capturados e deglutidos em meio ao corre-corre geral, não havia nem sombra de açogue.

Por isso, envolvi Eric no caso. Primeiro ele foi até Astoria ao sair do trabalho.

Imaginávamos que naquela região do Queens ele encontraria mercados cuja clientela de imigrantes autênticos ainda dava valor a um bom pedaço de osso. Mas os imigrantes autênticos aparentemente tinham se mudado de lá; Eric não teve sorte. Heathcliff teve de ficar no centro de convenções até as sete nesse dia, e eu só cheguei em casa depois das nove. O jantar foi frango assado, à Julia. Era preciso picar a moela para fazer o molho, e foi assim que descobri que não sabia o que era uma moela. Sabia que era uma das coisas que vêm no saquinho enfiado no traseiro da ave. Sabia também que não era o fígado, mas qual, dentre os pedaços de vísceras restantes, era a moela? Aí é que estava o problema.

(Depois de ler meu *post* sobre isso, o pai de Eric me ligou e resolveu o problema: a moela era aquela coisa que parecia dois corações grudados; o coração era aquela coisa que parecia metade de uma moela.)

Na noite seguinte, Eric e Heathcliff tentaram um ataque em duas frentes. Depois do trabalho, meu marido pegou o metrô para o Upper East Side e meu irmão para o West Village. Contudo, quando meus dois fiéis perdigueiros chegaram a seus destinos, tanto a casa de carnes Lobel's quanto a Ottomanelli's já tinham fechado. É que os açougueiros, imagino, dormem com as galinhas. Meu irmão ainda conseguiu chegar a tempo na Petco para comprar alguns ratinhos para o jantar da Zuzu, minha cobra de estimação. (Sempre que Heathcliff está na cidade aproveito para transferir a ele todas as obrigações relacionadas à alimentação da Zuzu. Como foi *e/e* quem me deu uma píton de 1,5 metro de comprimento quando eu estava na faculdade por achar que eu precisava de um bichinho de estimação, me parece bastante justo que ele se responsabilize ao menos por uma parte da dívida cármica acumulada ao longo de dez anos de sacrifícios de roedores.) Cheguei em casa pouco antes das dez, pedi uma pizza e desabei no sofá. Eric passou um bom tempo tentando me acordar para que eu tirasse minhas lentes de contato. Tentar me acordar quando pego no sono no sofá não é nada divertido.

Então veio a quarta-feira, 11 de setembro de 2002. Levantei às cinco para estar no escritório às sete. Passei a manhã inteira em pé. Primeiro nos fundos de uma sala de entrevistas coletivas lotada, escutando discursos soporíferos de tão vibrantes, enquanto tentava saber se Nate estava olhando para mim ou para a parede. Depois, fui para a praça de concreto que circunda nosso prédio. Do outro lado da rua, no buraco deixado pela queda das torres, parentes de

vítimas formavam um círculo em meio à poeira do canteiro de obras. Liam num microfone os nomes de todos os que haviam morrido. À

tarde, fui tomar conta do Centro de Familiares.

O Centro de Familiares era uma sala de reuniões que tinha sido transformada numa espécie de velório panorâmico para as esposas, irmãos e filhos daqueles cujos corpos não tinham sido encontrados. Situado no vigésimo andar, as janelas davam para o Ground Zero. As paredes estavam cobertas do chão ao teto com fotos, poemas, flores, recordações. Havia um livro de visitas, dois ou três sofás e alguns brinquedos e jogos para as crianças. O Centro era o único lugar em que aquelas pessoas podiam estar próximas de seus mortos sem serem incomodadas por ambulantes vendendo bonés do Corpo de Bombeiros de Nova York e rolos de papel higiênico com estampas de Osama Bin Laden ou por turistas posando para fotos em frente aos tapumes como se estivessem visitando a represa Hoover. Até muito recentemente corpos ainda eram encontrados, por isso imagino que tinha algum sentido que aquela gente desejasse estar ali, embora eu nunca tenha sido do tipo que visita cemitérios e, quando olhava lá para baixo, tampouco pensava em Deus ou em anjos ou nos semblantes serenos dos mortos que tinham ido para um Outro Lado qualquer. Não, eu só pensava em pedaços de corpos. E não entendia como alguém que perdera um ente querido naquela ferida aberta tinha estômago para aguentar aquilo.

Após a cerimônia realizada pela manhã, foram todos para o Centro de Familiares e olharam mais um pouco para o buraco. Tinham mais fotos e poemas para pregar com tachinhas nas paredes - as quais já estavam tão abarrotadas que alguém que estivesse ali pela primeira vez e quisesse pregar uma lembrança precisaria de ajuda para achar um lugar. Eu ajudava essas pessoas, deslocando cuidadosamente uma recordação alguns centímetros para a esquerda e outra para a direita, a fim de abrir uma brecha para a

única foto que a pequena equatoriana possuía do filho que lavava pratos no restaurante Windows on the World. Era uma situação difícil para os visitantes que apareciam ali pela primeira vez, não apenas porque não encontravam lugar nas paredes para suas recordações nem porque ainda não tinham feito amizade com as famílias que frequentavam o lugar com mais regularidade, mas pelo fato de que, se estavam ali pela primeira vez, um ano após a tragédia ter acontecido, provavelmente vinham de outros países e talvez não falassem inglês ou, ainda, porque seu relacionamento com o falecido não era dos melhores. De modo que ofereci lenços de papel para irmãos alemães gays, garrafinhas de água para tias inglesas birutas e dei tapinhas constrangidos nas costas de um ex-marido belizenho que não parava de chorar. Essas eram as tarefas reservadas aos funcionários de segundo escalão no aniversário do 11 de Setembro - bem, não a todos.

Às secretárias, sim, mas não aos estagiários de planejamento urbano; às meninas de relações públicas, sim, mas não aos meninos do departamento de desenvolvimento de programas. De fato, só mulheres – nenhum homem – passaram o dia providenciando tachinhas, canetas, lenços de papel e as chaves do banheiro que ficava no saguão. É

possível que, por serem republicanos, nossos chefes fossem influenciados por aquele tipo de visão de mundo centrada em valores familiares que vê as mulheres como seres dotados de delicadeza e sensibilidade inatas - a despeito das muitas evidências em contrário existentes na própria agência. Ou talvez eles simplesmente soubessem que rapazes recém-saídos das melhores universidades do país não participam numa boa de babaquices sentimentalóides.

Enquanto isso, o osso com tutano continuava sendo um problema. Eric lembrou que Sally seria a pessoa ideal para ajudar

nessa busca, mas, como continuávamos sem saber ao certo se os pais dela tinham ou não sido assassinados por um lunático com um rifle de longo alcance na mão, corríamos o risco de ficar com cara de tacho ao tentar recrutar sua ajuda.

"Meus pais o quê? O quê?! Ah, meu Deus, eu não liguei pra vocês?" Sally parecia aflita.

Eric jamais tinha caído na besteira de falar com uma pessoa sobre o assassinato hediondo de que os pais dela haviam sido vítimas recentemente, mas em seu íntimo sempre receara que um dia isso seria inevitável.

"Não, não, não. Está tudo bem. É que o pessoal do carroto não apareceu, só isso.

Ficaram de vir de Rhode Island, mas não deram as caras. Ai, desculpa, pensei que tinha ligado pra vocês! São tchecos, sabe, e acho que fumam crack. É, o pessoal do carroto, claro. Se eu conseguir falar com eles de novo, será que ainda dá pra pegar o sofá?"

Não passou pela cabeça de Eric perguntar por que ela tinha contratado um carroto de tchecos viciados em metanfetamina, e que, ainda por cima, eram de Rhode Island. Em vez disso, ainda ofegante por ter escapado por tão pouco de um inimaginável tormento telefônico, ele disse que ela podia, sim, pegar o sofá, o qual continuava em pé junto à escada do nosso apartamento - desde que nos ajudasse a encontrar um osso com tutano.

"Claro, legal. Que osso é esse?"

Sally e eu somos amigas íntimas desde a época em que moramos juntas, no primeiro ano da faculdade, muito embora eu seja o tipo de pessoa que, quando está aborrecida ou infeliz, bebe até esquecer ou se põe a cozinhar coisas nada saudáveis; Sally é o tipo de pessoa que, quando está aborrecida ou infeliz, sai para correr no parque, se põe a limpar o banheiro com uma escova de dentes ou se matricula num curso de rabinismo. Sally ainda relutava em dar mais detalhes sobre a partida de seu inglês bonito, mas o tom de voz que usou, o franzir audível de seu nariz ao mencionar a dissertação que o sujeito estava escrevendo sobre as origens pré-históricas do feminismo, e a satisfação com que concordou em tomar parte na caça ao tutano fizeram Eric suspeitar que o rolo com o inglês estava definitivamente terminado.

Eric saiu mais cedo do trabalho, Heathcliff deixou alguém tomando conta do quiosque de cosméticos e Sally abandonou seu isolamento no Upper West Side. Encontraram-se em frente ao Ottomanelli's quando faltavam cinco para as seis. O açougue ainda estava aberto - foi por um triz -, mas os ossos com tutano tinham acabado. Então deram início a um périplo pelas mercearias do West Village, passando por Gourmet Garages e Garden of Edens. Só depois de cinco paradas para flertes inquiridores em balcões de carne (a encarregada disso era Sally ou, caso topassem com uma açougueira boazuda, Heathcliff, mas nunca Eric, que é uma negação quando se trata de paquerar alguém - eu tive praticamente de arrastá-lo a uma festa e dopá-lo com GHB2 para seduzi-lo) conseguiram por fim uns quinze centímetros de fêmur de boi.

Saíram do Jefferson Market levando o osso na sacola xadrez azul como um troféu.

Erguiam-no para o alto - vitória, enfim! Eric sentia que a sombra do desastre fora afastada. Um mês antes ele nem desconfiava da importância que aquele pedaço de boi teria para seu casamento.

Contudo, o entusiasmo esfriou um pouco quando Sally disse que, ao contrário do combinado, não os acompanharia até o Queens para jantar o *Bifteck Sauté Bercy* que levaria o tutano de boi. "Acho que não é uma boa ideia", disse ela.

"Ah, deixa de onda", interveio Heathcliff - não porque sentisse uma paixão secreta por ela, por mais que eu desejasse. Fazia muito tempo que eu nutria uma esperançazinha de que os dois acabassem juntos um dia. Coisa que quem os conhece sabe que seria uma tragédia de proporções épicas. Acho que falta um parafuso na minha cabeça.

"É que estou com medo de pegar o metrô na volta. Peçam desculpas a Julie por mim."

Sally não era a primeira convidada para jantar que perdíamos graças àquele impulso súbito que fazia as pessoas desistirem de se deslocar até um subúrbio distante para comer comida francesa num "loft" horroroso. Mas, toda vez que isso acontecia, ficávamos não só decepcionados como, de forma meio obscura, também humilhados.

Em se tratando de vida social, era como se morássemos em Jersey.

Nesse ínterim, com a saída do último dos visitantes, eu arrumara o Centro de Familiares e fora para casa. Enquanto meus camaradas vasculhavam as ruas do West Village à procura do meu osso, eu separava dois dentes de alho para preparar um *Purée de Pommes de Terre à l'Ail*, isto é, purê de batatas com alho. Que é uma delícia de acompanhamento, embora apenas para alguns tipos de prato.

(Você já viu alguma foto da cozinha de Julia? As paredes são cobertas de tábuas com ganchos, dos quais pendem fileiras e mais fileiras de panelas, cujo perfil está desenhado com pincel mágico sob seu respectivo gancho, de modo que Julia sempre sabia onde ficava cada panela. Seu marido, Paul, fez isso por ela, ou talvez tenha sido para preservar a própria sanidade mental. Ele sempre foi muito metódico. Às vezes penso que um sistema como esse me seria bastante útil - como, por exemplo, quando chega a hora de acrescentar leite quente à mistura de farinha e manteiga que está escurecendo muito rápido na panela e me dou conta de que esqueci de colocar o leite no fogo. Nessas ocasiões, seria muito conveniente ter à disposição uma panelinha bem pequena, em vez de ficar Tateando embaixo da pia com uma mão enquanto mexo freneticamente a mistura com a outra. Mas nunca vou ter um sistema como esse, porque se tem uma coisa que me falta é espírito metódico.)

Preparar um *Purée de Pommes de Terre à l'Ail* é uma tarefa árdua, que demanda bastante tempo, mas mesmo assim, e apesar de eu ter começado tarde, consegui terminar antes que a equipe de busca óssea, ou o que havia sobrado dela, voltasse para casa. Eu estava começando a ficar nervosa. Para passar o tempo, entrei na internet e verifiquei meu e-mail.

Minha amiga Isabel mora no interior montanhoso do Texas com o marido, Martin, e a mãe, que é uma profissional da comunicação com animais. Isabel é... Droga, não sei como descrevê-la. Vejam por conta própria:

A Nancy acaba de me contar um sonho FANTÁSTICO. Foi uma coisa esotérica, visionária, uma mistura de Truman Capote com William Burroughs, em que eu dirigia a coreografia de um especial de Páscoa para a TV com um elenco de esquilos malucos.

Isso me fez lembrar de um sonho que eu tive no final de semana passado, um sonho que eu tenho quase certeza de que foi premonitório. Ando relendo meu *Dreaming into Truth*, e esse tinha todos os sinais.

Bom, acontece que eu não conheço nenhuma Nancy, não entendo (nem faço muita questão de entender) o que um sonho sobre esquilos pode ter a ver com Truman Capote, William S. Burroughs e premonição, e nunca ouvi falar de nenhum livro chamado *Dreaming into Truth*. Além disso, é preciso ter em mente que Isabel mandou isso para todas as pessoas de sua lista de e-mails, o que é *muita* gente. Ela sempre foi assim.

Numa era de concisão, Isabel continua impavidamente prolixa. O trecho acima fica ainda mais engraçado para quem conhece a voz dela, porque, quando fala, Isabel parece um geniozinho da terceira série que esqueceu de tomar sua Ritalina - alternando, de maneira imprevisível, imitações guturais de pessoas das quais você nunca ouviu falar e trinados agudíssimos, por vezes ameaçando furar os tímpanos dos ouvintes. Nunca tinha pensado nisso antes, mas acaba de me ocorrer que a voz dela lembra bastante a de Julia.

Estou andando sobre paralelepípedos, à beira de um rio. Passo por um café com mesas na calçada e, sentado numa delas, está Richard Hell.

(Ah, é? Bom, eu também não faço a menor idéia de quem seja esse tal de Richard Hell.

Nunca vi mais gordo.)

Ele está tomando chá gelado, usando uma blusa velha de losangos e calças de couro, e tem os olhos pintados com um lápis roxo, coisa que por algum motivo o deixa com um ar muito sexy. Então eu digo: "Lembra de mim? Sou a Isabel. Só queria dizer que acabei de ler *Find it Now* e achei maravilhoso". O título do livro dele é *Go Now*, mas no sonho eu o chamo de *Find it Now*, não porque tenha me confundido, mas porque no sonho ESSE é o nome do livro. E Richard diz: "Experimente o verdadeiro chá inglês".

Mas, quando estendo a mão para pegar uma xícara, percebo que estou segurando um pênis de borracha cor-de-rosa. É pequeno, cabe na palma da minha mão. Sei que ele só vai crescer na banheira, como uma esponja, só que mais firme.

Depois me vejo batendo à porta de um apartamento. É uma porta de uma cor carmim esquisita, desbotada, e o número é 524. Minha amiga Julie - sabem a Julie?, aquela do blog de culinária, eu mandei o link para vocês - abre a porta. Ela está toda descabelada e o marido dela, o Eric, está no fundo, atirando discos de pizza para o alto e cantando de um jeito lindo. Julie me diz para entrar e jantar com eles, mas eu entrego o pênis de borracha para ela e digo: "Obrigada pelo presente, mas não posso usá-lo", Julie, muito chocada, me pergunta por quê, e eu respondo: "É que não tomo mais banho de banheira, só de chuveiro". Ao que Julie retruca com um pedantismo que não tem nada a ver com ela: "Bom, isso é problema seu, não é?"

Ora, sei que é constrangedor e minha tia Sukie vai querer morrer quando ler isto, mas Isabel não inventou essa história de eu ter dado um pênis de borracha para ela.

Andávamos trocando e-mails - e-mails *particulares*, diga-se de passagem - sobre a vida sexual de Isabel, que não parecia lá muito

satisfatória, queixa que, convenhamos, todo mundo tem, não é mesmo? E não é que eu seja especialista em brinquedos eróticos, mas já passei algum tempo em San Francisco. E queria dar a impressão de estar na onda pró-sexo, porque às vezes, quando se é amiga de Isabel, é bom saber mais do que ela sobre determinado assunto. Então me pus a falar das delícias proporcionadas pelos brinquedos eróticos - delícias que eu conhecia menos por experiência própria do que por já ter navegado muito na internet. Acho que enganei bem, porque ela ficou interessadíssima no assunto. Sendo assim, quando chegou seu aniversário, eu não podia deixar de mandar um pênis de borracha de presente. E mandei.

Ah, meu Deus, espero que o marido de Isabel não esteja na lista de e-mails dela.

Não sabia muito bem como responder àquela mensagem, por isso saí da internet e voltei para a cozinha. Resolvida a tomar a demora de Eric, Heathcliff e Sally como um bom sinal, abri o Livro na página que explicava como extrair tutano de um osso.

"Coloque o osso em pé e parta-o com uma faca de açougueiro", escreve Julia naquele seu tom sempre seguro e despreocupado. Na mesma hora pensei em pelo menos um possível problema: eu não tinha faca de açougueiro. Logo a velha cachola estava sendo assolada por mais alguns maus pressentimentos.

Nesse instante a porta se abriu. Eric e Heathcliff passaram por ela como exploradores recém-chegados do Ártico. Eric segurava a sacola de plástico diante de si, como se fosse um núcleo de gelo valiosíssimo. Sem dúvida, estava esperando no mínimo um beijo de agradecimento - ou bem mais que isso, talvez. "Agora me diz se eu não sou o cara?", bradou ele.

"Quer dizer que vocês conseguiram?"

"Claro que conseguimos!", comemorou Eric, chegando até a ensaiar alguns passinhos de dança. Heathcliff sorriu com o canto da boca, mas teve a delicadeza de não revirar os olhos.

"Tiveram que dar a Sally em troca?"

"Como é?"

Heathcliff explicou: "Ela preferiu ir para casa. Não estava a fim de encarar o metrô na volta".

Suspirei. Eu não havia dado o beijo de boas-vindas em Eric, e ele começava a temer que suas esperanças de uma demonstração de gratidão tivessem sido vãs. "Bom, talvez tenha sido melhor assim."

"Por quê?"

"É hora de extrair o tutano do osso." Olhei com uma expressão ligeiramente aflita para os dois. "Acho que a Sally não ia fazer muita questão de ver isso."

Dentre as minhas facas, a maior era uma usada para cortar carne, que tinha a lâmina serrilhada, com cerca de vinte centímetros de comprimento e uns três de largura.

Sempre me parecera uma faca que impunha respeito; mas bastou o primeiro golpe para ficar claro que ela não daria conta do serviço. "Julia deve ser mais forte que dez secretárias juntas",

resmunguei. "Pena que não tenha participado das Cruzadas - teria sido um terror passando a espada nos infiéis. 'Parta-o com uma faca de açougueiro', uma ova!"

Eric e Heathcliff debruçaram-se em silêncio sobre o osso. Eric, pensativo, segurava o queixo; Heathcliff coçava a nuca.

Alguns anos antes, meu irmão passara uns tempos em Nova York. A idéia era que ele ficasse algumas semanas acampado no nosso sofá enquanto procurava um apartamento -

acabou ficando um ano. Dito assim, parece a pior tragédia que pode acontecer a um casal: ter o cunhado instalado por meses a fio na sala de estar. Mas não foi ruim, não.

Pelo contrário, cozinhamos muito - o macarrão com espinafre e linguça do Heathcliff é fora de série -, assistimos a uma porção de filmes e passamos ótimos momentos juntos.

O lado negativo foi que naquele ano eu e Eric fizemos sexo no máximo umas doze vezes. (Se bem que não me pareça justo atribuir a Heathcliff toda a culpa.) O lado positivo foi que, em muitas ocasiões, pude tirar o time de campo enquanto meu marido e meu irmão solucionavam os mais variados problemas domésticos, coisa que era bastante divertida, além de me livrar de muita chateação. Quando vi os dois ruminando o problema do tutano, senti uma ponta de nostalgia.

"Vocês têm uma serra tico-tico?", indagou Heathcliff.

Mourejaram por vinte minutos com a serra que Eric desencavou no armário do hall, até ficarem empapados de suor. Conseguiram fazer um furo de uns dois centímetros.

Embora fosse exatamente o que eu queria, a gosma cor-de-rosa que grudara na lâmina da serra era pavorosa. Os rapazes estavam meio verdes.

"Droga, deixem isso comigo."

Atirei o osso numa panela com água fervendo. Não parecia um procedimento muito correto, Julia seria bem capaz de desaprová-lo, mas eu não sabia mais o que fazer. Após alguns minutos, tirei o osso da panela e tornei a investir contra ele, dessa vez com a menor faca que eu tinha, uma faca de descascar frutas, com cerca de sete centímetros de comprimento e fina o bastante para o túnel cilíndrico que se estendia de um lado a outro do osso. Bem devagar, a muito custo, consegui penetrá-lo.

Retirei cada gota daquela gosma cor-de-rosa, até afundar praticamente a faca inteira no fêmur do boi. O atrito produzia um ruído medonho - tinha a impressão de sentir aquilo dentro dos *meus* ossos. Vale aqui uma metáfora para os exploradores das profundezas selvagens da África: havia um quê de *O Coração das Trevas* em tudo. Afinal de contas, é possível ir mais fundo que o interior de um osso? É o centro do centro das coisas. Se o tutano fosse uma formação geológica, seria o magma que se agita sob a crosta terrestre.

Se fosse uma planta, seria um musgo muito delicado que só cresce nos picos mais altos do monte Everest e durante a primavera nepalesa dá minúsculas flores brancas por três dias apenas. Se fosse

uma recordação, seria a mais primal, a mais dolorosa e reprimida, a que nos fez ser quem somos.

Lá estava eu, cavoucando o centro do centro das coisas, pensando que aquilo não passava de uma porcaria nojenta. Cor-de-rosa, como acho que já disse. Bastante úmida.

Não líquida, tampouco inteiramente sólida – coágulos pegajosos que gotejavam com um som nauseabundo na tábua de cortar.

Os rapazes assistiam, hipnotizados. "Um dia", disse Eric, engolindo com dificuldade,

"ainda vamos tirar a sorte grande. Vamos embora de Nova York e teremos nossa casinha no campo, como sempre quisemos."

Pensei que ele estivesse apenas querendo me lembrar do lugar dos meus sonhos; mas não, era o início de um raciocínio, e assim que terminou de engolir sua bile, ele o completou.

"Quando isso acontecer, vamos comprar um boi de um matadouro e cuidar *muito bem* dele."

"É isso aí", concordou Heathcliff. "Falou."

É verdade. Sou louca por carne. Mas me ocorreu que tutano era algo que eu não tinha o direito de ver, não daquele jeito, cru e trêmulo na minha tábua de cortar. A palavra *violar* irrompeu espontaneamente na minha cabeça. "É como estuprar um osso. Ah, meu Deus, eu disse isso em voz alta?"

Conseguimos extrair cerca de uma colher e meia de tutano e decidimos que teria de ser o suficiente. Eric e Heathcliff foram para a sala de estar, com a esperança de encontrar uma partida de futebol na TV e esquecer aquela visão horrorosa. Murmurando: "Deixe de frescura, Julie", fui em frente e comecei a fritar os bifés.

Acontece que, quando você enfia a cabeça num lugar como aquele, às vezes é difícil sair de novo. Ler a frase: "no momento em que uma fina camada de sumo vermelho começa a se formar sobre a superfície do bife" não ajudou em nada, embora tenha me auxiliado a preparar bifés deliciosos. A visão daquela gosma cor-de-rosa na minha tábua de cortar continuava a me provocar náuseas, mas eu tinha a impressão de que além do asco havia outra sensação, mais bem escondida. Um frêmito de depravação.

Quando os bifés ficaram prontos, coloquei-os numa travessa e misturei o tutano e um pouco de salsinha ao líquido amanteigado que restara na frigideira. O resíduo de calor desse líquido devia ser suficiente para cozinhar de leve o tutano. Além do mais, conforme Eric me garantira, era impossível alguém ser infectado pela síndrome da vaca louca comendo tutano, e se fosse, não faria diferença cozinhá-lo ou não - algo a ver com príons ou coisa do gênero -, mas eu estava apavorada e, por via das dúvidas, deixei-o um pouco no fogo. Depois despejei uma colherada do molho de tutano sobre cada bife, acrescentei um pouco de purê de batatas com alho e *Tomates Grillées au Four* - tomates inteiros besuntados com azeite e levados ao forno por alguns minutos - e o jantar estava pronto.

Se por alguns instantes eu rezeira que o tutano de boi fosse um daqueles ingredientes que dão muito trabalho por nada, logo percebi que a preocupação era descabida. O sabor do tutano é forte, carnosos, quase intenso demais. No início, em meu estado de

depravação crescente, eu só conseguia pensar que tinha *gosto de uma ótima trepada*.

Mas havia algo mais, por incrível que pareça. (E quem pediria mais? Eu podia faturar meu primeiro milhão vendendo aqueles bifés pornográficos.) O fato é que aquilo tinha gosto de vida, e de vida bem vivida. É claro que o boi do qual eu extraíra o tutano levava uma vidinha de merda - confinado com dezenas de outros bois, tratado com excesso de medicamentos e alimentado com uma comida insípida que podia ou não conter pedaços de parentes seus. Mas dentro de seus ossos, bem lá dentro deles, jazia a predisposição para a alegria animal. Dava para sentir o gosto disso.

Uma das teses sobre os canibais, como se sabe, é a de que eles comem partes dos inimigos mortos a fim de se beneficiar de suas principais qualidades - sua força, sua coragem. E tem aquele negócio que aconteceu na Alemanha. Você ouviu falar a respeito, não? A história daquele sujeito que topou que o outro cortasse seu pênis fora, cozinhasse e depois *lhe desse para comer* - o que foi aquilo? O que o cara achou que aprenderia sobre si próprio ao sentir o gosto da rola refogada? Por acaso estava tentando extrair a última gota de prazer do troço? (Ah, meu Deus, que metáfora desnecessária!) Mas por alguma razão - eu estava dizendo isso durante o jantar - meu bife com molho de tutano parecia conter um princípio semelhante. "É como se eu estivesse comendo a vida. É quase como se estivesse comendo *minha própria* vida, entendem?"

"Não. Pra falar a verdade, não. Mas está uma delícia, mana."

Se eu tentasse dizer qualquer coisa desse gênero na agência governamental em que trabalhava, obteria como resposta apenas olhares vazios e uma subsequente sindicância interna. Certas pessoas talvez receassem que uma discussão sobre canibalismo

espiritual, ainda mais no primeiro aniversário da tragédia, fosse vista como algo de mau gosto. Sally, a única maníaca sexual ex-estudante de rabinismo que conhecemos, talvez compreendesse - desde que suportasse o trauma de pegar o metrô para ir a um subúrbio remoto. Julia talvez fosse outra pessoa capaz de compreender.

Na manhã de 12 de setembro, enquanto eu permanecia na cama, angustiada com a proximidade do momento em que teria de deixar as cobertas e ir para o escritório, pensei no trabalho de Julia em sua agência governamental. O OSS funcionou num período anterior à invenção dos cubículos e de tudo o que eles implicam, de modo que Julia não tinha de trabalhar em um. Não tinha de atender ao telefone, não tinha de consolar pessoas aos prantos e não tinha de voltar de metrô para casa. Lidava com informações bem mais confidenciais do que as de que os burocratas são todos uns imbecis e que uma minoria não desprezível do povo americano é burra ao extremo, obscenamente louca e/ou tem um mau gosto horrível em se tratando de monumentos.

Sob todos esses aspectos, Julia passara seus dias de secretária em situação bem melhor do que a minha.

Por outro lado, naquela altura ela ainda não tinha Paul em sua vida, pensei ao me enrodilhar nas costas de Eric para um último cochilo. E lembrei (ao sentir o gosto de carne de um arrotozinho tardio) que ela tampouco havia experimentado tutano de boi.

De modo que, em outros aspectos, quem estava em vantagem era eu.

Junho de 1944

Kandy, Ceilão

Uma lâmpada de 25 watts não seria suficiente para realizar aquele trabalho minucioso nem ao meio-dia de um dia ensolarado; no lusco-fusco de um dia chuvoso, então, era praticamente impossível. Paul apertou o nariz entre o dedão e o indicador, depois esfregou os olhos com a palma das mãos. Seu intestino tinha se rebelado de novo e ele devia estar na cama, mas aquele trabalho não se realizaria sozinho - quando a pessoa é a Divisão de Apresentação, não tem o dia de folga por estar com problemas de saúde.

Paul olhou pela janela, distraído. Através da cortina de chuva cálida, viu os elefantinhos serem levados dos jardins botânicos para o local onde receberiam sua ração noturna. Os passos vagarosos e suaves dos animais, suas pequenas caudas balançantes e aqueles cílios comicamente compridos, que lembravam os de Theda Bara, sempre o alegravam e, com chuva ou sol, os jardins eram lindos. Encarapitado na parede da choupana de cadjan onde ele estava trabalhando, um lagarto verde-esmeralda fazia um ruído semelhante ao de uma espátula raspando o fundo de uma panela de ferro. Paul enfiou os dedos na meia para coçar inutilmente sua maldita friteira, depois tornou a se debruçar sobre a prancheta, decidido a preparar no mínimo um último desenho.

Então, assim que se ajeitou na cadeira e tornou a se concentrar no trabalho, sua única lâmpada apagou. Claro.

"Droga." Ele estendeu a mão e desatarraxou a lâmpada com cuidado, chacoalhou-a ara verificar se filamento havia se partido, mas não ouviu som nenhum. Tornou a rosquear a lâmpada no soquete, levantou-se e foi dar uma espiada pela porta. O lugar inteiro estava

às escuras. Como ele imaginara. Com a noite já caindo, a eletricidade só voltaria no dia seguinte.

E pensar que um dia ele imaginara que trabalhar no OSS seria uma experiência intensa e emocionante. Bom, talvez pudesse ao menos organizar alguns conceitos para os desenhos que teria de preparar assim que amanhecesse. Começou a fechar a porta.

"Paul! Que história é essa de ficar aí sozinho no escuro?"

Era Julia, obviamente - a voz era inconfundível, mas por um breve instante ele ficou sem saber de onde ela vinha. Perscrutou a penumbra ensebada do corredor, mas não viu ninguém. "Paul! Atrás de você!"

Julia e Jane comprimiam o rosto contra as frágeis persianas da janela e sorriam como duas adolescentes. Jane fez um gesto convocatório com o indicador e Julia exclamou:

"Venha ver os elefantes tomar banho. E não invente desculpas esfarrapadas!"

"Mas é que não dá mesmo, infelizmente. Tenho que terminar esse trabalho. Já estou atrasado, e eles precisam desses desenhos o mais tardar amanhã."

"Pois então mande essa gente à merda! Se querem que você faça o trabalho, deviam no mínimo arrumar um pouco de luz para você. "

Jane encarou Paul com a sobrancelha erguida; um gesto que teria sido mais sedutor se não deixasse tão óbvio que sua intenção era exatamente essa. "Viu a péssima influência que você tem sido para a nossa pequena Julia? Precisa ver como a língua dela anda suja."

Paul deu um suspiro. As moças tinham razão. Seus superiores que fossem à merda.

Deixou a caneta em cima da mesa. "Esperem, já estou indo."

Dia 40, Receita 49

... para fazer um omelete

"Por que não chama alguém pra levar essa porcaria?"

Eu estava sentada na sala de estar, com o tornozelo direito - que inchara a ponto de formar uma bola duas vezes maior que a de costume e exibia uma perturbadora coloração verde-amarelada - apoiado numa otomana. Eric tinha ido à cozinha buscar gelo; Heathcliff estava parado na minha frente, de braços cruzados.

"Falei pra Sally que podia ficar com ele. Ela está numa fase difícil."

"Sim, mas não dá nem pra entrar nesta casa sem correr o risco de quebrar a perna. Pra mim, isso é que é difícil."

Dei de ombros.

"De quem foi que ela se separou agora? Outro David?"

"Óbvio."

Ao longo dos dez anos que já dura nossa amizade, Sally namorou no mínimo uma dúzia de Davids. Chega a ser sinistro. Eric voltou da cozinha com um saquinho cheio de gelo.

"O que quer que eu faça pro jantar?"

"Eu cozinho, pode deixar. Tenho as alcachofras pra fazer. Além do mais, estou atrasada com meu cronograma."

"É melhor não apoiar esse pé no chão. Precisa continuar com o gelo."

Mas eu já tinha me levantado e estava saltando num pé só, rumo à cozinha. "Fiz apenas seis receitas na semana passada. E na semana anterior, com papai e mamãe por aqui, não fiz absolutamente nada. Meus leitores *precisam de mim!*"

Minha intenção era que isso fosse interpretado como uma piada, ainda que na realidade não fosse. Mas Eric não estava para brincadeiras. "Seus *leitores?* Fala sério, Julie."

"Como assim?"

"Vai me dizer que a meia dúzia de gatos-pingados que acessa seu blog enquanto faz uma pausa para o café não pode passar mais um dia sem ler sobre como foi que você fez pra refogar legumes espinhentos na manteiga?"

"Ah, vá se foder."

Eu e Eric olhamos feio um para o outro com um bom humor venenoso, cujo propósito era sugerir que aquela discussão não passava de uma divertida encenação amorosa.

Heathcliff esboçou um sorriso afetado; encarava um e outro, sem se deixar enganar.

Meu irmão já cuidou da casa de um gângster em Creta. Foi assaltado por um policial na Hungria. Mascou as folhas de coca que um garçom lhe ofereceu no Peru. Foi embora de uma ilha na costa da Sicília porque era o único sujeito ruivo que as pessoas tinham visto na vida e as velhas faziam o sinal-da-cruz sempre que o viam. Além disso, a mulher com quem ele vive quando não está sendo vítima de um batedor de carteiras em Budapeste nem cuidando de cabras na Itália nem vendendo sabonetes em Nova York é o tipo de pessoa capaz de, sem mais nem menos, num belo fim de tarde, inventar de fazer uma torta de maçã. Juntos, os dois preparam o sorvete para a torta: colocam leite, nata, açúcar e baunilha num pote de café, que é acondicionado numa velha lata de batatas fritas cheia de gelo; então, sentam-se no chão da cozinha, na diagonal, e põem-se a rolar a lata entre eles, para cá e para lá. Claro que, para ele, a felicidade doméstica é algo tão natural quanto seu espírito aventureiro.

Portanto, quando sou ríspida com Eric na frente de Heathcliff, trata-se de um reconhecimento humilhante de um certo fracasso nessas duas linhas de frente. E não é só isso. É também uma lembrança dolorosa de que *inevitavelmente* me tornarei uma pessoa como minha mãe, fazendo-me de mártir ou sendo ranzinza, agindo como um ser irracional ou então me queixando sem parar das dores nas juntas. Ir para a cozinha pulando num pé só por causa de um tornozelo inchado enquanto chateio meu marido, por exemplo, é o tipo de coisa que minha mãe faria. A irritação que se apossou de mim quando me dei conta disso teria sido facilmente aplacada com uma saudável vodca-tônica, se a garrafa de Stolichnaya que Eric comprara ao sair do trabalho não tivesse se espatifado na plataforma do metrô. Ficar furiosa com Eric por causa disso teria sido outra atitude típica de minha mãe, de modo que tratei de

trincar os dentes e comecei a preparar o prato estranhíssimo que planejava para aquela noite: *Omelettes Gratinées à la Tomate* e *Quartiers de Fonds d'Artichauts au Beurre* - omeletes com tomate, gratinados com queijo e creme de leite, acompanhados de corações de alcachofra na manteiga.

Chris - a que escrevera aquele negócio meio tétrico sobre sentir muito minha falta e pensar que eu estava morta quando fiquei um tempo sem escrever no blog - achou inacreditável que antes de começar o Projeto Julie/Julia eu nunca tivesse comido um ovo. "Como você conseguiu viver esse tempo todo sem comer um único ovo?", ela perguntou. "Como é POSSÍVEL???!!!!!"

Claro que não era *bem* verdade que eu nunca tinha comido um ovo. Eu os comera mexidos uma ou duas vezes, mas à moda texana, com *jalapeños* e meio quilo de queijo.

Contudo, minha preocupação quando se tratava de comer ovos sempre fora garantir que eles não tivessem aparência, cheiro e muito menos gosto de ovo. Sendo assim, minha história nesse departamento era, suponho, um tanto quanto incomum. Chris não foi a única a ficar chocada. Gente de quem eu nunca tinha ouvido falar apareceu para explicitar seu assombro e consternação. Para ser sincera, não entendia por que tanto escândalo. Não comer ovos é uma esquisitice bem menos estapafúrdia do que, por exemplo, odiar *croûtons*, como acontece com certos maridos que eu conheço.

Felizmente, os ovos feitos à moda de Julia Child quase sempre têm gosto de molho branco. Vejam o caso de seus *Oeufs en Cocotte*, por exemplo. São ovos ao forno com um pouco de manteiga e creme de leite, dispostos em pequenas formas numa panela rasa de água. Uma delícia. De fato, melhor que *Oeufs en Cocotte* só *Oeufs en Cocotte* com *Sauce au Cari* quando a gente acorda com uma ressaca

de matar, depois de uma daquelas noites em que alguém finalmente resolve sair para comprar um maço de cigarros, e a mulherada começa a fumar, beber e dançar no meio da sala até as três da madrugada, ao som das músicas que um carinha fica baixando do iTunes em seu novo Apple G3 PowerBook ridiculamente estiloso e moderno. Em manhãs assim, *Oeufs en Cocotte* com *Sauce au Cari*, uma xícara de café e um copo bem grande de água são como a refeição que as filhas cobertas com véus de uma tribo de beduínos errantes dão na sua boca depois de um deles ter encontrado você à beira da morte, estirada na areia dos infindáveis desertos da Arábia - sem exagero.

Enfim, acho que foi a seção dos omeletes que de fato mudou minha relação com os ovos.

Os diagramas de *MtAoFC* são muito excitantes. Pode-se fazer de conta que se está adentrando numa ciência verdadeiramente hermética, como litografia, fusão a frio ou qualquer coisa do gênero. E talvez encontremos ainda outra analogia em algum ponto do trecho abaixo:

Segure o cabo da frigideira com as duas mãos, com os dedos para cima, e de um só golpe puxe imediatamente a frigideira na sua direção, fazendo movimentos vigorosos e bruscos, mantendo a panela num ângulo de vinte graus sobre o fogo e dando um puxão por segundo.

É o puxão brusco que lançará os ovos contra a borda da frigideira, para depois fazê-los voltar ao meio dela. É preciso ter coragem e vigor ao fazer os movimentos, do contrário os ovos não se soltarão do fundo da frigideira. Após alguns puxões, eles começarão a engrossar.

Não sou só eu, certo? Você também logo pensou numa daquelas práticas sexuais japonesas tradicionais, provavelmente muito dolorosa, sobre a qual leu algo quando estava na faculdade.

Tudo bem, então talvez seja só eu.

Escreve JC: "Uma maneira boba mas perfeita para dominar o movimento é praticar ao ar livre com meia xícara de feijão". Posso vê-la rindo consigo mesma ao escrever isso, pensando nas donas de casa americanas do início dos anos 1960, com seus conjuntinhos de lã e penteados à Mary Tyler Moore, espalhando feijões por todos os cantos de seus bem-cuidados jardins. E como boba é um dos nomes pelos quais eu atendo, segui o conselho; porém, em vez de cair no jardim, meus feijões se espalharam pelas calçadas imundas da Jackson Avenue. Os caminhoneiros buzinavam, as prostitutas olhavam.

Uma minivan da Virgínia encostou na minha frente. A motorista, vendo que havia encontrado alguém de bom senso e boa educação na pessoa de Julie com sua frigideira, perguntou como devia fazer para chegar a Nova Jersey.

"Nova Jersey fica longe pra dedéu. A senhora está mais perdida que filho de puta em dia dos pais."

Meus modos nem sempre são muito civilizados, admito, e esse jeito canhestro de sacudir uma frigideira cheia de feijões na frente de Deus e o mundo não contribui muito para melhorá-los.

(Quando relato esse incidente no blog, Henry, um rapaz com o qual namorei no colegial e dispensei para ficar com o Eric e que

levou uns dez anos para me perdoar por isso, escreve: "Quer dizer que agora você é a maluca dos feijões do bairro? Que fantástico..."

E há também alguém que eu nunca vi mais gordo que se dá o trabalho de lamentar o fato de eu empregar com tanta frequência palavras de baixo calão, como *p****, *p***** e *m*****. Gente que critica o meu vocabulário sempre usa uma porção de asteriscos.) Dominar essa técnica com ovos propriamente ditos pode deixar a pessoa meio zonha - é como usar a língua para dar nó em cabinhos de cereja. A primeira vez em que fui bem-sucedida - um sucesso relativo, vamos dizer - foi numa manhã de domingo, quando resolvi fazer omeletes para Eric e sua colega de trabalho, Tori. Eu não conhecia Tori muito bem - sabia que ela era artista, que passava seus dias no escritório com meu marido e que era bonita. Algo me dizia que, não bastasse isso, Tori também era craque em usar a língua para fazer laços em cabinhos de cereja e que ela virava omeletes com uma mão nas costas. Portanto eu estava um pouco nervosa.

Durante o preparo de omeletes à Julia, é tudo muito rápido. É tolice tentar decifrar os diagramas e suas legendas - os quais, além de serem de modo geral intimidadores, foram escritos para pessoas destros, exigindo de minha parte alguma adaptação sináptica

- enquanto se cozinha. O primeiro omelete eu não consegui virar de jeito nenhum; ele se amontoou na borda da frigideira, rachando nos pontos de maior tensão. No entanto, quando o virei sobre um prato, o recheio acabou sendo parcialmente recoberto -

cogumelos com creme de leite e vinho Madeira; coisa fina, finíssima - e a coisa ficou mais ou menos parecida com algo que se poderia chamar de omelete. Portanto, resolvi considerá-lo um sucesso parcial. Mas nem com muita condescendência eu poderia

dizer o mesmo do segundo. Este começou grudando no fundo da frigideira; quando tentei sacudi-lo com mais força, a chapa do fogão ficou coberta de ovos. Outra sacudida lançou um grande naco daquele troço semicoagulado ao chão. Desisti, virei a massa informe num prato e resolvi que aquele seria o meu. No terceiro, com movimentos cada vez mais amedrontados, comecei a dominar o método descrito por Julia. Dominar é exagero, mas pelo menos não derramei nada no fogão, e o omelete permaneceu inteiro.

Não dá para pedir muito mais que isso. Comemos nossos *Omelettes Roulées* com o *prosecco* que Tori havia trazido. Adoro ter uma boa desculpa para beber antes do meio-dia.

Bom, o fato é que, ao entrar mancando na cozinha para preparar corações de alcachofra e omeletes com tomate para mim, meu marido e meu irmão, eu já me sentia bastante à vontade com a operação vira-ovos. Os omeletes saíram mais ou menos com cara de omelete, o fogão permaneceu intacto e sem muita demora o jantar estava servido. Tudo ótimo, exceto pelo fato de que, a certa altura, com a falta de álcool e o constrangedor bate-boca conjugal, eu ficara meio irritada.

Tinha começado com o sofá de Sally. A discussão sobre o motivo de ele ainda estar em pé no nosso hall de entrada acabara levando, como seria de esperar, a uma conversa sobre a vida amorosa de minha amiga; um tema sempre muito interessante.

"E não é que ele seja um homem maravilhoso. É bonitão, acho – pra quem gosta do tipo." O tipo de Sally é musculoso, barulhento, bonito, engraçado e arrogante; o meu é magro, quieto, melancólico, engraçado e tímido. Desde que nos conhecemos, nunca aconteceu de ficarmos interessadas pelo mesmo homem. "Mas é um palhaço. Teve a cara-de-pau de dizer que ela precisava se candidatar e ir com

ele para Oxford, porque assim não ficaria com *vergonha* dela. *Ele* com vergonha *dela*. Aquele idiota não presta nem pra lambar os Manolo dela." Sally era a única pessoa que eu conhecia que possuía de fato um par de sapatos Manolo Blahnik - comprara- os pelo eBay, e eles faziam com que ela se sentisse deliciosamente sexy. E, quando Sally se sentia deliciosamente sexy, todos os homens num raio de três quarteirões também a achavam deliciosamente sexy –

parecia feromônio, uma coisa que ela não controlava.

Heathcliff cutucou suas alcachofras com certa desconfiança, como se ainda pudesse haver nelas alguma disposição para briga. Contudo, embora seja verdade que, quando atacadas, as alcachofras saibam revidar, os benefícios da evolução não haviam salvado os espécimes que jaziam em nossos pratos - com ou sem tornozelo torcido, eu fora um páreo duro demais para elas. Quebrara seus talos e arrancara suas folhas, fatiara-as e as reduzira a tenros discos amarelos com centros purpúreos e espinhentos, que, como uma flor tropical, boiavam numa tigela com água e vinagre para preservar sua cor. Depois eu as cozinhara e retirara implacavelmente aquelas pétalas resistentes, coloridas, a última defesa de uma alcachofra, até transformá-las em nada mais que amáveis sistemas de captação de manteiga. "Mas, se ele é tão idiota assim, qual é o problema?"

"O problema é que a Sally quer alguém. Ou acha que quer. O que eu posso fazer? Ela não me escuta quando digo que esses caras que ela arruma são todos uns babacas."

Quando conheci Sally, eu e Eric já namorávamos, e ao longo de todos esses anos nunca a vi ficar com um rapaz por mais de seis meses. Tal estado de coisas é uma faca de dois gumes. Às vezes, ela aparece com uma porção de homens de uma vez só: restaurante cubano com um na quarta, cineminha com outro na sexta e brunch

com um terceiro no domingo, os dois recém-saídos do banho e ainda vermelhos da última trepada matinal.

Sally chega com um brilho alegre nos olhos, e quando o rapaz se levanta para ir ao banheiro ela se debruça na mesa com um sorriso e cochicha: "Que tal? Um gato, né?"

Essas ondas primaveris de sua vida erótica têm o poder de me deixar aturdida. Uma coisa é preciso dizer sobre se casar com o sujeito que é seu namorado desde os 15 anos de idade: a gente realmente lamenta ter perdido a oportunidade de levar um estilo de vida poliamoroso. É sempre um baque ver Sally tão confiante e orgulhosa, com o pau daqueles caras numa mão e o mundo inteiro na outra.

Mas então uma amiga de escola fica grávida ou a mãe de Sally dá de presente a sua irmã menor - que chega a ser insuportável de tão certinha e está prestes a se casar - um caderno de culinária com as receitas preferidas da família, mas se recusa a dar um igual a ela porque: "É só para mulheres casadas". Aí Sally começa a aparecer com um rapaz só - um dos três anteriores ou outro, recém-chegado - e dessa vez há em seu olhar um certo apelo desesperado, e quando ela diz: "Um gato, né?", sua intenção é antes suplicar uma palavra de conforto do que reafirmar com orgulho o charme do homem fisgado. E

então ela se põe a fazer mais perguntas capciosas: "Sabe", diz, com os olhos arregalados de aflição, "ele só quer saber de sexo três vezes por semana. É um mau sinal, não é?"

Ou: "O que *você* acha que eu devia fazer?"

Sally está me pedindo o habitual conselho de "amiga casada": "Toda relação tem altos e baixos", "não abandone o barco" etc. Mas não quero falar desse jeito. Em geral, não gosto do cara e não me agrada a pessoa que Sally se torna quando me pede isso. Eu gosto é da Sally esfuziante, alucinada por sexo, uma neurótica convicta. A Sally que, ao contrário da chata da irmã dela, não está nem aí para casamento, que sabe que nenhum dos sujeitos que ela traz para a gente conhecer está à altura dela - não é esperto o bastante, não é delicado o bastante, não tem nada que se compare a sua gargalhada borbulhante, àquela voz capaz de espalhar bolinhas de champanhe por uma sala cheia de desconhecidos.

Eric passou seu derradeiro pedaço de alcachofra por toda a superfície do prato que mantinha equilibrado em cima do meu pé inchado - o qual, por sua vez, estava apoiado no colo dele - absorvendo as últimas porções de manteiga derretida. "É, mas a Sally também não é nenhuma santa."

Assim que ele deixou cair aquele último e gotejante triângulo esverdeado na boca, dei-lhe um tapa forte no ombro; uma proeza e tanto, já que precisei vencer toda a distância de minha perna estendida para fazer isso. "Não fale assim da minha amiga."

"Não seja boba. Você sabe que eu adoro a Sally. Mas ela é uma pessoa... *difícil*."

É verdade, nenhuma das minhas amigas é muito dócil. Gwen certa vez saiu literalmente no tapa depois de mandar um bando de meninas esganiçadas calar a boca no metrô.

(Uma das garotas arranhou o rosto dela com unhas postiças de cinco centímetros de comprimento - levou semanas para sarar.)

Sabe-se que Isabel, com sua voz de bebê rouco e senso de humor incorrigivelmente obscuro, já deixou mais de um homem com urticária. E Sally é a mais encrespada de todas. Se ela fosse uma estrela de cinema, seria Rosalind Russell *em Jejum de Amor*; se fosse um legume, seria uma alcachofra. Como não é nem uma coisa nem outra, ela é Sally, uma garota durona e sensacional, para a qual às vezes é muito difícil arrumar um par.

"Olha", acrescentou Heathcliff, "vai ver que a Sally é do tipo que não foi feita pra casar.

Ai! O que foi?"

Vai ver que os homens que convivem comigo gostam de apanhar. Do contrário, não fariam tantos comentários engraçadinhos.

Quando éramos crianças, Heathcliff tinha um brinquedo, um cilindro de vidro retorcido com duas ampolas de cada lado, ligadas por um tubinho sinuoso. Poderia ser confundido com um utensílio de cozinha que Julia houvesse comprado numa de suas viagens ao exterior, não fosse o fato de conter um misterioso líquido vermelho. Ao segurar a ampola na palma da mão, o calor da pessoa colocava o líquido em ebulição e o passava para a outra ampola. Só que comigo não funcionava. Quando eu segurava a ampola vazia, o líquido vermelho parecia ser atraído pela minha mão, como se a lei de física ou química que fazia o brinquedo funcionar, fosse ela qual fosse, não se aplicasse a mim. Esse era apenas um dos vários indícios agourentos que levavam ao enigma "Mas Afinal de Contas, Que Espécie de Aberração Eu Sou?" Outro era a tendência que eu tinha de perder coisas - chaves, óculos, aparelhos ortodônticos, notas de vinte dólares –

numa velocidade que ia muito além da mera leviandade, adentrando o reino da paranormalidade. Já na adolescência, ao voltar para casa sozinha após uma daquelas noites de muito sexo, descobri que também tinha o poder de queimar as lâmpadas da iluminação pública - elas iam se apagando à medida que eu passava com o carro, uma após a outra.

Quando comecei a cozinhar, ainda na faculdade, não demorei a me dar conta de minha estranha inaptidão para preparar qualquer prato que envolva endurecer, fermentar, gelatinizar ou crescer. Pode ser pão, maionese, gelatina de vodca ou o que for, quando se trata de misturar um líquido e um sólido e transformá-los em outra coisa, algo rarefeito, estufado ou cremoso, sou uma imprestável.

E é só eu tocar uma planta que ela morre.

Eu não lia histórias em quadrinhos quando criança, por isso só conheci os X-Men quando, já adulta, Eric me falou deles. Se os tivesse conhecido antes, teria percebido muito mais cedo que sou uma mutante - quem sabe, um cruzamento de Magneto com Vampira e um pouco de Lucille Ball. Talvez isso tudo tenha algo a ver com meu problema hormonal - o indesejável dote genético com que meu irmão perfeito, por ser homem, nunca terá de se preocupar. Um dote que vale um dinheirão para o especialista em depilação por eletrólise e um dia, suponho, também para o obstetra que me prescreverá os medicamentos que precisarei tomar para engravidar, se é que poderei de fato engravidar. A onda de pânico que me invade quando penso nisso prova que (a) realmente existe o tal relógio biológico; (b) eu tenho um; e (c) seu tiquetaque não pára.

Durante toda a vida, sempre tive a impressão de ouvir pequenas explosões ao meu redor, pequenas revoluções, conspiradores detonando minas dentro de mim. Assim, quando Heathcliff

pronunciou as palavras "do tipo que não foi feita pra casar", reconheci o estrondo surdo da bomba que explodiu no fundo da garagem subterrânea das minhas tripas.

"E por acaso isso significa alguma coisa? 'Do tipo que não foi feita pra casar'?"

Heathcliff e Eric friccionavam os braços doloridos. "Por que a indignação? Casamento não é pra todo mundo!"

Claro que não. O casamento não é algo mais inevitável que a heterossexualidade ou a culinária francesa. Mas o espasmo enjoativo que senti quando Heathcliff disse aquela frase era real, e não passava.

"Ninguém nasce assim ou assado."

"Ah, sei lá. Talvez nasça."

Assim como nunca faltaram homens para Sally, para Heathcliff nunca faltaram mulheres, e no entanto ele nunca deixou de ser essencialmente um cara solteiro. Ele vive numa boa, tem poucas posses, mantém certa distância de tudo e de todos - é uma variação ruiva de *O Último dos Moicanos*. Em geral, isso não me incomoda.

"E daí? Vai me dizer que você se considera acima desse lance de casamento?"

"Como é que é?" Heathcliff ergueu as sobrancelhas, numa expressão sarcasticamente perplexa, como só ele consegue fazer.

"Não me olhe assim."

"Assim como?"

"Como se você fosse melhor do que eu." De repente senti o sangue martelar meus ouvidos e percebi que estava me preparando para fazer algo de que depois me arrependeria. Eu ia contar.

Quando eu estava na quarta série e Heathcliff na primeira, nossos pais se separaram.

Papai foi morar num apartamento distante, na zona sul de Austin, e durante quase um ano nós o víamos somente duas vezes por semana - quando ele vinha nos pegar para uma sessão de hambúrgueres e videogame e quando vinha apanhar mamãe para as sessões de terapia de casal. Os dois acabaram se reconciliando. Papai voltou para casa e todos nós tornamos a viver felizes - a despeito de queixas e ressentimentos ocasionais -

para sempre. Nada disso era segredo, apenas uma velha história familiar. Mas eu sabia de uma coisa que Heathcliff não sabia.

Aconteceu no Datsun zx de meu pai. Ele estava ao volante, minha mãe no banco do passageiro e eu no banco de trás. Mamãe chorava.

"Você está bem, mamãe?", perguntei.

"Não, querida, não estou bem, não."

"Sua cabeça está doendo?" (Minha mãe sofria de sinusite - vivia com dor de cabeça.)

"Não. É o meu coração que está doendo."

Isso era novidade. "Por que seu coração está doendo?"

"Porque seu pai está apaixonado por outra mulher!"

Minha mãe e eu sempre tivemos inclinação para frases melodramáticas cortantes; mesmo naquele momento desagradável, eu tinha certa consciência de que acabara de dar um passe para ela marcar um golaço. E, enquanto soluçava no banco de trás, pensava em meu íntimo que devia decorar aquele diálogo - eu já sabia o valor de uma história capaz de arrancar lágrimas da platéia.

Foi tudo tão emocionante e dramático que somente alguns dias mais tarde a existência dessa Outra começou a me atormentar. Tão logo começou, porém, não parou mais. Eu olhava para as mulheres no shopping e na rua, indagando a mim mesma se alguma delas seria Ela. Comecei a ficar cansada à toa. Fiquei com olheiras tão profundas que os professores me dispensavam mais cedo (para ser sincera, talvez eu estivesse me aproveitando um pouco de minha veia histriônica hereditária). E, quando minha mãe me pediu - por favor, por favor, por favor - para eu não contar nada a Heathcliff, prometi que não contaria. Por que sair por aí espalhando esse tipo de sofrimento?

Bem, aparentemente a promessa vingou porque, quando enfim a quebrei naquela noite, depois das alcachofras e dos omeletes com

tomate - deixando escapar, como que por vingança, que quando Heathcliff estava na primeira série seu pai havia dormido com outra mulher e que mesmo assim ele e mamãe continuaram juntos, não porque fossem

"do tipo feito pra casar", mas porque haviam se empenhado muito e porque seu amor era maior que as mágoas que tinham infligido um ao outro -, comecei a tremer, e um caroço de medo - pequeno, porém mais pesado que ferro - ameaçou fechar por completo minha garganta, como se meu corpo achasse que sufocar até a morte seria um destino melhor do que revelar um segredo.

O que eu esperava? Que no momento em que rompesse meu silêncio Heathcliff voltaria a ser o menininho de 6 anos que eu tinha de proteger, encolhido em seu pijama junto à mesinha de centro verde-garrafa dos meus pais, com os cabelos brilhantes ainda úmidos do banho, o rosto se desfazendo em lágrimas?

Bom, não foi o que aconteceu. Heathcliff se limitou a colocar mais um pedaço de omelete no prato. "Não sabia disso", disse ele. Espetou com o garfo o último pedacinho de ovo, esfregando-o no prato a fim de absorver o que restava de molho. "Mas faz todo sentido, não é? E terminou tudo bem, então não deve ter tido importância."

E arrotou. "Sempre achei uma idéia esquisita jantar omelete, mas estava muito bom."

E pronto. Eu quebrara uma promessa, não fora capaz de guardar aquele que talvez fosse o único verdadeiro segredo que alguém havia me confiado na vida. E o chão não se abriu para me engolir.

No fim das contas, não houve nada de mais. Não sabia se devia sentir alívio ou decepção.

Em *MtAoFC*, há um capítulo inteiro dedicado ao preparo de ovos. Mas, enquanto eu ia avançando pelas receitas ali contidas, comecei a arder de curiosidade em relação a algo que o livro não menciona: o *primeiro* ovo de Julia. Ora, é claro que ela não nasceu sabendo sacudir alegremente uma frigideira para fazer omeletes perfeitos, certo? É

óbvio que até a formidável JC precisou de um pouco de *treino*. Então como foi o primeiro ovo dela? Terá sido um ovo mexido - uma escolha tradicional? Ou um ovo cozido para segurar a fome até a hora do farto jantar? Ou terá sido só mais tarde que ela, já moça e com vergonha de revelar sua condição de principiante, arriscou-se a fazer uma dúzia de ovos *benedict*, tendo de jogar fora meia dúzia deles quando as amigas que moravam com ela naquele que foi seu primeiro apartamento em Nova York não estavam olhando?

Ou será que ela só dominou a técnica dos ovos depois de casada? Julia se casou tarde, aos 35 anos; talvez ela própria tenha chegado a se perguntar se era do tipo feito para casar. Naquela noite, enquanto Eric lavava a louça, Heathcliff cavoucava com uma colher um pote de sorvete Ben & Jerry e eu me recuperava do choque que fora descobrir que a revelação de um segredo guardado por tantos anos não significava nada, comecei a imaginar se isso seria possível. Por alguma razão, parecia-me reconfortante pensar que Julia fizera seu primeiro ovo no apartamentozinho parisiense em que morou com Paul, enquanto girava dentro de seu casulo, prestes a metamorfosear-se na nova Julia, a Julia que ela estava destinada a ser.

Dia 42, Receita 53 / Dia 82, Receita 95

Desastre/Jantar para convidados, jantar para convidados/desastre: Um Estudo sobre a Dualidade

Em 1º de janeiro de 1660, um jovem funcionário público londrino começou a escrever um diário. Escreveu sobre sua ida à igreja - onde o pastor falou qualquer coisa a respeito de circuncisão - e sobre o almoço após o sermão. Mencionou também que sua mulher havia queimado a mão ao requeimar algumas sobras de peru.

Ao longo dos nove anos seguintes, esse sujeito escreveu *todo santo dia*. Testemunhou o Grande Incêndio de Londres e algumas carnes assadas que passaram do ponto, para sua decepção. Assistiu a centenas de peças teatrais, jurou que iria parar de beber e depois mudou de idéia. Comeu muito - não obstante a situação precária em que o país se encontrava, um barril de ostras era sempre apreciado -, trabalhou muito e bolinou todas as moças que lhe deram liberdade para isso. E escreveu sobre todas essas coisas - com honestidade e autocomplacência. De vez em quando divertido, com frequência incrivelmente enfadonho, às vezes cheio de vida - ele era o Sid Vicious dos escritores de diário do século XVII. Então, em 31 de maio de 1669, simplesmente parou de escrever.

Há blogueiros que se arriscariam a dizer que Samuel Pepys foi uma espécie de protoblogueiro, mas, como não somos uma turma lá muito comedida, é melhor não nos dar ouvidos. É verdade que Pepys registrou de modo obsessivo os altos e baixos de seus esforços decorativos, assim como a ocasião em que se masturbou no barco-táxi. É

também verdade que ele escrevia de pijama. Porém, embora tenha preservado com cuidado seus diários - vários volumes deles -,

nunca os mostrou a ninguém. Hoje, quando escrevemos blogs sobre nossas dificuldades para emagrecer, nossos trabalhos de tricô e nossas opiniões sobre o QJ do presidente, partimos do alegre pressuposto de que outras pessoas acharão isso interessante - muito embora saibamos que há um sujeito em algum ponto de Bagdá e uma secretária de um senador em Washington que é paga para ir para a cama com assessores republicanos que também têm blogs e que, em comparação com os deles, os nossos devem parecer terrivelmente maçantes. Hoje em dia, com um laptop de segunda com acesso à internet, qualquer um pode proferir seu uivo primal sobre os telhados do mundo. O surpreendente porém é que, para cada indivíduo que tem algo a dizer, parece haver ao menos um punhado de pessoas interessadas em ouvir. E algumas delas nem são seus parentes.

O que eu acho é que Sam Pepys registrou todos os detalhes de sua vida ao longo de nove anos porque o próprio ato de registrá-los os tornava importantes ou, no mínimo, singulares. Supervisionar o trabalho dos pintores nos aposentos superiores de sua casa era bem entediante, mas *escrever* sobre isso fazia com que supervisionar o trabalho dos pintores nos aposentos superiores de sua casa ao menos *parecesse* interessante.

Ameaçar trucidar o cachorro da mulher por ele ter mijado no tapete novo talvez o tenha feito sentir-se meio tolo e ranheta, mas, quando se escreve sobre isso, a coisa ganha o aspecto de uma divertidíssima anedota doméstica para a posteridade. Imaginem se Pepys houvesse, por exemplo, mandado imprimir um panfleto anônimo, o qual, em seguida, fosse distribuído pelas ruas de Londres. Será que ele não se divertiria ao escutar alguém numa taberna, recontando, para riso geral, a história que ele próprio escrevera sobre a ocasião em que o *spaniel* do rei cagou na barca real?

Sentimos uma palpitação perigosa, confessional, ao revelar ao mundo os detalhes fascinantes de nossas vidas e mentes, e a internet torna isso muito mais rápido, assombroso e excitante. Mas indago a mim mesma: será que ainda teríamos os relatos sobre as bronhas de Sam, os registros de seus desentendimentos conjugais, se ele tivesse um blog em vez de um diário? Uma coisa é você escrever sobre os deslizos sexuais e sociais que comete a fim de satisfazer seus impulsos masoquistas mais recônditos, mas compartilhá-los com o mundo inteiro? Há limite para tudo, não é mesmo?

Eu queria preparar um creme bávaro de laranja para Heathcliff antes de ele ir embora.

Ele adora laranja. Mas minha disfunção gelatinosa mutante me fazia hesitar. Até então, em meu avanço pelo capítulo das sobremesas, eu transformara um *Crème Brûlée* em sopa e preparara *Plombières*, que variavam de macias porém desagregadas a sólidas porém granuladas. O creme bávaro, ao contrário das *Plombières*, levava gelatina. Não sabia se isso era um bom ou mau presságio. A perspectiva de servir uma sobremesa gorada a meu irmão - aquele sujeito que, sem o menor esforço, improvisava sorveteiras com latas velhas - me punha num estado de nervos terrível.

Na manhã do último sábado que Heathcliff passaria conosco, fui acordada pelos gemidos de Eric e adivinhei de imediato que teríamos pela frente mais um de seus dias de Blanche. Todo mundo possui alguns genes abomináveis - Eric tinha um que de tempos em tempos o fazia passar o dia inteiro vomitando e, entre um acesso de náuseas e outro, obrigava-o a permanecer na cama, com o braço sobre os olhos, padecendo de uma dor de cabeça insuportável. Sei que não é muito bonito dizer isso, mas eu não tinha a menor paciência com os dias de Blanche do meu marido, visto que ele se recusava a procurar um médico, alegando que o problema era o

"estômago dos Powell" ou "o excesso de vodcas-tônicas". Em seus dias de Blanche, além de gemer e vomitar muito, Eric também suava e cheirava mal - não era nada agradável ficar perto dele. Se um dia eu chegar à conclusão de que não sou do tipo feito para casar, aposto que será num dos dias de Blanche do meu marido.

Levantei cedo, com a esperança de abafar o primeiro ruído de vômito com o noticiário do rádio e o borbulhar da cafeteira. Sally ligou às oito em ponto.

"Ah, meu Deus. Tirei você da cama?"

"Não, eu já tinha levantado."

"Sério? Puxa, nem acredito que acordei tão cedo! Não tenho dormido direito ultimamente."

"Tudo bem. Eu estava lendo o jornal. E aí?"

"Falei com o Boris."

"Boris?"

"É! O croata do carroto."

"Mas o cara não é tcheco?"

"Não, eu me enganei, é croata. Enfim, deixa pra lá. O caso é que ele e o irmão vêm pra Nova York hoje. Vão sair de Providence às

nove. Acho que lá pelo meio-dia e meia estarão no Queens. Será que podemos passar aí e pegar o sofá?"

"Rum, claro. Vou sair para fazer umas compras, mas acho que consigo voltar antes disso."

"Tem certeza de que não vai ser muita amolação?"

"Não. Quer dizer, tenho."

"Então tá - vejo você ao meio-dia e meia."

Quando pus o fone no gancho, os vômitos haviam começado, bem na hora em que eu previra que começariam. Fui dar uma espiada no meio-banheiro: Eric estava sentado no chão, os joelhos flexionados entre os braços, a cabeça e os ombros curvados. "A Sally vem buscar o sofá hoje."

"Sério?"

"É. Lá pelo meio-dia e meia."

"Ah, tudo bem." Havia um tom pouco resoluto em sua voz - ao meio-dia e meia eu não o veria sentado no chão do meio-banheiro, vomitando aquela bile verde nojenta, ele jurava por Deus que não, *de jeito nenhum*. Já tinha ouvido isso antes - Eric rivaliza com o melhor de Vivien Leigh em seus dias de Blanche. Era puro jogo de cena.

"Preciso comprar umas coisas no Western Beef. Já vou indo, assim volto a tempo."

"Vai com o Bronco?"

"É, não tem jeito."

"Tome cuidado."

(Depois do desastre do dia da mudança, o Bronco voltara à ativa com um alternador novo, mas, ao sair da oficina, pude ver pelo único retrovisor que ainda restava no jipe que o mecânico olhava para mim com uma expressão alarmada; e o breque assustava de tão macio.)

O melhor do Western Beef da Steinway Street é seu nome, mas há outras coisas boas também. Por exemplo, as máquinas coletoras de lixo reciclável, que podem vir a calhar caso um dia desses eu perca a cabeça e fale umas poucas e boas para um burocrata republicano do mal, seja demitida e tenha de começar a catar latas para sobreviver. As verduras e os legumes são bastante razoáveis, e há uma bizarra e fascinante seção de ervas caribenhas - incluindo um troço rosado, sumarento, com cara de alga marinha, num saco de celofane com a etiqueta "Virilidade" - além de vários corredores de congelados. Não há capas de chuva legais como as que ouvi dizer que andam distribuindo no Fairway do Upper West Side, mas uma dúzia e meia de ovos custa menos de dois dólares, o creme de leite é vendido em galões de cinco litros e há prateleiras e mais prateleiras de todos os tipos de carne de segunda que se possa imaginar. (E eu pretendia fazer *Pot-au-feu* para o jantar, de modo que precisava de muita carne de segunda.) O que não tinha no

Western Beef eram os cubos de açúcar necessários para o creme bávaro.

(Aposto que era muito mais fácil encontrar cubos de açúcar em 1961. Agora, obviamente, o açúcar vem em *envelopes*, para não falar nos desagradáveis pacotes de açúcar de confeitiro, que sempre me fazem lembrar daquela cena em *Como Eliminar seu Chifé* em que a Lily Tomlin acha que sem querer envenenou o Dabney Coleman.

Aliás, taí um filme capaz de dar algumas *ideias* para uma secretária de repartição pública. Mas isso não vem ao caso agora. O fato é que é uma pena essa história dos cubos de açúcar. Eles têm uma integridade branca tão pura - nas vésperas de Natal, quando éramos crianças, eu e Heathcliff sempre deixávamos alguns para as renas, ao lado do prato de biscoitos do Papai Noel, empilhados na mesinha de centro da sala, feito um igluzinho de cristal. E agora? As crianças deixam nove envelopes de adoçante para as renas?)

No Key Food da 36th Street, em Astoria, também não havia cubos de açúcar, embora eu tenha aproveitado para pegar as beterrabas e batatas da *Salade à la d'Argenson* que eu me esquecera de comprar no Western Beef porque anotara esses itens no último minuto, no verso de minha lista de compras. Então tentei o Pathmark. Nunca tinha ido até lá, e uma coisa eu digo: não volto mais. Não há nada de que eu precise em tamanha quantidade. As portas de correr do Pathmark abrem-se para um átrio amplo, branco, vazio, sem nenhum sinal de vida ou de gêneros alimentícios. Tive a sensação de que a qualquer momento surgiria um comandante ariano para me indicar o caminho: " *Tã*, venha, pegue um carrinho e siga em frente. A senhora encontrará tudo de que precisa aí dentro". Mas o átrio não dava numa câmara de gás, e sim num supermercado todo branco e reluzente, do tamanho de um estádio, onde, pelo preço do horror existencial de ver algumas

famílias enchendo dois carrinhos com RC Cola e salgadinhos de queijo genéricos ou um velho solitário comprando três dúzias de macarrão instantâneo e quatro litros de suco de laranja, encontrei meus cubos de açúcar.

Ainda bem que o Bronco estava funcionando. Depois de todo aquele périplo, bastou eu ter de me espremer para contornar o sofá com as compras e levá-las escada acima para que o mau humor e o sentimento de estar sendo explorada se instalassem - se eu tivesse sido obrigada a voltar a pé para casa, carregando aquele monte de sacolas, provavelmente teria ido direto para o quarto dar com uma paleta de porco na cabeça do Eric.

Eric que, como eujá imaginava, continuava largado na cama. "Precisa de ajuda, amor?", gemeu ele, enquanto eu me esbaforia subindo a escada com minhas sacolas de carne.

"Ah, cale a boca e durma."

"Tá bom. Vou levantar logo, prometo."

"Sei."

A caminho de casa, ao pensar na salada de beterraba com batata, eu sentira uma aflição súbita, que por sua vez causara uma leve transpiração em minhas axilas e me deixara ainda mais irritadiça do que de costume. Depois de guardar as carnes na geladeira, fui correndo consultar meu *MtAoFC*, e era como eu temia: as batatas e as beterrabas precisavam descansar juntas por "no mínimo doze horas, de preferência 24".

O creme bávaro precisava ser reservado por um período de "três a quatro horas ou uma noite".

E eu devia começar a preparar o *Pot-au-feu* "cinco horas antes de servi-lo", Eram 10h30 da manhã e eu já estava atrasada. Não que isso seja um fenômeno raro, mas sempre que acontece me deixa uma arara.

Quando jovem, Sam Pepys costumava oferecer jantares em sua casa – ele gostava tanto de comer quanto de impressionar os outros, de modo que levava jeito para a coisa. Mas é claro que não cozinhava - tinha uma mulher e uma criada para isso, ou podia simplesmente ir até a esquina buscar uma torta de carne, um barril de ostras ou qualquer coisa assim. Além do mais, não havia por que fazer muita onda com comida na Inglaterra da Restauração. A vida envolvia tantos riscos - a peste, a extração de pedras na vesícula sem anestesia, os eventuais regicídios - que a culinária não ocupava lugar de muito destaque entre as preocupações das pessoas. Sam não precisava se afligir com dietas de carboidrato zero nem com os problemas cardíacos de seu pai nem com o fato de seu vizinho ter se tornado um vegetariano radical. Os frangos não eram criados à base de antibióticos. Não havia doença da vaca louca. Ele tampouco se atormentava com a carga simbólica dos pratos - "Será que esses camarões com queijo aborrecerão o ministro da Marinha?" Ou então, quando se torturava com essas coisas, não escrevia sobre elas; e Sam era um homem capaz de escrever até sobre o tesão que sentia pelas ajudantes de cozinha.

Bom, se Sam escrevia sobre tesão, acho que relatar um ou dois jantares desastrosos é o mínimo que posso fazer.

O que aconteceu foi o seguinte: recebi uma ligação de um jornalista do *Christian Science Monitor*, imaginem só, que havia tido

a idéia absolutamente *insana* de me fazer preparar um *Boeuf Bourguignon* para a editora de *MtAoFC*.

Não vou mentir - é claro que, ao criar o blog, eu tinha devaneios sobre alcançar fama e fortuna improváveis. Afinal de contas, eu havia armado a minha barraquinha e estava lá, improvisando frases espirituosas sobre culinária na internet como se aquilo fosse a *drugstore* Schwab e eu, uma candidata a *pinup*. Entretanto, como todos descobrimos por volta dos 11 anos de idade, para nosso desconsolo, essas coisas não acontecem - não mesmo. E de qualquer forma teria sido quase uma heresia imaginar a verdadeira Julia Child e minha empreitada pessoal no mesmo campo de possibilidades. Os blogueiros cristãos talvez acreditem que Jesus Cristo leia seus diários on-line, mas eu não tinha o descaramento nem de cogitar a hipótese de que Julia, ou uma representante sua, lesse o meu.

Mas eu iria receber Judith Jones para jantar em casa. Sim, Judith Jones, a Iluminada, a mulher que reconhecera o valor histórico de um livro de culinária francesa quando ele era apenas um manuscrito, a pessoa que apresentara jc ao mundo.

Eu não possuo a natureza confiante de Samuel Pepys e Julia Child; para mim, um jantar com Judith Jones - "É como a Virgem Maria, só que mais bem vestida e com um escritório de esquina no centro de Manhattan!", eu disse em tom esganiçado para meu marido atônito - era algo que causava muita histeria.

Além disso, havia a questão do blog. O velho Sam podia escrever o que bem entendesse porque aquilo não seria lido por ninguém. Mas eu tinha um público, por mais incorpóreo e minúsculo que fosse. Não receava escrever coisas que me fizessem parecer patética ou incompetente, tampouco temia escrever algo que resultasse em

processos judiciais. Mas não queria dar a impressão de ser, sabem como é, *vaidosa*. Porque o fato é que, fora o pavor, eu estava orgulhosa pra caramba. Afinal de contas, *Judith Jones* aceitara um convite para vir jantar em minha casa. Tudo bem, eu sei, o convite fora do jornalista do *Christian Science Monitor* - mas que diferença fazia? Fosse como fosse, eu não queria dar a impressão de estar me vangloriando ou coisa assim. Por outro lado, não podia simplesmente omitir o jantar. Eu iria preparar nada mais, nada menos que um *Boeuf Bourguignon* - o prato clássico da cozinha francesa, o primeiro prato que Julia Child preparara em seu programa de TV, *The French Chef*. As pessoas perceberiam se eu deixasse isso passar em brancas nuvens. E eu também não queria parecer *pudica*.

O pior, porém, era que falar sobre o jantar podia dar azar.

Eu estava numa ciber corda bamba e tanto, se querem saber.

Fui apanhada de surpresa por uma violenta onda de interesse quando deixei escapar que Alguém Importante viria jantar em casa. As mais disparatadas hipóteses lotaram minha caixa de comentários - as pessoas imaginavam que Takeshi Kaga, protagonista de *Iron Cluf*, Nigella Lawson, a deusa da cozinha britânica, David o-ator-com-quem-eu-mais-gostariade-ir-para-a-cama Strathairn e inclusive a própria Julia Child estariam dispostos a se deslocar até Long Island City numa quarta-feira à noite para jantar comigo. E havia os que faziam suas conjecturas num estado semi-religioso de apreensão extática.

"QUEM É???????", escreveu Chris, que, por alguma razão, eu já imaginava como uma cinquentona do Minnesota, cabelos à escovinha e uma ligeira disfunção na tireóide.

"Isso está ME MATANDO! EU PRECISO SABER!!! CONTA, VAI!NÃO AGUENTO

MAIS!!!" Eram estranhamente estimulantes as expectativas grandiosas que aquelas pessoas manifestavam em relação a meu jantar. Elas pareciam achar que, com seu projeto sem pé nem cabeça, Julie Powell era fascinante o suficiente para atrair os maiores luminares do reino das celebridades culinárias e talvez até alguns astros de cinema menores à porcária de seu apartamentozinho suburbano. Diabos, talvez fosse verdade. Por que meu *Boeuf Bourguignon*, a nonagésima quinta das 524 receitas que eu havia me desafiado a preparar em um ano, não podia ser fascinante? Não só podia, como *era*. Porque, ainda que Julia Child não viesse jantar conosco, sua editora viria. E

isso era só o começo. Eu ia ficar famosa. *Super* famosa, anatem aí!

A sorte é que sempre há um desastre para esvaziar o balão da auto-estima quando ele começa a inchar demais.

Comecei a preparar meu primeiro *Boeuf Bourguignon* por volta das 21h30, na véspera do jantar. A primeira coisa que fiz foi cortar em tiras um pedaço grosso de bacon.

Quando minha mãe preparou esse prato a fim de servi-lo na ceia de Natal de 1984, em Austin, no Texas, usou bacon em fatias, já que não tinha outra alternativa." Mas na Nova York de 2004 não há desculpas - ainda mais quando a mulher que descobriu Julia Child vem para jantar. Depois de cortá-las, pus as tiras para ferver na água por dez minutos, para que não deixassem "a comida toda com gosto de bacon". Pessoalmente, não vejo problema nisso, mas não

sou nenhuma Julia Child e, numa situação tão delicada como aquela, era melhor confiar às cegas na opinião dela.

Dourei alternadamente o bacon, a carne e os legumes, depois os coloquei numa panela e acrescentei vinho tinto até cobri-los, além de uma colher de extrato de tomate, um pouco de alho triturado e uma folha de louro. Deixei no fogo até ferver, depois levei ao forno, a uma temperatura de 160°C.

Foi aí que a coisa começou a desandar. Porque o *Boeuf Bourguignon* precisa ficar no forno de três a quatro horas, e já passava das dez da noite. Assim, tomei a resolução fatídica - talvez fosse melhor ir direto ao ponto e dizer "trágica" - de tomar uma vodca-tônica enquanto esperava. Após duas e meia - vodcas-tônicas, não horas - tomei a resolução fatídica/trágica nº 2: colocar o despertador para lh30 da madrugada e então levantar, tirar o ensopado do forno e deixá-lo esfriando em cima do fogão até a manhã seguinte. Estiquei-me por cima de Eric, já estatelado na cama devido à sua parcela de vodcas-tônicas e à pizza de *jalapeños* com bacon da Domino's que tínhamos comido no jantar, e apanhei o despertador. Era uma dessas engenhocas projetadas pela NASA que a gente ganha de parentes distantes que não fazem a menor idéia do que nos dar de Natal. Sentei na beirada da cama para acertar o alarme do dito cujo, mas não conseguia me entender com ele. Enquanto mexia no aparelho, notei que, se me deitasse de bruços, descansando a bochecha no bumbum pelado do meu marido, teria um bom ponto de apoio para focalizar melhor aqueles botõezinhos minúsculos e as letrinhas quase ilegíveis que descreviam um método um tanto barroco de colocar o despertador para tocar na hora desejada. Mas os botões eram tão, mas tão pequenos! E o método, *tão* confuso! E eu tentei, tentei e tentei.

Quando voltei a mim, já eram quatro da manhã. Meu pescoço doía por ter ficado tanto tempo apoiado na bunda de Eric, e minhas

lentes de contato tinham grudado nos globos oculares. E o *Boeuf Bourguignon*, nem preciso dizer, estava esturricado.

O lado bom de acordar às quatro da manhã no dia do jantar mais importante da sua vida e dar de cara com um ensopado de carne francês todo destruído no forno é que, definitivamente, o trabalho vai ter que esperar.

Assim que a situação ficou clara, tomei a liberdade de dormir mais algumas horas antes de ligar para o escritório e avisar que estava doente e ir ao mercado me reabastecer dos ingredientes necessários para um segundo *Boeuf Bourguignon*. E vou logo avisando que o meu segundo *Boeuf Bourguignon* ficou perfeito. Às vezes é só uma questão de tentativa e erro, nada mais.

De modo que escrevi meu *post* do dia e preparei meu segundo *Boeuf Bourguignon* enquanto me recuperava do que, segundo havia dito a minha chefe, era uma virose estomacal, mas que na realidade era algo um pouco menos inocente que isso, e, graças a um milagre não muito pequeno, por volta das 17h30 o jantar estava pronto. Eu começava a pensar em tomar um banho - coisa que lá em casa é a expressão mais acabada de confiança anfitriã - quando o telefone tocou.

Não foi nem Judith quem ligou. Não cheguei a falar com ela - e aparentemente jamais falarei.

"Não sei como me desculpar", gemeu o jornalista. Ele estava arrasado. "Posso imaginar como você sonhava com isso. Mas ela se recusa a ir até o Queens com um tempo desses."

Claro, como se tratava de um jornalista freelance e jovem, eu não era a única a ter perdido uma oportunidade de ascensão profissional. Por causa dele, banquei a valente.

"Bom, é compreensível. Afinal, ela tem 90 anos, e está nevando. Fica para a próxima.

Mas você tem de vir assim mesmo. É muita comida, eu e meu marido não vamos dar conta."

"Ah, sério? Puxa, eu adoraria... Seria ótimo!"

Sou uma moça sulista de tão bom coração que só chorei de desconsolo quando entrei no banho.

As ervilhas naquela noite estavam uma delícia, e o papo foi bom e variado. O

Bourguignon estava um arraso, de modo que, no fundo, quem saiu perdendo foi Judith, não foi?

Samuel Pepys também escreveu sobre um jantar seu que malogrou: "... e W. Bowyer veio jantar conosco; porém demonstrou uma estranha aversão pelas cebolas do molho do cordeiro, mal conseguia olhar para elas e, assim, teve que se contentar com um ou dois ovos". Parece que os convidados sempre decepcionam. Mas, quando um deles torcia o nariz diante do molho de Pepys, porventura algum desconhecido benévolo o consolava, dizendo: "Mande esse W. Bowyer à merda!"? Não, claro que não. Isso, como eu soube no dia seguinte, depois de contar a meus leitores sobre a

urucubaca do jantar, era uma vantagem que eu levava sobre Samuel Pepys. Coisa que fez eu me sentir um pouco melhor.

Só espero que Judith Jones não seja uma leitora de blogs.

Há jantares arruinados pelos convidados e há jantares arruinados pelos anfitriões, mas há também jantares em que todo mundo contribui para o desastre. Eu temia que o *Pot-au-feu* e o creme bávaro acabassem caindo nessa última categoria.

Sally ligou de novo ao meio-dia.

"Você vai me matar."

"O que foi?"

"Sabe os croatas do carroto? Vão sair de Providence às nove da *noite*."

"Os caras do seu carroto vão sair de Rhode Island num sábado às nove da noite?"

"Eu falei pra você... Eles fumam crack."

"Mas então quer dizer que virão buscar o sofá à meia-noite e meia?"

"Será que tudo bem? Estou *tão* chateada com essa história."

"Não, não tem problema. Do jeito que as coisas vão por aqui, quando eles chegarem ainda estarei na cozinha."

"Ah, e por falar nisso, como anda esse seu lance de culinária francesa? Você é doida, sabia?"

"Doida, *eu?*"

A gargalhada de Sally ressoou no telefone. "Tudo bem, não está mais aqui quem falou."

"E por que você não vem e janta com a gente? Assim fica conhecendo o apartamento.

Estou fazendo comida demais para nós três."

"Seria ótimo. Ah, ei! Eu podia levar um cara que conheci outro dia. Vão gostar dele.

Tem cabelos vermelhos, uma moto e se chama - adivinha! - David."

"Não brinca?! Sally, esse negócio está ficando sinistro demais, você e os seus Davids."

"É, eu sei. E sabe o que mais? O cara é um *maníaco sexual*. É por causa dele que não tenho dormido ultimamente. Então, você acha que tudo bem?"

"Claro. Quanto mais gente, melhor."

"Combinado. Às oito está bom? Levo um vinho?"

"Ótimo. E, se vocês se perderem, é só ligar."

A água estava fervendo.

Despejei as batatas, deixei que cozinhassem até ficarem moles, fervei as beterrabas enquanto descascava e cortava as batatas, descasquei e cortei as beterrabas em cubos, misturei tudo com um pouco de chalota picada, azeite, vinagre, um pouco de sal, pimenta e mostarda. Pronto. Era quase uma da tarde. Pus-me a esmagar os cubos de açúcar com um garfo. Coisa que, na realidade, é difícil pacas. Quando você pressiona o cubo, ele escapa e sai voando, e o garfo arranha o fundo da tigela com um ruído horrível que deixa você toda arrepiada.

Nesse ínterim, o telefone tocou de novo.

"Oi."

"Oi. Como vão os sabonetes?"

"Ah, vendendo bem." Heathcliff às vezes fala igualzinho ao nosso pai no telefone.

"Escuta, será que posso levar o Brian pra jantar conosco?"

Brian era um velho amigo de Heathcliff - um dos mais antigos, conheciam-se desde a primeira série -, um supergênio rechonchudo e sorridente que usava uns óculos enormes idiotas. Lembram-se do Nate, o gênio do mal do órgão público em que eu trabalhava?

Bom, o Brian é um Nate das forças do bem. Heathcliff havia me dito que ele estava em Nova York, fazendo algum tipo de pós-graduação em matemática na Columbia University, mas fazia uma eternidade que eu não o via.

"Claro. A Sally também vem - quer nos apresentar o namorado novo."

"Outro? Puxa, ela não perde tempo."

"Pois é." Tentei detectar algum sinal de frustração na voz dele, mas nekas.

"Combinado. Estaremos aí por volta das sete ou oito. Quer que a gente leve alguma bebida?"

"É bom."

"Então falou. Até mais."

Com os cubos de açúcar já esmagados, passei a descascar e espremer as laranjas, amolecer a gelatina, separar a gema dos ovos - fazendo exatamente como a Meryl Streep faz em *As Horas*, passando-as de uma mão para a outra, para cá e para lá, deixando a clara escorrer entre os dedos e cair numa vasilha em cima da pia.

Algo me dizia que Julia também devia fazer assim - como uma cozinheira de forno e fogão. Eu, aliás, estava me sentindo a própria cozinheira de forno e fogão, calma e senhora de mim, até chegar à parte do "formar a cascata". Parece um antigo eufemismo asiático para brincadeiras aquáticas maliciosas, mas era apenas o que eu devia fazer com as gemas e o açúcar. Diz Julia: "bata as gemas até que adquiram uma cor amarelo-clara e fiquem firmes o bastante para que, ao levantar a pá da batedeira, o creme caia devagar na vasilha, em cascata". Mas "não bata além desse ponto, do contrário as gemas cristalizam".

Cristalizam? *Que horror.*

Bati, bati, bati, tentando adivinhar meio às cegas a consistência certa, depois acrescentei um pouco de leite fervido, bati mais um pouco e despejei a mistura numa panela. Eu devia aquecê-la a 75°C. E não podia *passar* de 75°C, do contrário os ovos

"coagulariam". (*Deus me livre.*) Usar o olhómetro e alguns dedos ariscos para determinar a temperatura exata do leite quente é uma ciência imprecisa, para dizer o mínimo, mas fiz o melhor que pude. Então tirei a panela do fogo e acrescentei o suco de laranja com a gelatina. Bati as claras em neve e as acrescentei à mistura de gemas, suco de laranja e gelatina, adicionando também um pouco de quirche e rum - devia ser licor de laranja, mas eu não tinha licor de laranja, então lembrei que na hora do aperto birita é sempre birita. Levei à geladeira. Estava desconfiada de que aquilo não ia dar certo.

Não entendo muito de gelatina, mas entendo um pouco de pessoas molengas. E, se um *Baoarois à l'Orange* fosse uma pessoa molenga, eu poderia indicar um método infalível para endurecê-lo. Bastaria obrigá-lo a tomar um banho em nosso apartamento num

dia frio. Ou, para ser mais exata, num dia frio em que ele precisasse lavar os cabelos.

"Aaah! Puta que pariu!"

"Julie? O que foi?", murmurou Eric, ainda deitado na cama.

"Não tem água quente!"

"O quê?"

"Não tem. Uma. Gota. De água. QUENTE!"

Terminei o banho choramingando, corri para o quarto, os cabelos ainda com um pouco de espuma, e me esfreguei na toalha com força para me aquecer. Vesti um roupão de flanela xadrez medonho que eu comprara para o Eric quando estávamos na faculdade -

época em que eu ainda achava que flanela era uma coisa excêntrica e sofisticada - e então, tiritando de frio, voltei correndo para a cozinha, bati um pouco de creme de leite fresco gelado até obter uma consistência firme, adicionei-o à mistura de ovos, leite e açúcar que estava na geladeira, despejei a gororoba numa forma de bolo Bundt - a única com um furo no meio que eu tinha - e tornei a colocar o troço na geladeira. Já não me sentia tão calma e senhora de mim - talvez por isso eu tenha acrescentado o creme de leite cedo demais, antes de o restante do doce assentar melhor. Aquilo não ia dar certo de jeito nenhum. Bom, paciência. Uma sopa doce de vez em quando não faz mal a ninguém.

Estava me preparando para começar o *Pot-au-feu* quando o telefone tocou de novo. "Oi, Julie. Sou eu, a Gwen."

(Gwen sempre se identificava no telefone, como se não estivesse bem certa de que eu me lembraria dela.)

"Oi, querida."

"O que você vai fazer hoje à noite?"

"Comer um *Pot-ou-feu* com o Heathcliff e o Brian, um amigo dele. A Sally vêm também - com o namorado novo. Já o Eric está num daqueles dias. Não sei se vai conseguir se levantar."

"A Sally já arrumou outro namorado? Caramba, como essa garota é rápida!"

"Pois é."

"Tenho que pegar umas dicas com ela."

"Você e eu, nós duas."

"Estou precisando de um homem, cara."

"Ê, eu sei. Quer vir jantar com a gente?"

"Claro. Levo uma bebida?"

"Isso. Lá pelas oito?"

"Feito."

Depois que desliguei e antes de começar a lidar com a carne do *Pot-au-feu*, fui ver o Eric, que continuava de bruços na cama.

"Está melhor?"

"Hum-hum." Disse isso sem tirar o antebraço da frente dos olhos.

"Temos convidados pro jantar."

"É mesmo?" Ele tentou parecer alegre com a notícia.

"A Gwen, um amigo do Heathcliff, o Brian, e a Sally com o namorado novo."

"A Sally já arrumou outro namorado?"

"Marquei lá pelas oito. E os croatas do carroto vêm pegar o sofá à meia-noite."

"Meia-noite!"

"Pois é."

"Mas eles não vinham ao meio-dia?"

"Foi um mal-entendido."

"Pensei que fossem tchecos."

"A Sally se enganou."

"Entendi. Que horas são agora?"

"Duas."

"Tá."

Com ímpeto renovado, mesmo que ainda permanecesse completamente imóvel, Eric pôs-se a despachar sua dor de cabeça enquanto eu retomava à cozinha para começar o *Pot-au-feu*.

Primeiro, a carne. Passei quase meia hora pelejando para arrancar a pele grossa e cheia de poros da enorme paleta de porco que eu havia comprado, mas, quando por fim consegui, fui recompensada com um acessório cinematográfico bastante macabro. "Eric, olha só!" Parei no vão da porta da cozinha, de modo que ele pudesse me ver do quarto.

Segurando a pele esmolambada do porco contra o peito, citei: "*Passa a loção ou leva outro jato d'água*".

"Rum? O quê?" Eric não tirou os braços de cima dos olhos.

"Eric! Olha! *Passa a loção...*"

"O que é isso?"

"A pele de uma paleta de porco."

"Não, isso que você estava dizendo, sobre a loção?"

Sabem aquele desânimo que a gente sente quando se dá conta de que está falando com alguém que parece ser de Júpiter? Taí uma coisa que eu odeio. "Eric, você não viu O

Silêncio dos Inocentes? Como pode?!"

"A gente devia botar isso na Netflix!"

Tinha sido o máximo de entusiasmo de que ele fora capaz ao longo de todo o dia. Não que isso significasse muito.

Cortei a paleta despelada em duas, embrulhei o pedaço com o osso para guardar no freezer e reservei o que ia para a panela, amarrando-o com um barbante até que não se parecesse tanto com algo dilacerado por cães raivosos. Em seguida, usei uma tesoura de cozinha para cortar o frango ao meio. Peguei uma das metades e também a amarrei com barbante. (Eu estava fazendo meia receita, o que implicava certas tarefas de carniçaria um tanto esdrúxulas.)

Frangos amarrados sempre lembram vítimas de crimes sexuais: são pálidos, flácidos e têm os membros atados. Descobri que isso vale em dobro para metades de frangos amarradas.

A vantagem de um *Pot-au-feu* é que, apesar de levar séculos para cozinhar, não há muito o que fazer. Ajeitei a carne toda na maior panela que eu tinha, salpiquei um pouco de caldo de galinha por cima e deixei ferver. Julia sugere - uma sugestão tão pouco típica dela, tão melindrosa e enervante que parece mais coisa de dondoca - que você amarre um barbante comprido em cada pedaço de carne e prenda a outra ponta no cabo da panela, de modo que possa verificar com facilidade o estágio de cozimento de cada item. Foi assim que eu fiz, mas não gostei.

Resolvi fazer uma pausa para checar meu e-mail. Enquanto aguardava o fim daquela chiadeira medonha da conexão discada e o bipe com o aviso "Você Tem Novas Mensagens", lembrei que minha vida seria muito mais suportável se eu tivesse dinheiro para instalar uma banda larga em casa.

Assim que entrei na internet, o telefone tocou, cortando a conexão. Era Sally.

"Acabo de lembrar que você não mora mais em Bay Ridge. Como a gente faz pra chegar aí?"

Quando consegui reconectar, o telefone tocou de novo. Era Gwen.

"Oi. Como faço pra chegar ao seu apartamento novo?"

Quando terminei de explicar o caminho a ela, era hora de voltar à cozinha e acrescentar os legumes ao *Pot-au-feu*: cenouras, nabos, cebolas e alhos-porós. (Estes últimos, Julia queria que eu juntasse em maços e enrolasse com gaze, mas isso não. Era pedir muito.) Mas, ah! O creme bávaro! Tinha me esquecido de que devia mexer aquela porcaria de tempos em tempos! Corri para a geladeira, mas era tarde demais. O creme bávaro tinha se solidificado, estava duro feito pedra. Bom, pelo menos não tinha virado sopa, embora estivesse com um aspecto engraçado, meio enrugado.

"Saco!", resmunguei.

"O que foi, amor?"

"Nada, saco!"

Como costuma acontecer em dias assim, entre lidar com a carne, checar o e-mail e ficar aflita com a sobremesa, quando dei por mim já eram sete horas. Eric se levantou da cama e se arrastou até o chuveiro, saindo de lá com a aparência revigorada de um homem que tinha alguma chance de não morrer dentro de cinco minutos. Quando eu estava colocando algumas rodela de linguiça polonesa na panela do *Pot-au-feu*, Heathcliff chegou com duas garrafas de vinho italiano e seu amigo, Brian.

"Brian? Ah, meu Deus, Brian!" Dei-lhe um abraço apertado, mais para provar a mim mesma sua materialidade que qualquer outra coisa. É que Brian havia se tornado um Adônis. Um Adônis que, além de possuir uma voz grossa e um corpo saradíssimo, era fera em teoria das cordas, um sujeito brilhante, falador, fabuloso - e gay. Eu não o teria reconhecido; isto é, a não ser que ele sorrisse para mim. Quando sorria, Brian voltava a ser um menino de cinco anos.

Seu sorriso vencia qualquer animosidade, dando a impressão de que ele jamais seria infeliz enquanto vivesse. Tudo o que a maturidade havia feito fora injetar uma dose de carisma sexual na traquinice. Um sorriso lindo, lindo.

Os outros não tardariam a chegar. Mas, minha nossa!, eu tinha esquecido de fazer a maionese para a salada de beterraba com batata! A transfiguração do creme bávaro em algo diferente de sopa provavelmente me deixara meio convencida, porque resolvi bater a maionese à mão. Nunca tinha feito maionese antes, mas em *MtAoFC* há nove receitas diferentes; portanto, estava na hora de começar a me haver com elas. E, afinal de contas, preparar maionese não podia ser muito difícil, certo?

Heathcliff, Brian e Eric me observavam enquanto eu batia algumas gemas e depois, tremendo, acrescentava o azeite, usando para isso uma jarra medidora com bico. Eu batia, batia e batia, sempre acrescentando, como instruí JC, uma gota de azeite por vez

- isto é, quase sempre. Era difícil evitar eventuais tremores nervosos, dado o meu histórico com a elaboração de coisas gelatinosas. Assim que obtive certo espessamento, despejei um pouco de água quente, que deveria funcionar como "agente anticoagulante", e a maionese se liquefez. Bom, pelo menos o gosto era bom – gosto de azeite, principalmente. Misturei a maionese com a beterraba e a batata - que a essa altura estavam violentamente rosadas. E a maionese também ficou violentamente rosada.

Sally, seu David e Gwen chegaram juntos. Gwen logo se pôs a preparar vodcas-tônicas para todos, coisa que ela faz com maestria, enquanto eu ia de cá para lá com pratos e garfos e tirava o *Pot-au-feu* do fogo. Tentei ser caprichosa ao transferir o conteúdo da panela para uma travessa, reunindo um pouco de cada legume em cada um

dos quatro cantos e amontoando as carnes no meio. Mas há certos pratos que não se deve tentar embelezar, e cozido é um deles. Meus esforços resultaram num amontoado medieval de carnes - a cerimoniosa separação dos legumes só fazia realçar a natureza essencialmente bárbara da comida.

Não, cozidos não são feitos para ser contemplados, e sim comidos. Depois de nos servirmos, tudo tinha o aspecto, o cheiro e o sabor que devia ter. Todos estampávamos rastros de cozido no queixo, coisa que contribui para deixar as pessoas à vontade.

A salada de batata com beterraba de fato assumira um tom assustadoramente rosado.

"Talvez não tenhamos sido feitos para ingerir alimentos cor-de-rosa; enquanto espécie biológica, digo", ponderou Brian ao servir-se com cautela de uma pequena colherada.

"Estou sentindo um medo bem primitivo."

"Mas e algodão-doce?", replicou Gwen, que amontoava a salada no prato com mais desenvoltura.

"Tudo bem - então o problema talvez sejam os alimentos cor-de-rosa úmidos."

"E sorvete de morango?", sugeriu bravamente David, embora o rosto do novo namorado de Sally também estivesse um pouco verde.

"Tá, alimentos cor-de-rosa, úmidos e salgados."

Porém, depois de provarmos a salada, chegamos à conclusão unânime de que medos primitivos devem ser superados.

"As beterrabas são mesmo um legume prodigioso. Vocês não acham que elas deviam ser detestadas por unanimidade?", indagou Eric, que estava ele próprio com um aspecto bem mais rosado e começava a servir-se de um segundo prato de salada.

"Tem razão, como as couves-de-bruxelas."

"Ah, eu adoro couve-de-bruxelas!"

"Eu também!"

"Certo, certo - mas isso não muda o fato de que elas *deviam* nos dar nojo."

"Eu comia beterrabas em conserva quando era bebê", disse eu. Fazia anos que não me lembrava disso. "Minha mãe achava que eu era doida. Depois parei de comer, claro."

Afinal, quem come beterrabas, certo? Mas, no fundo, não tem coisa mais bonita que uma beterraba. Depois de cozidas, descascadas e fatiadas, as beterrabas são lindas por dentro, marmóreas, púrpuras. Quando a gente vê por fora, não faz idéia, não é mesmo?"

Mais tarde, quando já havíamos bebido bastante e estávamos no segundo ou terceiro prato, senti uma pontada no coração ao ver

meus amigos comendo, sentados em otomanas e caixas de papelão ao redor de nossa mesa numa porcaria de um apartamentozinho mal-iluminado em Long Island City. Ali estava Sally, com seu novo namorado, um rapaz engraçado, de uma beleza melancólica, que não conseguia tirar as mãos do corpo dela. Ali estava Brian, de beleza tão imprevista, sorrindo de orelha a orelha, enquanto explicava o que eram supercordas para Eric, o qual, por sua vez, parecia nunca ter tido um dia de mal-estar na vida. Ali estava Heathcliff, que estaria com sua namorada no Arizona no dia seguinte e sabe-se lá onde dali a dois dias, mas que naquele momento flertava amistosamente com Gwen, como fazem os amigos que nunca serão mais que simples amigos, e ali estava Gwen, afastando o prato com uma risada rouca e acendendo seu primeiro cigarro. "Olha", disse ela, apontando o teto. "Não tem alguma coisa rastejando lá em cima?"

"Ah, é só um dos gatos."

"Qual? O Cooper?"

"E."

"Que louco."

De repente me senti como uma heroína de Jane Austen (com a óbvia diferença de que as heroínas de Jane Austen nunca cozinham), meio confusa ao observar todas as pessoas que ama, uma infinidade de acasalamentos e desacasalamentos imprevisíveis. Todavia, aquele romance austeniano não terminaria com casamentos nem com finais felizes e tampouco teria um final propriamente dito. Seriam somente brincadeiras, amizades, amores e deliciosas declarações de independência. E me dei conta de que, ao menos

naquela noite, eu não estava muito interessada em saber se as pessoas eram ou não feitas para casar. Quem poderia dizer? Nenhum de nós sabia ao certo nem que tipo de pessoa era; mas, contanto que fôssemos do tipo capaz de sentar-se em volta de uma mesa, comer com os amigos e passar uma noite maravilhosa com eles, tudo bem.

O que serve para mostrar, creio, que um jantar com amigos é como tudo o mais: menos frágil do que imaginamos.

O *Bavarois à l'Orange* ficou, digamos, esquisito. Quando o desenformei, notei que haviam se formado duas camadas - a de cima mais clara, com consistência de musse, e a de baixo com um tom laranja mais escuro e aspecto de gelatina. No entanto, uma vez fatiado e servido nos pratos, ficou muito bonito, como se minha intenção tivesse sido mesmo aquela. Em vez de uma união entre creme aerado e gelatina, eu produzira duas camadas distintas - interpretações idiossincráticas, porém complementares, do sabor laranja. Não era como Julia queria que fosse. Mas mesmo assim estava divino.

Maio de 1945

Kunming, China

"Graças a Deus, aqui a comida é melhor, é só o que posso dizer."

"Bom, nisso você tem razão. Eu amei nosso almoço no domingo, você não?"

"Estava ótimo." Paul se achava sentado em seu beliche, tentando terminar uma carta para Charlie à luz de velas, porque a energia havia acabado de novo. No Ceilão ou na China, certas coisas aparentemente não mudavam nunca.

Julia estava empoleirada na cadeira junto à pequena escrivaninha de Paul, com uma de suas pernas compridas flexionada e apoiada no assento, bebericando um copo de gim chinês enquanto lia o exemplar de Trópico de Câncer que Paul lhe emprestara. Ela soltou um suspiro profundo e espreguiçou. Paul tinha a impressão de que ao longo do último ano, desde que haviam se conhecido, Julia ficara menos tagarela, tornara-se uma pessoa mais pensativa. Era um prazer ficar com ela nessas noites tranquilas. Se bem que, obviamente, sua risada ainda fosse capaz de arrebentar as janelas. "Tem uma floresta de pintos aqui, hein?", comentou ela.

"É, acho que sim." O acanhamento de Julia em relação ao sexo o incomodava um pouco, mas Paul jamais confessaria isso. De qualquer forma, não era culpa dela; Julia era apenas inexperiente e imatura para a idade que tinha.

"Bom, eu estou pasma. Que bom que você me emprestou."

"Claro", murmurou ele, distraído. Estava se digladiando com um trecho da carta.

Charlie escrevera sobre algumas das novas previsões que Bartleman fizera a respeito da vida amorosa do irmão, o tal futuro magnífico que a qualquer momento cairia em seu colo. A junção de uma esperança quase doentia com um cinismo crescente criava tamanho zumbido em sua cabeça que ele não conseguia pensar direito.

"Paulski, quando vamos experimentar aquele restaurante que a Janie recomendou? Ela disse que se chama Ho-Teh-Foo. Ai, que vontade de comer um pato pequinês agora!"

"Quem sabe um domingo desses consigo tirar a tarde de folga."

"Seria fantástico. Também podíamos visitar algum monastério, não acha? Tem feito uns dias tão bonitos." Com um suspiro de satisfação, Julia retomou a leitura, debruçando-se sobre o livro para enxergar as palavras na penumbra.

Com uma letra apressada, Paul escreveu sobre a falta que sentia de amor. Anos mais tarde, tornaria a ler a carta e acrescentaria anotações furiosas nas margens, lamentando tamanha obtusidade, os anos desperdiçados em virtude de sua incapacidade de ver o que estava ali, bem na frente dele, lendo Trópico de Câncer.

Mas por ora ele se limitou a lambe a faixa adesiva do envelope antes de fechá-lo e selá-lo.

Dia 108, Receita 154

A lei dos retornos decrescentes

> Oi. É você?

< Eu mesma.

> Estou com um problema.

< Você com um problema? Pois eu estou com um dos grandes na linha!

Tudo indicava que ia ser um dia daqueles. Entre os formulários de compra, os republicanos e as ligações de gente doida, eu começava a achar que o cerco ia se fechar de vez em torno do meu cubículo, quando ouvi aquele bipe lindo de morrer e vi a janela de conversação se abrindo no meio da tela do meu computador. Era Gwen, que havia me apresentado ao universo das mensagens instantâneas. Deus a abençoe.

> O que ela está falando?

< É um homem. Ele quer construir um estádio de futebol no Ground Zero. Com camarote especial para as famílias das vítimas. Chique, né?

> Nossa.

Ninguém faz idéia do alívio que representa, para alguém que precisa atender um público aporrinhante, poder fazer comentários ácidos sobre o referido público via Instant Messenger.

< Mas e aí? O que houve?

> Lembra que eu te falei de um tal de Mitch, lá do escritório de Los Angeles?

Gwen trabalha numa produtora de videoclipes e comerciais em Tribeca. A primeira vista parece um emprego fantástico e, em certa medida, é mesmo. Ela está sempre indo a filmagens, conhece todas as bandas da moda antes mesmo de eu ter ouvido falar delas e certa vez precisou chamar o Jimmy Fallon de "débil mental" na cara dele, o que deve ter sido muito bom. Por outro lado, também passa o dia inteiro atendendo telefonemas e saindo na chuva para ir até o Garden of Eden quando alguém na produtora fica louco da vida porque o único molho de soja que tem na geladeira é "*Kikkoman!* Pelo amor de Deus, vocês estão de *sacanagem* comigo?" O chefe dela é neurótico, viciado em pó e enrustido, mas é um sujeito bacana, embora tenha o hábito de fazer coisas como debruçar-se sobre Gwen quando ela está na mesa dela, morder seu ombro e depois dizer: "Xi! Será que vou ser processado por assédio sexual?" Mas não é isso que a perturba. O que a perturba é um sujeito chamado Mitch.

< Claro. O que tem ele?

> A coisa está pegando fogo. Ele vem pra cá. Numa, por assim dizer. "viagem de negócios".

< Uau! Que máximo!

> Pois é... só que...

< Ah, meu Deus? Só que o quê?

> Bom. Ele é mais velho. Tem 35.

Gwen não estava *tentando* fazer com que eu me sentisse uma velha coroca. Claro que não. Ela só tem 24 anos. Às vezes é como falar com uma menininha que quer saber se pode ficar com o troco da meia-entrada de idosa a que você tem direito no cinema.

Tenho de fazer força para levá-la na esportiva.

< Não chega a ser um velho moribundo...

> É, eu sei. Mas tem outra coisa.

< O quê?

O quê??!!!

> Bom, acontece que ele é casado.

Meu Deus. Só isso?

Acho que Gwen achava que a informação cairia como uma bomba. Mas uma coisa engraçada das mensagens instantâneas é

que elas minimizam o significado de tudo o que é dito, de modo que as informações se tornam a um só tempo tranquilizadamente distantes e irresistivelmente melodramáticas. Além do mais, o cara era de Los Angeles.

E em Los Angeles todo mundo dorme com todo mundo, não é? Sempre pensei que o barato fosse esse, fora as piscinas e as estrelas de cinema.

De todo modo, eu não queria dar uma de insensível. Gwen gostava para valer do cara.

Estava decepcionada.

< Que desgraçado. Quando você descobriu?

> Ah, eu sempre soube.

Ora, bolas. É isso o que eu ganho por tentar não ferir os delicados sentimentos da minha amiga.

> Mas, se ele vier mesmo, vou ter de ir para a cama com ele, Julie. Você vai me odiar se eu for para a cama com ele?

< Pqp! Por que eu odiaria você?!

> Por ser uma piranha adúltera?

Desde quando eu virei garota-propaganda da santidade do matrimônio? Só porque me casei antes de Gwen tirar o título de eleitora, todas as minhas amigas solteiras parecem achar que sou algum tipo de autoridade moral. Não tenho nada a ver com esse lance de santidade. Gwen devia estar cansada de saber disso.

< Pare de falar besteira e deixe que o cara se preocupe com o casamento dele. Se ele é casado e quer mandar mensagens obscenas para outra mulher, isso é problema dele.

Eu sei, eu sei. Sou uma péssima amiga e uma traidora da instituição matrimonial. Não há no mundo ninguém menos indicado para escrever colunas de aconselhamento. E não tenho nada para apresentar em minha defesa, salvo a auto-análise profunda que fiz por quase um minuto inteiro antes de oferecer um conselho tão temerário como esse.

Indaguei a mim mesma como eu reagiria se Eric recebesse recomendação semelhante de um de seus amigos. Era um pouco difícil vislumbrar isso, já que eu não conseguia imaginar Eric (a) tentado a ser infiel, (b) ousando contar a alguém que estava tentado a ser infiel, (c) tendo um amigo capaz de dar conselhos desse tipo. Mas fiz o que pude.

Não senti nem sombra de angústia. Só uma pontinha de inveja. Por que ninguém mandava mensagens instantâneas obscenamente sugestivas para *mim*?

> Bom, provavelmente não vai acontecer nada mesmo.

Pois é. Agora Gwen ia sair com aquele cara e fazer as maiores loucuras com ele na cama porque eu tinha dito que podia - e depois

não me contaria nada porque achava que isso me deixaria mal, eu, a velha casada com sua vidinha sexual de mulher casada.

Ótimo. Fantástico.

Outra coisa que Sam talvez servisse em seus jantares, além de ostras e cordeiro com molho de cebola, é *Oeufs en Gelée*, que são ovos *pochés* em *aspic*. Tecnicamente, se posso confiar nas palavras de Julia - e, em se tratando de *aspic*, creio que devo fazê-la -, *aspic* geralmente se refere ao prato acabado, ao passo que *gelée* diz respeito à gelatina em que os ovos, ou o que for, são submergidos. No caso dos *Oeufs en Gelée*, meu primeiríssimo *aspic*, a gelatina da *gelée* é feita com pata de vitela - que é exatamente como imagino que Sam a faria. Ou teria *mandado* que fizessem, melhor dizendo. Não consigo visualizar Sam fazendo uma *gelée* de pata de vitela com as próprias mãos. Em primeiro lugar, fazer uma *gelée* de pata de vitela deixa sua cozinha com cheiro de curtume. Em segundo, a própria *gelée*, e aqui confesso minha experiência limitada, fica com *gosto* de curtume.

O negócio é assim: você põe para ferver num caldo de carne (caseiro, claro) um pouco de couro de toucinho salgado e as patas de vitela - tendo-as antes deixado de molho, esfregado bem e feito de tudo para tentar torná-las um pouco menos tóxicas - e deixa cozinhando um bom tempo, até que as propriedades gelatinosas das patas, das peles e de todo o resto dissolvam-se no caldo, o qual, uma vez resfriado, deve então transformar-se numa gelatina bastante sólida, capaz de conter um ovo *poché* (ou fígados de galinha ou pedaços de carne refogada ou o que quer que seja) em seu ventre borrachudo.

Acho que posso dizer sem medo de errar que ninguém - nem eu, nem os leitores do blog e muito menos Eric - pensou nos ovos em

aspic ao tomar a decisão de embarcar nessa aventura culinária. Ainda bem, porque até os mais valentes tremem diante de um ovo em *aspic*:

As cruces que as folhas de estragão formavam sobre o centro alvíssimo dos ovos *pochés* eram como imagens em negativo das marcas feitas a giz nas portas de residências em quarentena. Mesmo assim avançamos, Eric, Gwen e eu, e com um simples toque de nossos garfos, partimos os Oeufs *en Ge/ée*. Acho que o *aspic* não estava tão sólido quanto deveria, porque esparramou-se em nossos pratos com uma voluptuosidade quase indecente – como lingerie de seda, se lingerie de seda fosse uma coisa repulsiva.

Quando os ovos (frios, remelentos) *pochés* foram partidos, suas entranhas inundaram os restos mortais do *aspic*. A consequente cena de carnificina não era, digamos, muito digna de figurar numa capa da revista Gourmet.

Ah, e tinha um leve sabor de casco de boi.

Chris foi a primeira a queixar-se desse *post* referente ao meu primeiríssimo e até então único *aspic*. "Será que você não pode PULAR os *aspics*?!!! Não sei se terei estômago para outro *post* assim!!!" Chris tornara-se conhecida no Projeto Julie/Julia por sua propensão à histeria. Mas, no tocante ao *aspic*, não era uma voz isolada.

Isabel sugeriu que, em vez de comer o *aspic*, eu o desenformasse e preservasse em poliuretano. RainyDay2 refrescou minha memória: "Quando Julia escreveu o livro, *aspic* era tudo de bom. Em jantares emperequitados sempre tinha alguma coisa mergulhada em *aspic* (na época, qualquer coisa francesa, 'à la mode

de sei lá o quê' e cãezinhos poodle também eram da hora...). Por que você não desencana desse negócio?"

Stevoleno apoiou a moção, e então os leitores do blog - eu estava começando a pensar neles como meus *bleaders'* - foram quase unânimes ao martelar: Por Favor, *Aspic* Não.

Não que eu tivesse começado esse projeto em busca do *Oeuf en Gelée* perfeito. Longe disso. Para ser sincera, já nem me lembrava muito bem de por que *tinha* começado.

Quando pensava na vida Antes do Projeto, lembrava de mim chorando em estações do metrô, de cubículos, de consultas com médicos e de uma coisa que despontava no horizonte, uma coisa com um zero no final. Recordava a sensação de percorrer um corredor sem fim, repleto de portas trancadas. Então eu girava uma maçaneta que se desmanchava na minha mão, tudo ficava escuro e, quando eu dava por mim, o lugar havia se transformado numa cozinha reluzente. Era meia-noite, e eu estava rindo comigo mesma diante do fogão, a pele toda grudenta de manteiga e suor. Não tinha me tornado outra pessoa, não, eu continuava a mesma, só que agora habitava um universo alternativo, Julia-cêntrico. Não me lembrava do momento de transição - imagino que atravessar *ioormholes* provoque efeitos curiosos na memória da gente -, mas tinha certeza de que estava num lugar diferente. O universo em que eu existira até então fora subjugado sob a tirania da entropia. Lá eu era apenas uma confederação de átomos em forma de secretária, lutando contra a inevitabilidade da mediocridade e do envelhecimento. Porém no Juliaverso as leis da termodinâmica estavam de pernas para o ar. Ali a energia jamais se perdia, apenas se convertia de uma forma em outra. Ali eu pegava um pouco de manteiga, creme de leite, carne e ovos e preparava uma refeição deliciosa. Ali eu pegava a raiva, o desespero e a irritação que me afligiam e, com minha alquimia, transformava-os em esperança e

obsessão extática. Ali eu pegava um laptop de segunda e algumas palavras que me vinham à cabeça às sete da manhã e as transformava em algo que as pessoas desejavam, algo de que talvez até precisassem.

Eu não era capaz de identificar a origem das forças que atuavam sobre mim. Não podia ser aquele desafio arbitrário que eu mesma me colocara; eu nunca estivera à altura de desafio nenhum na vida. Com certeza não podia ser Julia Child. Um ano antes, Julia significava menos para mim do que o próprio Dan Aykroyd, e isso não é dizer pouco. É

bem verdade que agora ela parecia ser a Estrela Polar da minha existência, mas o fato é que nem mesmo Julia podia atuar como força motriz de todo um universo. Por um tempo, até o formidável Mandato *Aspic*, eu me contentara em trabalhar para suprir as necessidades dos meus *bleaders*. Era o que me bastava para atravessar os dias sem questionar as novas e peculiares circunstâncias em que me encontrava. É estranho como nos habituamos facilmente às coisas.

Mas então o veredicto Nada de *Aspic* foi pronunciado. Parados comigo à beira do vasto e sombrio pântano de *Aspic* - nove receitas no total -, os *bleaders* haviam me dado passe livre.

"Num vai no pântano, nãããããooo."

Isso eles diziam com a melhor das intenções. Mas ainda assim eu estava tremendamente confusa. Meus *bleaders* ficariam do meu lado se eu desistisse dos *aspics*; de fato, sua lealdade estava sendo posta à prova com rigor pela perspectiva de uma profusão de *posts* sobre patas de vitela cozidas e o acondicionamento de vários gêneros

alimentícios em gelatina fria. Mas eu sabia que tinha de prosseguir. Estava sendo implacavelmente empurrada para a frente, não por vontade própria (quem tem *vontade* de fazer um *aspic*?) nem pelas pessoas que precisavam de mim (porque eu começava a sentir que, em tal universo alternativo e por motivos que por ora permaneciam obscuros, aqueles *bleaders* eram pessoas que precisavam de mim), mas sim por um outro tipo de inelutável força gravitacional, atuando sobre o horizonte ou a partir do centro da Terra.

Estava assustada, mas não podia resistir.

Os *Oeufs en Gelée* que provocaram esse princípio de revolta entre os *bleaders* e o meu subsequente tumulto existencial foram servidos como pseudo-aperitivo num jantar de Ação de Graças que, graças a Deus, ficou muito melhor depois. Prepará-los foi tarefa de vários dias - não tanto porque o tempo de preparação seja tão demorado assim, mas sobretudo porque antes de cada etapa eu tinha de reunir novamente todas as minhas forças. Para começar, fiz a *gelée* inicial, cujo supracitado odor me expulsou da cozinha e me impediu de cozinhar o que quer que fosse por pelo menos 24 horas. Depois tive de deixar esfriar, retirar a gordura e clarificar, procedimento esse que é simplesmente infernal. Primeiro deve-se acrescentar claras de ovos batidas ao caldo de carne e mexer devagar em fogo baixo, até começar a ferver e as claras ficarem brancas. Então inclina-se a panela sobre a boca do fogão, de modo que somente um dos lados do caldo borbulhe de cada vez. De cinco em cinco minutos, a panela deve ser virada 45 graus, até completar uma volta. Depois passa-se o caldo por um coador de pano, para que, diz a teoria, as claras fiquem retidas e, com elas, todos os demais fragmentos turvos e impuros.

Dá a impressão de ser um método que nosso amigo Sam seria capaz de experimentar caso se defrontasse com um excesso de chumbo à mão e os cofres ligeiramente depauperados, mas o fato é

que deu certo. No entanto, em troca dessa trabalhadeira insana eu esperava pelo menos obter algo que não cheirasse a carne processada. Fiquei tão puta que precisei comprar algumas roupas retrô no eBay para esquecer.

Em seguida, era preciso fazer os ovos *pochés*. Ainda estou longe de ser uma especialista em ovos *pochés*, e esses ovos não iam dormir em molho de queijo - ficariam na frente de Deus e o mundo, trajando apenas uma cristalina cobertura de gelatina de pata de vitela, e tinham de ficar bonitos. Isso também me tomou algum tempo.

Depois havia a composição dos *Oeufs en Gelée* propriamente ditos. Aqui a questão é de estratificação. Para começar, despeja-se uma fina camada da *gelée*, previamente aquecida até ficar líquida, em cada um dos quatro *ramequins*. Quer dizer, essa é a idéia.

Eu, por minha vez, usei umas tigelinhas que ganhei uma vez no Natal - tigelas *mise en place*, se quiserem ser pedantes. Poderia ter usado meus verdadeiros *ramequins*, mas um dos quatro que eu possuía fora sequestrado por Eric, que o usava para fazer sua espuma de barbear - ele se barbeia à moda antiga, com creme e pincel de barbear, porque a *GQ!*

disse que era assim que ele devia fazer e, quando o assunto é barba, Eric é um servo fiel da *GQ*; Se bem que, na realidade, ultimamente quem anda fazendo espuma no *ramequin* para depilar as pernas sou eu, porque Eric ficou importante demais para o creme de barbear de um dólar e cinquenta das drogarias Duane Reade e passou a usar aqueles produtos chiquérrimos da Kiehl.

Enfim, depois que despejei a primeira camada nas tigelas, levei-as à geladeira para endurecer. Em seguida, pus uma panelinha de água para ferver e coloquei dentro dela algumas folhas de estragão, só por alguns segundos, antes de escorrê-las, secá-las e levá-las também à geladeira. Quando a gelatina estava quase dura e as folhas de estragão, frias, arranjei estas últimas em X sobre cada tigela de gelatina. Manusear as folhas de estragão úmidas me deixou em tal estado de irritação que, tão logo terminei, precisei enfiar os *ramequins/tigelas mise en place* na geladeira de novo, e assistir não apenas ao episódio em que Xander é possuído por um demônio como também àquele em que Giles volta a ser um adolescente escandalosamente sexy e vai para a cama com a mãe de Buffy, só para me acalmar.

No dia de Ação de Graças, levantei às seis para dar um fim naqueles escrotinhos.

Reaqueci o *aspic* e coloquei um ovo *poché* frio em cima do x de estragão de cada *ramequin* resfriado. O lado menos bonito do ovo deve ficar virado para baixo. No caso dos meus ovos, isso era uma questão meramente especulativa. Em seguida, despejei mais um pouco de *aspic* líquido e levei os ovos à geladeira para seu último resfriamento. A essa altura, eram oito da manhã e, embora eu ainda tivesse todo o jantar de Ação de Graças para preparar - ganso assado, repolho, cebolas, vagens, suflê -, estava até zozna de tão aliviada. O resto do dia seria um piquenique com sombrinhas e vestidos de crepe branco, partidas de *whist* e criadas para carregar as cestas, sim, um piquenique vitoriano em comparação com aqueles ovos pentelhos.

E de fato foi um passeio. Bom, pelo menos tudo correu tão bem quanto seria de esperar.

Bom, talvez não tão bem, mas, mesmo com toda a Pepsi One e o preparo do meu primeiro *aspic*, às seis da tarde, quando Gwen chegou, eu estava nas nuvens. Faminta, mas nas nuvens. Gwen é mais bondosa que bem-educada. Assim, se por um lado teve o bom senso de só comer um pedacinho simbólico, deixando bem claro que *Oeufs en Gelée* eram uma coisa que ela jamais tornaria a experimentar na vida, por outro também teve a delicadeza de dizer: "Julie, não é culpa sua - é só a receita". A bondade em pessoa, essa Gwen. Eu bem que quis acreditar nela, mas, ao fazer que sim, ouvi uma vozinha familiar dentro da minha cabeça, dizendo sarcasticamente, meio que cantarolando, que um *aspic* podia ser um prato *tremendamente elegante*, e fiquei morrendo de vergonha.

O bom de começar um jantar de Ação de Graças com *Oeufs en Gelée* é que tudo o que vem em seguida parece, em termos comparativos, delicioso. De modo que, depois de passarmos pelo ganso fantasticamente tostado e úmido, pelas ameixas recheadas com musse de fígado de pato, pelo repolho com castanhas, pelas vagens e pelas cebolas com creme, o *aspic* tinha sido quase esquecido, e nem nos chateamos demais com o fato de que eu começara os preparativos para o jantar com a idéia absolutamente *insana* de fazer a sobremesa, um suflê de chocolate, após a refeição. O que mostra a que ponto uma mente perturbada é capaz de se iludir. Então, depois de dar o *aspic* para os gatos, que não reclamaram nem um pouco, fomos os três para o sofá, a fim de assistir a *Amor à Queima-roupa*, como fazíamos todos os anos - uma tradição iniciada no ano em que meu irmão morou conosco em Bay Ridge, quando resolvemos fazer uma brincadeira etílica com o filme e tomar um trago cada vez que um personagem pronunciasse a palavra *porra*. (Isso não faz mais parte da tradição; quem viu o filme sabe por quê.) Sob o efeito do excesso de calorias e vinho, Eric pegou no sono com vinte minutos de filme, em meio ao estardalhaço da morte de Gary Oldman, porém eu e Gwen continuamos firmes até a não menos impressionante morte de James Gandolfini, e

ficamos tão bêbadas que Gwen teve de passar a noite no sofá e comer *Oeufs en Cocotte* na manhã seguinte para cortar a ressaca.

Se há no mundo dois tipos de amigas, as que nos inspiram tudo o que há de bom e elevado e as que preferem se agachar ao nosso lado e ajudar com as tortas de lama, Gwen pertence definitivamente à segunda categoria. Costumo dizer que ela é a diabinha que levo no ombro. Sally me encoraja a buscar minha grandeza interior, a amar a mim mesma e a tratar meu corpo como se fosse um templo. Quer que eu pare de beber tanto e vá fazer terapia. Provavelmente eu devia passar mais tempo com ela. Contudo, num período difícil como aquele, de *aspic* e chuvas glaciais, eu ansiava menos por aperfeiçoamento, esperança e uma companheira de ginástica do que por mais uma garrafa de bebida, um maço de Marlboro e alguém que topasse comer molhos à base de manteiga e assistir a reprises na TV comigo. Para minha sorte, ainda que possivelmente para azar de Gwen, sou apenas uma secretária suburbana solitária que gosta de vodca e cigarros, e não, sei lá, uma *stripper* com inclinações bissexuais, ligeiramente viciada em cocaína - com tal potencial nas mãos, tenho certeza de que Gwen revelaria toda a sua vocação para ser uma espécie de corruptora shakespeariana da inocência.

Não quero transmitir uma falsa impressão. Gwen não é nenhuma libertina irreprimível, Falstaff na pessoa de uma lourinha tremendamente azeda e *fashion* (e digo isso na condição de alguém que possui reservas quase tão inesgotáveis de azedume). O que ela é, no fundo, é uma pessoa *maleável*. Se estou a fim de beber muito, comer muito, assistir a quatro episódios de *Buffy* e fumar até me sentir como um cinzeiro cheio no dia seguinte, bom, então ela também está, ora se não. Se Gwen fosse amiga inseparável de Sally, as duas provavelmente se matriculariam em alguma pós-graduação e fariam ioga Bikram juntas. Mas é de mim que ela é amiga inseparável.

Obviamente, uma vez a par do conselho bastante questionável que dei a Gwen no tocante ao tal Mitch, alguém poderia argumentar que não está muito claro quem é má influência para quem. Nesse caso, porém, não dou o braço a torcer, podem tirar o cavalinho da chuva.

Dezembro chegou. Certo dia, eu estava anotando um compromisso para a Bonnie no Outlook dela quando me dei conta de que, oficialmente, o Projeto já ultrapassara um quarto da duração prevista. E percebi que nem sabia quantas receitas tinha feito. Voltei correndo para casa naquela noite, a fim de contar as marquinhas pretas que eu fazia ao lado de cada receita conforme ia avançando, como um rastro de migalhas de pão. (Junto com o verdadeiro rastro de migalhas de pão e outros alimentos que começara a se formar perto da lombada, grudando uma página na outra.) Era o que eu temia.

"Eric, não vai dar."

"Não vai dar o quê?"

"Como 'não vai dar o quê'? Meu cronograma! Qual é o problema com você?"

Eu estava debruçada sobre o livro aberto em cima da ilha da cozinha, com uma caneta na mão, fazendo contas e mais contas na margem da seção de esportes do *Times*. Os filés de salmão, pelos quais eu pagara uma fortuna na mercearia turca perto do escritório, jaziam na bancada da pia, esperando para ser assados e embebidos em *Sauce à la Moutarde*, que é uma espécie de falso (Julia usa a palavra "variação", mas vamos chamar as coisas pelo nome, certo?) molho holandês com um pouco de mostarda para dar

mais gosto. Junto ao peixe, via-se um saco de endívias um tanto murchas, que eu pretendia apenas refogar na manteiga. Um menu não exatamente difícil. Não exatamente *Foies de Volaille en Aspic*, só para dar um exemplo de como eu poderia levar minha vida de forma mais agressiva e corajosa e, em termos gerais, me tornar uma pessoa melhor.

Na sala, a TV transmitia o *NewsHour*. A pia continuava cheia de pratos sujos, mas Eric, sentado num dos bancos da cozinha, jogava FreeCell com o laptop no colo. E como jogava mal.

"Vou virar uma baleia por nada. Vou perder um ano inteiro da minha vida! Puta que pariu. Puta que pariu! PUTA QUE PARIU!"

Ao longo dos anos, Eric desenvolveu como tática de defesa a escuta seletiva. Já vi esse tipo de evolução antes - meu pai tem a mesma habilidade. Os benefícios são óbvios: muito menos tempo perdido dando atenção a todo e qualquer faniquito histérico que a esposa resolve ter. Minha resposta a isso foi dominar a técnica da amplificação progressiva, a qual tem se mostrado muito eficaz contra as defesas de Eric. Tão logo se vê impelido a reagir, Eric está em grande desvantagem, já que escutou muito pouco do meu palavrório e não tem como decidir exatamente a qual parte deve responder a fim de desarmar seu conteúdo explosivo. Além do mais, como foi ele que não prestou atenção em mim, fico numa posição privilegiada em termos morais. Isso é que é darwinismo, meus amigos.

"Não, não vai perder. Não vou deixar."

"Então você acha que eu *engordei* mesmo. Estou tão mal assim?"
(Viram?)

"O quê? Não! Você vai conseguir. Quantas receitas já fez?"

"Cento e trinta e seis. Cento e trinta e oito depois de hoje à noite."

"Viu só? Já passou de um quarto. Você é campeã!"

"Não, não, não. Tenho os *aspics* pela frente. Tenho que *desossar um pato inteiro*. Você faz idéia do que é desossar um pato, Eric? Claro que não. Seu cérebro está ocupado demais com o *NewsHour* e o *FreeCell* para perder tempo com outra coisa só porque se trata de algo de suma importância para a sua *mulher*."

Nossa gata Maxine se aproveitou de minha distração e, furtiva, veio sentar-se em cima do *MtAoFC*, que de pronto se inclinou sobre a borda da bancada, fazendo com que ambos, gata rubenesca e livro, despencassem no chão. Humilhada e desgostosa, Max deu no pé. O livro ficou sem lombada. Quando por fim o apanhei e localizei a página do *Sauce à ia Moutarde*, Eric também já dera o fora, levando seu iBook consigo e deixando um hálito de cólera ferida. De uma hora para a outra, minha posição moralmente privilegiada simplesmente se evaporara.

Eu não queria continuar com aquilo. O *Salmon à ia Moutarde* com endívias refogadas foi um desastre: por algum motivo as endívias acentuaram o gosto de peixe do salmão, e este acentuou o gosto amargo daquelas. Fazia mais de mês que eu e Eric não trepávamos, e evidentemente não daríamos fim à seca naquela noite. Mas eu não podia parar. Viver num universo em que as leis da termodinâmica estão de pernas para o ar pode ser fantástico por algum tempo, mas também pode deixar a pessoa sem freio nem direção.

Durante quase um ano, as relações entre Gwen e Mitch tinham sido estritamente profissionais, resumindo-se a diálogos telefônicos. Foi somente depois que ele a conheceu em pessoa, quando veio a Nova York para a filmagem de um comercial, que o Rolo começou. Gwen atendeu o interfone e abriu a porta do escritório para ele naquela manhã.

"Você deve ser a famosa Gwen, certo?", disse Mitch, sorrindo ao aproximar-se a passos largos da mesa dela, descalçando as luvas com o descaso de um matador profissional.

"Rum, pois não?"

"Até que enfim nos conhecemos. Eu sou o Mitch, do escritório de Los Angeles." Ele estendeu a mão.

A bem da verdade, Mitch não era um homem grande nem maravilhoso, embora tivesse os cabelos pretos penteados com gel de um jeito muito charmoso e estivesse usando um sobretudo tão chique e suntuoso que Gwen sentiu vontade de tocá-lo. Um casaco e tanto para alguém que vivia em Los Angeles e, portanto, só podia usá-lo nas duas vezes por ano que vinha a Nova York durante o inverno. Quando Gwen disse: "Puxa! Oi! Muito prazer!", sua voz saiu num tom mais alto - e mais estridente - do que o desejado.

"O Phil me disse que você parecia uma Renée Zellweger mais jovem." Gwen - que nutre por Renée Zellweger uma aversão arraigada que eu nunca entendi direito e que já tinha ouvido isso muitas vezes de Phil, o mordedor-de-ombros - limitou-se a fazer uma careta. Mitch prosseguiu: "O Phil é uma besta. Você é a cara da Maggie Gyllenhaal, sem tirar nem pôr".

"Ah, pára com isso." Gwen estava começando a ficar vermelha.

"Escuta, eu não saio por aí dizendo às mulheres que elas se parecem com estrelas de cinema. Estou falando sério - já trabalhei com a Maggie. Você podia ser irmã gêmea dela." Mitch debruçou-se sobre a mesa da recepção para examiná-la melhor. "É a Maggie escarrada, só que miudinha, uma fadinha."

Gwen sabia que estava sorrindo de orelha a orelha feito uma idiota, mas não sabia como parar.

"Bom, também não dá pra esperar que o Phil entenda muito de mulher, não é mesmo?"

Seus grandes olhos pretos sorriam para Gwen e, na sala acanhada, Mitch parecia ocupar mais espaço do que justificavam suas dimensões apequenadas. "E, por falar no cara, ele está aqui?"

Instantes depois, quando os dois saíram da sala de Phil rumo ao *set* de filmagem, Mitch ainda acenou e piscou para Gwen. Foi mais ou menos a isso que o delicioso flerte se resumiu. Apesar de ter sentido uma fugaz e irritante atração do tipo Bridget "Obsessiva"

Jones por Mitch, Gwen não deu muita importância à coisa.

Até que, três dias depois, recebeu a primeira mensagem instantânea.

> Bom, minha mini-Maggie, não pude levar você a um bar para embriagá-la e conhecê-la melhor. Um erro que não pretendo repetir em minha próxima visita a Nova York.

Gwen não tinha a menor chance. *r:*

Até onde sei, o sexo por telefone sempre foi uma atividade marginal, cultivada por uma parcela relativamente pequena e específica da população, composta em geral de pessoas solitárias e infelizes. Contudo, o nascimento da internet outorgou os prazeres do sexo sem contato físico a toda a patuléia. Agora é possível encontrar, com apenas um clique, dezenas e dezenas de sites dedicados à noção de que jovens bacanas, de qualquer sexo ou credo, *optam* pelo cibersexo não por necessidade, mas por ser uma das várias formas de satisfação que eles têm à disposição nesse mundo cada vez mais vasto. Ora, não sou socióloga, portanto me perdoem se eu estiver dizendo besteira, mas meu palpite é que, entre esses moderníssimos consumidores do prazer, o sexo por telefone continua não aparecendo com muita frequência no menu de opções. E acho que há uma razão muito simples para isso: a palavra escrita é sexy.

Eu e Eric provavelmente estamos juntos até hoje por causa do erotismo da prosa.

Quando morávamos em estados diferentes, na época da faculdade, também trocávamos nossos telefonemas sussurrados às duas da manhã, claro. Mas eram as cartas que mantinham o fogo aceso. O processo todo era tão torturante - apanhar o envelope na caixa do correio, carregá-lo o dia inteiro fechado na mochila até ficar sozinha à noite na cama e poder me debruçar sobre a carta, decifrando a letra difícil e as furiosas rasuras para, em seguida, escrever apressadamente uma resposta e depois ficar roendo as unhas de ansiedade enquanto a carta seguinte não chegava - que

passei meu ano de caloura completamente atordoada. Por milagre não levei bomba no primeiro semestre.

Portanto, sei muito bem pelo que Gwen estava passando quando ela e Mitch deram início a seu agonizante troca-troca via Messenger. Quem já vivenciou isso - e acredito que para que alguém que seja solteiro, trabalhe num escritório e tenha, digamos, menos de 40 anos, é quase impossível evitá-lo - sabe que o que torna esse negócio quase irresistível é a combinação de engenho e espontaneidade, somada ao prazer instantâneo particularmente letal em que o século XXI é tão pródigo. Diante da inesperada confissão de um desejo lascivo feita pelo colega de trabalho, ela trata de elaborar uma resposta em que se equilibrem barrocamente ousadia e indiferença, escolhendo cada pronome e abreviação. Os deveres profissionais ficam completamente esquecidos ao mergulhar nesse quebra-cabeça literário e, por mais esmerado que se possa ser, tão logo o botão Enviar é clicado, ela sente um arrependimento por alguma brincadeira infantil ou pretensiosa demais, uma palavra excessivamente pudica ou vulgar. E não há quem volte a pensar no trabalho tão cedo, porque então começa a imaginar o sujeito no escritório dele, a 5 mil quilômetros de distância, sofrendo os mesmos espasmos criativos - a menos que ele não os esteja sofrendo, a menos que (três pancadinhas na mesa) não pretenda responder. E esse suplício infernal só tem fim quando o ícone dele torna a aparecer no meio da tela do computador:

> Sabe o que acontece com menininhas safadas como você, Maggie? Levam uns tapas no bumbum.

E, quando ele deixa escapar o pequeno detalhe de que é casado há oito anos, é tarde demais para se importar com isso.

Preparar *Foies de Volailles en Aspic* é menos excruciante que *Oeufs en Gelée* - bom, para mim pelo menos foi, já que sentir uma única vez o gosto de *gelée* de pata de vitela bastou para me convencer de que gelatina e caldo de carne prontos são a melhor solução para encarar um *aspic* quando seu nome é Julie, e não Julia. (Na realidade, meu nome também é Julia, mas ninguém nunca me chamou assim - acho que me falta altivez para tanto. Julias são mulheres destemidas, majestosamente belas e um tanto intimidadoras; Julies são animadoras de torcida com tranças no cabelo e shorts bem curtinhos.

Ninguém se meteria a besta de tentar uma ciberpaquera com uma Julia. Ao que tudo indicava, tampouco havia alguém disposto a tentar uma comigo. Mas isso não tinha a ver com o meu nome, e sim com os meus quase 30 anos e cinco quilos de manteiga de sobrepeso.)

Os itens a ser mergulhados em *aspic* em *Foies de Volailles en Aspic* são fígados de galinha, primeiramente salteados com chalotas na manteiga, em seguida cozidos em conhaque até o vinho assumir consistência de xarope e depois levados à geladeira. Uma vez resfriados, os fígados são submersos na *gelée* - cobertos com fatias de trufa se a pessoa tiver dinheiro para comprar esse tipo de coisa e ainda pagar o aluguel; eu não tenho - e levados de novo à geladeira para endurecer. Eric, Gwen e eu comemos isso no jantar uma noite, com *Concombres au Beurre*, também conhecidos como pepinos assados, à parte.

"*Concombres?* Quem precisa desses nojentinhos?!"

Foi isso o que Eric disse quando servi seu prato. Gwen permanecia em silêncio, com uma expressão apavorada no rosto. Ela havia ligado naquele fim de tarde, após um péssimo dia no trabalho,

perguntando se podia vir jantar conosco e, embora naquela noite eu estivesse acalentando a idéia de vestir uma lingerie extravagante e seduzir meu marido, acabei dizendo sim, porque, desde que o Rolo Mitch começara, Gwen vinha tendo depressões - e eram depressões violentíssimas, devastadoras, que faziam com que eu parecesse a pessoa mais alegre do mundo. A coitada devia estar se perguntando por que havia recorrido a um casal de amigos que, *como ela bem sabia*, tentaria levantar seu astral com *aspic* e pepinos assados.

Eric atacou primeiro - optou pelo *aspic*. Pôs um pedacinho na boca e encolheu os ombros. "É." Assim encorajadas, eu e Gwen também nos arriscamos.

O veredicto para os *Foies de Volailles en Aspic*? Não estavam asquerosos, para nossa surpresa, mas por que comer fígados de galinha frios com gelatina em cima quando se pode comê-los quentes e sem gelatina?

Os *Concombres au Beurre* jaziam em nossos pratos, flácidos, pálidos, salpicados de salsinha, à nossa espera. "Vamos lá, Eric, você primeiro", disse eu.

Eric espetou uma rodela de pepino com o garfo e mordiscou um pedaço. Seus olhos se arregalaram, embora a expressão permanecesse imperturbável, mais ou menos como um personagem de *South Park* antes de contar o fim da piada - eu não sabia dizer o que ele estava pensando.

"O que foi?", perguntamos em uníssono eu e Gwen.

"Hum."

Dei uma mordida também. "Rum!"

"O quê'?"

Gwen experimentou o dela e disse: "Rum!"

Veredicto: pepinos assados? Uma agradável surpresa. Não se desmancham e têm gosto de pepino. Com a diferença de que são muito mais saborosos, já que eu não gosto de pepino.

Depois do jantar, enquanto Eric lavava a louça, desci com Gwen para abrir a porta da frente para ela. "Obrigada pelos pepinos. Estavam ótimos."

"Não tem de quê. Está tudo bem? Acha que vai chegar direito em casa?", indaguei enquanto mantinha a porta aberta.

"Claro - aliás, olha aí o meu ônibus." Gwen saiu para a rua fria, acenando para o ônibus que dobrava a esquina. O motorista parou e ela correu. Pouco antes de subir, porém, virou-se e gritou: "Ele está vindo. O Mitch. Amanhã à noite".

Lembro-me vagamente do sentimento estampado no olhar que ela me lançou ao entrar no ônibus: um misto de cagaço e alegria embasbacada. E senti uma fisgada de inveja.

Ao voltar para o apartamento, tirei a calça de moletom, a camiseta e os tênis e despentei como uma vampe no vão da porta da cozinha, exibindo um sutiã e uma calcinha que até combinavam. "Mô? Por que não deixa a louça pra amanhã cedo?"

"Acho que vou ter que deixar mesmo... acabou a água quente." Eric enxugou as mãos, virou-se para mim, olhou-me de cima a baixo e disse: "Preciso ver os meus e-mails". E

correu para o laptop, onde passou os 45 minutos seguintes navegando no site da CNN.

O que eu sou? Fígados de galinha em *aspic*?

Sou uma secretária de repartição pública, de modo que posso falar com certa autoridade sobre coisas que são um pé no saco. Como, por exemplo, preencher um formulário de compras. Mas querem saber o que é *realmente* um pé no saco? *Poulet en Gelée à l'Estragon*.

Primeiro amarre e doure na manteiga um frango inteiro; tempere com sal e estragão e leve ao forno. Quando estiver pronto, deixe esfriar à temperatura ambiente, depois coloque na geladeira. Fiz isso no sábado, depois de esfregar os banheiros e limpar a cozinha o melhor que pude. A bem da verdade, assei dois frangos dessa maneira, para termos o que comer também no jantar.

A situação da cozinha estava ruim demais para que eu, com meus pobres poderes, pudesse fazer muita coisa. Havia pêlos de gato grudados no suporte de aço inoxidável da janela, onde eu pendurava minhas panelas. Nas paredes acima do fogão, viam-se manchas amarelas gordurosas que não saíam de jeito nenhum, por mais que eu esfregasse. Procurei me distrair do tormento da indigência doméstica com o suplício de preparar uma *gelée*, uma vez que esta pelo menos não era culpa minha. Essa *gelée* em particular era feita com caldo de galinha em lata, infundida com estragão e

aromatizada com vinho do Porto - uma garrafa australiana que eu tinha comprado na enoteca da Union Square e que era surpreendentemente boa. Boa o bastante para eu tomar dois cálices, porque Eric estava "trabalhando" no escritório, embora o mais provável é que ele só não estivesse a fim de passar o sábado num "loft" imundo, observando sua mulher ficar cada vez mais mal-humorada enquanto fazia uma *gelée*. Não dava para censurá-lo

- eu também não queria passar meu sábado assim.

Imagino, porém, que deve haver coisas piores para se fazer no sábado, já que Eric chegou em casa às sete com um mau humor terrível. Sobre o jantar, tudo o que ele disse foi que não gostava de estragão, e terminamos nosso dia bebendo demais, assistindo a um filme alemão qualquer que havíamos alugado na Netflix e dormindo no sofá.

Então, para completar, no domingo ele acordou com uma de suas enxaquecas. Passou a manhã inteira na cama. "Querido", chamei-o às onze e pouco, sem fazer muita força para disfarçar minha irritação, "quer um café?"

"Argh, não. Tomo um Gatorade na rua quando estiver indo pro escritório."

"Mas você não pode ir trabalhar hoje! Está quase morrendo."

"Não, preciso ir. É só sair da cama que eu melhora." Então, com um único e resignado impulso, ele se pôs em pé, recolheu as roupas amassadas que havia largado no chão a caminho da cama às duas da manhã, quando acordamos com as lentes de contato cauterizadas em nossos globos oculares e torcicolos simétricos no

pescoço, e foi vomitar no banheiro. Feito isso, passou algum tempo espiando o jornal, coçando a barba por fazer nas faces cinzentas como se para se consolar, até que se levantou abruptamente e saiu capengando rumo à porta da frente. Nunca entendi isso no Eric, esse jeito que ele tem de sair assim de repente, sem um instante de preparação. Eu não seria capaz disso nem que o prédio estivesse sendo evacuado por causa de uma ameaça de envenenamento radioativo.

"Puxa, nem um tchauzinho?"

"Desculpe, querida." Ele voltou até mim e tocou de leve meu rosto com os lábios rachados. "Estou com um bafo horrível. Volto lá pelas seis, acho."

Para preparar um *Poulet en Gelée à l'Estragon*, comece aquecendo a gelatina e despejando uma fina camada dela numa travessa oval. Como eu não tinha uma travessa oval, usei uma travessona Calvin Klein do tipo bacana-é-ser-careta que ganhei de casamento. (Sabiam que Calvin Klein tem uma linha de porcelanas? Pois é, tem.) Então a coisa toda deve ser resfriada até adquirir uma consistência firme - o que obviamente implicou esvaziar uma prateleira inteira da minha geladeira, de modo que fiquei com potes de geléia, limas meio passadas, cremes azedos havia muito esquecidos, maços murchos de salsinha e bolinhas de manteiga com formas e cheiros esquisitos, tudo isso espalhado em cima da bancada não muito limpa da pia. Para gente como Sally e minha mãe, era o que bastaria para darem início imediato a uma faxina geral na geladeira, mas eu não sou esse tipo de gente.

Quando a primeira camada de *gelée* estiver firme, corte o frango que foi assado e resfriado e arranje os pedaços na travessa. Não sou muito boa para cortar frango. Os pedaços saíram meio estropiados,

mas não dei a menor bola. Leve a travessa de volta à geladeira e despeje uma xícara de gelatina aquecida numa tigela colocada sobre uma tigela maior com gelo. Mexa até a gelatina esfriar e começar a endurecer. Entorne-a com uma colher sobre o frango na travessa. Julia adverte que essa primeira camada "não adere muito bem", e foi exatamente o que aconteceu. Gwen ligou. "Oi."

"Oi. Como foi o tão aguardado fim de semana?"

"Posso dar um pulo aí?"

"Ih. Foi tão ruim assim? Não, não diga nada... - venha já pra cá. O Eric só volta às seis.

Estou fazendo um *aspic*."

"Ah, que ótimo. O final perfeito para um final de semana perfeito."

Repita toda a operação "derramar a gelatina meio dura em cima dos pedaços de frango"

mais duas vezes. Essas duas camadas pegam melhor. O frango começa a parecer envolto em poliuretano, e imagino que seja essa a intenção. Leve novamente à geladeira para endurecer de vez.

Estava despejando num saco de lixo preto a porcaria que eu havia tirado da geladeira quando Gwen tocou a campainha. Na certa tinha posto o fone no gancho e vindo imediatamente. Não era um bom sinal. Desci para abrir a porta.

"Trouxe uma vodca. Será que a gente pode começar a beber?"

"Oh, Gwen. O que aconteceu?"

Fomos para a cozinha e, enquanto eu alvejava algumas folhas de estragão - colocando-as em água fervente e retirando-as em seguida, lavando-as com água fria e deixando-as sobre um pedaço de papel-toalha para secar -, Gwen se aboletou numa banqueta e contou tudo, tintim por tintim.

Tudo começara muito bem. Bom, deixando de lado a loucura e a impossibilidade da coisa. Os dois tinham se encontrado na quinta à noite, num barzinho apropriadamente sem-vergonha que Mitch conhecia nas proximidades da 30th Street, no West Side. Ele assumiu o controle da situação assim que Gwen se sentou a seu lado no reservado, e já tinha inclusive pedido um drinque para ela - uísque com soda. Gwen disse que preferia vodca-tônica, mas ele disse apenas: "Não, esta noite, não". E estava dado o tom da relação. O Mitch arrogante, dominador e sexualmente irresistível das mensagens instantâneas se materializara e ganhara corpo. Um uísque com soda mais tarde, Gwen estava com a mão na virilha dele, ali mesmo no bar; mais dois uísques depois e estavam os dois trancados no banheiro das mulheres, enroscando-se um no outro.

'Enroscada num homem no banheiro das mulheres', parece bom só de pensar, ou vai ver são os cinco anos de casada que estão fazendo efeito." Abri a geladeira para tirar o frango e aproveitei para passar a forma de gelo para Gwen (que chegara à conclusão de que 15h30 não era *nem um pouco* cedo para começar a beber). "Então qual foi o problema?"

"Bom, de lá fomos para o apartamento em que ele estava hospedado e... meu Deus, isso aí é o nosso jantar?" A terceira camada de gelatina estava quase dura e eu mergulhava, com um misto de diligência e exasperação, cada folhinha de estragão em outra xícara de *gelée* semidura antes de assentá-las em estúpidos x sobre os pedaços de frango. Nos *Oeufs en Gelée*, os x de estragão tinham um ar vagamente ameaçador; no *Poulet en Gelée à l'Estragon*, pareciam apenas ensopados e tristes. "Infelizmente sim."

"Não me leve a mal. Sei que vai ficar uma delícia. Mas não dá pra esquentar um pouco antes?"

Uma última xícara de gelatina foi derramada sobre o frango, provocando grande estrago no arranjo de folhas de estragão. Ora, bolas. Enfiei de novo a travessa na geladeira, preparei uma vodca-tônica para mim - por que não? - e me instalei na outra banqueta da cozinha. Gwen pegou um cigarro e o acendeu para mim, depois pegou outro para ela.

"Era um desses lofts absurdos de tão grandes, cabia uma pista de patinação lá dentro - é de algum amigo do Mitch. Não que tenha sobrado tempo para eu conhecer direito o lugar, longe disso. Ah, Julie, o sexo foi simplesmente - *ah, meu Deus*. Sabe como é, quando você está com um cara que... você sabe, quando o cara é *grande...* geralmente é ruim de cama, só quer que a gente fique adorando o membro maravilhoso dele ou sei lá o quê. Bom, o Mitch é... bom... você sabe... só que com ele foi outra história. Juro por Deus, gozei umas dez vezes, no mínimo, sem brincadeira."

Estou com o mesmo homem desde que tenho 18 anos, mas minhas amigas solteiras continuam a me contar essas coisas como se eu fizesse alguma ideia do que elas estão falando. Não sei se acham que na adolescência eu era uma dessas putas de nível

internacional ou se pensam que consigo me lembrar de vidas passadas ou o quê.

Agradeço aos céus por *Sex in the City*; nessas ocasiões, trato de bancar a Cynthia Nixon, a amiga compadecida e experiente, e me ponho a balançar a cabeça em sinal de compreensão.

"Puxa, deve ter sido horrível." Não pude evitar um tom meio azedo. Gwen passa o final de semana fazendo as mais altas loucuras na cama; aí aparece na minha casa deprimida e *reclama* de ter de comer *aspic*. Táí uma situação com a qual Julia certamente lidaria com *aplomb*. Mas Julia não detesta *aspic* como eu detesto. E provavelmente faz sexo mais vezes que eu.

"Calma, já chego lá. Daí ele pede para eu ir embora, precisa descansar um pouco, porque tem uma reunião com um cliente no dia seguinte – o que pra mim está bom, não tem problema, não preciso dormir aconchegada nos braços dele nem nada. Então na sexta eu vou pro escritório. E ele chega e mal olha pra mim. Não tem problema, ele não quer que as pessoas fiquem sabendo do nosso rolo, claro. Mas aí passo o dia todo esperando que ele me dê notícias pelo Messenger. O dia todo morrendo de vontade de *chamá-lo* pelo Messenger, mas resisto; coisa que, você há de convir, foi uma proeza da minha parte, não foi?"

"E como."

"E o Messenger quieto. Nenhuma mensagem. Fico enrolando no escritório até nove da noite - nada, nem sinal dele."

"Ah."

"Passo o sábado inteiro em casa com meu laptop ligado e o celular no bolso. Até que -

obviamente - não aguento mais e às 17h30 mando uma mensagem pra ele. Digo apenas: *Oi, tem programa pra hoje à noite?* Não dá dez minutos, ele responde: *Venha até o apartamento*".

"Uau! Posso roubar outro cigarro seu?"

"Claro, pegue à vontade. Bom, chego lá em exatos vinte minutos, lógico, e é a mesma coisa, tudo de novo, e é tão bom quanto da primeira vez. Até melhor."

"Hum-hum. Estou esperando a parte ruim."

Gwen olhou para mim com uma expressão encabulada. "Bom, pensando bem, acho que não tem uma parte que seja exatamente ruim."

"Eu sabia. Você só veio aqui pra criticar o meu *aspic* e tirar um sarro de mim com essas suas fabulosas trepadas californianas."

"Não, não, não. Sério - eu passei a noite toda com ele e no final me vesti e fui pra minha casa e ele pegou um avião e hoje de manhã voltou para a mulher dele - o que pra mim está excelente, não quero casar com o cara nem nada. Tudo de bom, certo? A gente fala a mesma língua."

"E o motivo de tão trágica melancolia?"

"Bom, agora começa tudo de novo, não é? Na melhor das hipóteses, vai ser um tal de teclar, teclar e teclar, e eu endoidecida por mais seis meses ou o tempo que levar pra ele vir pra cá de novo, e por aí vai, um ciclo sem fim. Com a diferença de que agora eu sei como é o sexo. E não é *tão* bom assim. Quer dizer, é *maravilhoso*, mas não dá pra comparar com o que escrevíamos um para o outro, certo? Com o que imaginávamos que seria. Não dá. Nunca dá, não é mesmo?"

"Nossa, Gwen. Meu Deus. Que merda, que coisa deprimente!"

"Pois é. Me arruma mais gelo e tônica? Preciso de mais uma dose."

Passei a bandeja de gelo para ela e fui até a geladeira buscar a água tônica. O frango com estragão em *aspic* estava lá, brilhando com seu ar tristonho. Acho que Gwen me deixara com o astral baixo, porque ao ver aquela travessa me deu vontade de sentar no chão e nunca mais levantar.

"O pior não é isso. O pior é que seria ainda pior se esse ciclo não tivesse continuidade.

Se parássemos com as mensagens, eu não teria nem esses retornos decrescentes sobre o meu investimento. Ficaria na lona. Então tenho que dar continuidade, sabe?"

Santo Deus.

Há uma lei por aí, se não de termodinâmica, de algo tão primordial e inescapável quanto ela, que explica por que tudo, sejam

mensagens instantâneas, trepadas maravilhosas ou pratos embebidos em *aspic*, absolutamente tudo no fim das contas pode ser definido como uma demonstração da futilidade da existência. O que é uma merda, uma verdadeira merda.

Às seis, quando Eric chegou, eu e Gwen estávamos um pouco bêbadas e um tanto acabrunhadas. Eric, que ainda não conseguira se livrar de sua enxaqueca blanchiana, pouco pôde fazer para deixar o clima mais leve. O *Poulet en Gelée à l'Estragon* pôde menos ainda.

Nós bem que tentamos comer. E não é que estivesse ruim, embora o rosto de Eric tenha ficado um ou dois matizes mais cinzento quando ele viu a travessa. O gosto era apenas de frango frio com gelatina em cima. Mastigamos sorumbaticamente por alguns instantes, mas não teve jeito.

Eric foi o primeiro a se dar por vencido. "Que tal uma pizza da Domino's?"

Gwen suspirou aliviada, empurrou o prato para longe e acendeu outro cigarro. "Bacon com *jalapeños*?"

Frango em *aspic* e pizza de bacon com *jalapeños*. Isso é que são retornos decrescentes.

"O primeiro é foda, sério. O segundo... o segundo também não é mole, não. Mas é melhor que o primeiro porque

- você sente a mesma coisa, sabe, só que é mais diluído. É

melhor... Agora só faço pra ver como fica a cara deles."

- *Virgil (James Gandolfini), Amor à Queima-roupa* Se você tem alguma coisa contra colocar uma lagosta viva numa panela com água fervendo ou parti-la ao meio, pode matá-la quase instantaneamente antes de levá-la ao fogo, enfiando a ponta de uma faca na cabeça dela, entre os olhos, ou quebrando sua espinha com uma pequena incisão na

casca, no ponto de junção entre o peito e o rabo.

- *Mastering the Art of French Cooking, Vol. 1*

Dia 130, Receita 201

Mas não se matam lagostas?

Tia Sukie me pega pelo braço e me sacode de leve. "Ah, Sarah, Sarah, Sarah! O que vamos fazer com você?"

(Minha tia Sukie não está senil; é claro que se lembra do meu nome. Sarah é um apelido. Em alusão a Sarah Bernhardt. Não sei como começou. Nem sei se hoje em dia alguém sabe quem foi Sarah Bernhardt. *Eu* só sei porque tenho esse apelido desde que me entendo por gente.)

"Como assim?" Receio que ela acabe quebrando meu braço. Não a vejo desde o último Natal no Texas, e de lá para cá meus braços ficaram um pouco mais roliços.

"Entrei outro dia na internet e vi o que você anda aprontando!"

Encolho-me um pouco ao ouvir isso. Tia Sukie é professora em Waxahachie, no Texas, e é uma dessas pessoas inteligentes e sensíveis que, apesar disso, deixam a gente de queixo caído com sua insistência em continuar votando nos republicanos. Além do mais, ao contrário dos demais integrantes do meu núcleo familiar, ela nunca usa palavras chulas. Certa vez tia Sukie distribuiu a seus alunos de inglês um trabalho escolar que eu havia feito sobre *O Grande Gatsby* - sabe lá Deus como aquilo foi parar em suas mãos. Mas algo me diz que ela não faria o mesmo com os textos que escrevo em meu blog.

Porém tia Sukie não está se referindo aos meus braços roliços nem à minha boca suja.

Ela chega mais perto e sussurra: "Sua mãe está preocupada. Você anda trabalhando demais!"

Minha avó passou a vida inteira dizendo a mesmíssima coisa para minha mãe. "Você está se cansando demais!" "Não pára um segundo!" "Vai acabar doente!"

Isso fazia minha mãe subir pelas paredes. " *MÃE!* Não venha me dizer se estou ou não cansada! Pode deixar que eu mesma digo quando estiver, *saco!*" (Minha mãe e minha avó tinham divergências sobre muitas questões - lavanderia, sorvetes, negros, televisão).

Mas essa, a que se referia ao excesso de coisas que minha mãe fazia, era uma de suas favoritas, provavelmente porque dava à minha avó a ilusão de que ela possuía um profundo instinto

maternal e à minha mãe, a de que não estava se matando de trabalhar.

Desconfio que minha mãe, cujo maior medo é ficar igual a sua mãe, tem se esforçado para não pegar demais no meu pé no que diz respeito a esse projeto de culinária maluco.

Por isso recrutou a mulher do irmão para fazer isso por ela. Se teve coragem de mostrar o blog a tia Sukie, é sinal de que está realmente preocupada. Ela decerto sabia que minha tia não ficaria muito empolgada com aquelas comparações entre, por exemplo, aves amarradas e fetichistas sexuais.

Mas por algum motivo isso não me irrita. A bem da verdade, faz com que me sinta cuidada. É como se fosse uma prova de que o círculo genético permanece intacto.

Abraço minha tia. "Eu estou *bem*. Não precisa se preocupar."

É sempre bom voltar para a casa dos meus pais. Não tem bolor na banheira, e a gente pode ficar o tempo que quiser no banho que a água quente não acaba. A cama é *queen-sized*, à noite não se ouve barulho de caminhões passando na rua, a televisão tem cem canais e o acesso à internet é por banda larga. Na noite de Natal, colocamos o ar-condicionado no máximo para poder acender a lareira. Há árvores por aqui, e não só as que ficam espremidas em caixas de concreto na calçada, mas em toda parte. Eu adoro este lugar.

Ando pensando em não voltar para Nova York.

Pois é, aquela cidade é uma fossa fedorenta e caótica que suga a energia da gente, enquanto Austin é um paraíso verdejante, pacífico. Mas no fundo o problema não é esse

- bom, pelo menos não é o único. Não, o fato é que lá me sinto como uma foragida.

Por um período de duas semanas, no final de dezembro de 2002, exortada por Julia Child, levei a cabo uma caçada assassina. Cometi atos horrendos, atrozés, e para minhas vítimas em potencial não havia um só recanto de Queens ou Chinatown que estivesse fora do alcance de minhas garras diabólicas. Se a carnificina não foi noticiada pela imprensa local, isso se deveu apenas ao fato de que as vítimas não eram alunas de escolas católicas nem enfermeiras filipinas, mas sim crustáceos. Essa diferença significa que eu não sou uma homicida no sentido legal da coisa. Mas tenho sangue nas mãos, ainda que seja o sangue pálido das lagostas.

Havíamos finalmente comprado uma dessas máquinas de dormir para abafar o ruído dos caminhões que passavam em frente ao nosso prédio a noite inteira. O aparelho tinha um pequeno alto-falante que ficava debaixo do travesseiro, e na maioria das noites dava certo. Contudo, na noite do meu primeiro crime, o tranquilizante som de ondas quebrando na praia da composição "Oceania" murmurava nos meus ouvidos:

"Assassina de lagostas, assassina de lagostas, assassina de lagostas..."

Acordei com o dia nascendo, preocupada. Era domingo em Long Island City - melhor esquecer essa história de matar lagostas; por acaso sei como fazer para arrumar uma?

Quanto custa? Como vou trazê-la para casa? Bombardeei Eric com essas perguntas, na esperança de que ele respondesse: "Ah, você tem toda razão, não vai dar certo. Bom, acho que teremos de deixar a lagosta pra outro dia. Que tal uma pizza da Domino's?

Bacon com *jalapeños*?"

Mas ele não disse isso. Simplesmente pegou as Páginas Amarelas e o telefone: a primeira peixaria para a qual ligou estava aberta. Bronco na rua, o trânsito para Astoria estava livre. A peixaria não tinha cheiro de peixe, e as lagostas eram mantidas num tanque com água turva, de péssimo aspecto. Comprei duas. As estrelas haviam entrado em conjunção, a sorte decretara que aquelas duas lagostas deviam morrer.

Eu imaginava que levaria as lagostas para casa num balde, mas o sujeito as enfiou numa sacola de papel. Disse para eu mantê-las na geladeira. E avisou que duravam até quinta-feira. Eca. Voltei com elas para o carro e coloquei-as no banco de trás - o que eu ia fazer, transportar aqueles bichos no colo? No caminho de volta, minha nuca formigava e meus ouvidos permaneciam atentos a qualquer ruído que sugerisse a movimentação furtiva de uma garra de lagosta se aventurando para fora da sacola - mas elas não se mexiam. Deve ser o que acontece com criaturas asfixiadas.

Julia faz uma descrição bastante lacônica do *Homard Thermidor*. Ela parece o oráculo de Delfos quando mais preciso dela. Para começo de conversa, não diz nada sobre a conservação das lagostas. É bem verdade que, para ser justa, devo dizer que no *Joy of Cooking* também não há uma palavra sobre o assunto, mas pelo menos esse catatau me dá a dica de que as lagostas devem estar

bem vivas e se debatendo quando saem do tanque. Ei. As minhas não estavam se debatendo. *Joy* diz que, se elas estiverem muito molengas, podem morrer antes de ir para a panela. E a impressão que o livro passa é a de que isso não é uma boa coisa. Abri a geladeira para dar uma espiada na sacola e topei com quatro olhinhos pretos na extremidade de seus pedúnculos, com antenas se mexendo a esmo.

Eu havia me informado sobre todos os métodos existentes para quem deseja executar suas lagostas de uma forma mais humana - deixá-las no freezer, colocá-las numa panela de água gelada que em seguida é posta no fogo (com a intenção de enganá-las, para que não percebam que estão sendo fervidas vivas), quebrar sua espinha antes de enfiá-las na panela. No entanto, todos esses procedimentos me pareciam paliativos inventados mais para apaziguar a angústia emocional de quem comandava a fervura do que para aplacar o sofrimento físico de quem era fervido. Por fim, resolvi simplesmente pegar a sacola e despejar as lagostas numa panela com um pouco de água fervendo, vermute e legumes.

E elas fizeram um sururu danado.

A panela não era grande o bastante. Embora as lagostas não tenham gritado de terror no exato instante em que as joguei lá dentro, sua quietude momentânea só fez prolongar aqueles instantes lancinantes. É como aquele momento em que o carro derrapa e sai do seu controle, e você já é capaz de ver o veículo capotado e em chamas. A qualquer momento a dor faria as criaturas despertar do coma a que tinham sido induzidas pela asfixia, eu sabia disso, e não conseguia colocar a maldita tampa no lugar! O

herói/homicida do meu marido teve de assumir o comando da situação. Eu achava que, como eu, ele ia ter um troço; Eric não é

exatamente o tipo que frequenta lojas de caça & pesca, mas algum daqueles genes implacáveis, herdados de velhos xerifes texanos, deve ter entrado em ação, porque ele dominou os bichos sem estardalhaço.

Dizem que as lagostas fazem um barulho horrível na panela, tentando a todo custo - e com toda a sensatez - sair da panela. Não posso dizer que sim nem que não. Passei os vinte minutos seguintes assistindo a um jogo de golfe na TV no volume máximo.

(Aqueles propagandas de artigos de golfe Titleist por pouco não arrebataram minhas janelas.) Quando voltei para a cozinha, as lagostas estavam bem vermelhas, e não faziam barulho nenhum. Julia diz que estão prontas quando "as antenas compridas que elas têm na cabeça podem ser arrancadas com facilidade". E, de fato, bastou um puxãozinho. Pobrezinhas. Tirei-as da panela e cozinhei o líquido que haviam soltado com o caldo de alguns cogumelos que eu tinha refogado. Peneirei o que restou, acho que para eliminar eventuais pedacinhos de antenas ou sei lá do quê, e engrossei com um pouco de manteiga e farinha.

Quando eu e Eric montarmos nossa organização criminosa, ele cuidará das mortes, eu, dos esquarteramentos. O mesmo valentão que bruscamente impedira dois crustáceos de dar continuidade a suas contorções agonizantes teve de sair da cozinha quando li em voz alta que em seguida eu devia "partir a lagosta ao meio, de comprido, tomando cuidado para não quebrar as duas metades da casca".

Isso foi fácil, sério. Pela primeira vez o laconismo jovial de Julia não foi uma indicação de desastre iminente. A faca varou a lagosta de um lado a outro. É bem verdade que lá dentro as coisas não eram tão nítidas quanto seria de esperar. Quando Julia me instruiu a

"descartar os sacos de areia da cabeça e os tubos intestinais", deu para imaginar com boa dose de segurança ao que ela estava se referindo. Os sacos cheios de areia praticamente se entregavam. No entanto, quando ela me orientou a "passar as ovas cor de laranja e a substância verde por uma peneira fina", fiquei meio perdida. Havia todo tipo de substâncias verdes - mas o que era "a substância verde", e por que Julia não me explicava? -, porém a única coisa cor de laranja que encontrei parecia residir no lugar em princípio reservado aos cocôs da lagosta, de maneira que preferi não arriscar. Feito isso, extraí o restante da carne, naco por naco, quebrando as garras, usando uma pinça -

da qual eu tirara cuidadosamente todos os vestígios de sobranças, claro - para arrancar a carne das pernas. A "substância verde" peneirada foi batida com algumas gemas, creme de leite, mostarda e pimenta-de-caiena; em seguida tudo isso foi despejado no caldo de lagosta engrossado com manteiga e farinha e levado ao fogo.

Salteei a carne na manteiga, acrescentei um pouco de conhaque e deixei ferver. Depois coloquei na mesma panela os cogumelos refogados e dois terços do molho. Enchi as quatro meias-cascas de lagosta com a mistura, joguei por cima o restante do molho, polvilhei com parmesão, espalhei um pouco de manteiga e levei ao forno para gratinar.

Confesso: ficaram uma delícia.

Uma semana depois, persegui minha terceira vítima em Chinatown num fim de tarde chuvoso, indistinta entre os transeuntes animados com suas compras de Natal, carregando sacolas de

produtos piratas, e os esgrimistas de guarda-chuvas. (Em Chinatown, eles têm a vantagem decisiva da baixa estatura. Num dia chuvoso - e em Chinatown o dia é sempre chuvoso - ou a pessoa é ágil ou corre o risco de perder um olho.) A criatura parou de espernear tão logo o sujeito da peixaria a enfiou num saco plástico, jogou-o dentro de uma sacola de papel e a passou para mim em troca de seis dólares. A ideia de pegar o metrô com aquela coisa me deixava nervosa; eu temia que ela começasse a se debater e chamasse a atenção dos outros passageiros, mas ela permaneceu imóvel, como se tivesse saído da prateleira de uma mercearia.

Quando cheguei em casa, dei uma espiada na sacola para ver se estava tudo bem lá dentro. O saco plástico havia grudado na lagosta e estava embaçado. Parecia coisa de filme dos anos 80 feito para TV, com uma atriz envelhecida se enchendo de soníferos e depois tentando se matar com uma sacola da Macy's. Rasguei o saco para deixar entrar um pouco de ar – com que intuito, para que a criatura submarina respirasse melhor? -, antes de colocá-lo na geladeira. Morrer sufocado é pior que morrer congelado e melhor que ser cozido vivo? A perspectiva da noite sanguinolenta talvez tivesse me deixado um tanto lesada, mas as complexidades filosóficas do homicídio de lagostas pareciam intrincadas demais para que eu pudesse solucioná-las racionalmente.

O segundo assassinato se deu em circunstâncias muito semelhantes às do primeiro -

fervura em água condimentada com vermute e um pouco de aipo, cenouras e cebolas. A lagosta rósea avermelhada foi igualmente bissectada, sua carne foi removida e salteada e sua casca também recheada com essa carne, a qual dessa vez era acompanhada de um molho feito com creme de leite e os líquidos que ela soltara durante o cozimento. Acho que deixei passar um pouco do ponto.

Ao nos sentarmos diante do nosso *Homard aux Aromates*, confessei a Eric que estava começando a sentir certo prazer macabro em partir lagostas ao meio. "Alguma coisa me diz que eu levo jeito pra essa merda."

Eric me encarou, e notei que ele estava se perguntando onde andaria a garota meiga e dengosa com a qual havia se casado. "Desse jeito, quando isso acabar, você vai achar graça em fazer picadinho de cachorro."

Tal perspectiva me encheu de calafrios. Contive minha sanha assassina por bastante tempo, até depois do Natal. Dizia a mim mesma que era por causa da ameaça de greve nos transportes coletivos: não me entusiasmava muito a ideia de sair de uma peixaria com uma lagosta na sacola e inesperadamente ter de atravessar a ponte Queensboro a pé na companhia de 100 mil suburbanos que, com cara de poucos amigos, voltavam de suas compras ou de seus empreguinhos maçantes. Mas no fundo não era isso. O motivo era a receita seguinte, *Homard à l'Américaine*. Porque, embora eu acredite ser perfeitamente defensável a tese de que as pessoas que comem carne devam assumir uma vez na vida a responsabilidade pelo abate de um dos animais que vão parar em seus pratos, não estou tão certa de que esse animal precise ser cortado em pedacinhos ainda vivo. E era ainda mais aterrador o pensamento que Eric plantara na minha cabeça: e se eu *gostasse* da coisa?

Minha mãe só faltou pôr cadeados nas portas da cozinha para me impedir de cozinhar nos dias que passamos em Austin. Embora fosse plausível a justificativa de que isso era para o bem da minha sanidade mental, acredito sinceramente que ela estava mais preocupada com a possibilidade de que eu a obrigasse a comer

aspic ou que matasse algum bicho em sua cozinha. "Julie, é só uma semana. Dá um tempo, *caramba!*", exclamou ela, de braços cruzados na frente do fogão.

"Mas assim eu não vou conseguir terminar! Já estou atrasada. Além do mais, meus *bleaders* querem novos *posts!*"

"Seus o quê?"

"Mãe, é sério, eu preciso."

"Julie, o que você *precisa* é descansar. Quero que reflita seriamente sobre os motivos que a levaram a fazer isso. Julia Child pode muito bem esperar, porra!" (Sim, é verdade

- eu herdei a boca suja da minha mãe.)

Fiquei quase uma semana sem cozinhar nem ir ao mercado. Em vez disso, todos os nossos vários familiares levaram a mim e ao Eric para comer comida mexicana, churrasco, frituras. Comemos salgadinhos de queijo com Rice Krispies, pecãs com pimenta, feijão com arroz, quiabos e todas essas coisas para as quais os nova-iorquinos torcem o nariz - mas os nova-iorquinos não sabem de tudo, não é mesmo? É para isso que servem o Texas e a família. Eu e Eric dormimos no meu antigo quarto - que eu nunca percebera ser tão abençoadamente silencioso e fresco -, numa cama enorme e confortável, arrumada com lençóis de quatrocentos fios que jamais haviam tido contato com uma única bolinha de cocô de gato.

Depois de cinco dias assim, eu me sentia tremendamente infeliz. Passava o café-da-manhã lançando olhares cobiçosos para as seis

bocas do lindo fogão de aço inoxidável de minha mãe. Dei para ler *MtAoFC* de modo compulsivo e, com passos furtivos, ia até o escritório dos meus pais a fim de verificar como andavam as coisas no blog. Cada comentário desamparado indagando onde eu andaria, se porventura havia desistido, produzia uma palpitação frenética na boca do meu estômago, como a que eu sentia quando pensava no meu problema hormonal e no fato de que talvez não pudesse ter filhos. Além disso, eu tinha a impressão de que alguém havia ligado uma espécie de aparelho transmissor em minha medula oblonga. Não chegava a compreender as palavras que pareciam emanar dos escaninhos mais recônditos do meu cérebro, mas a voz cantarolante era inconfundivelmente familiar. Comecei a duvidar de minha sanidade mental.

Para sorte minha e do Projeto (embora, em última análise, não tanto para a população de lagostas de Nova York), Isabel e seu marido Martin, que moram no interior, vieram passar a véspera de Natal conosco. Isabel estava usando um vestido de baile cor de malva dos anos 1950 (quando estávamos no colégio, costumávamos frequentar brechós juntas, e nenhuma de nós perdeu esse hábito), arrumara os cabelos num penteado volumoso, típico daquela época, e pintara os lábios de vermelho vivo. Martin carregava uma sacola de presentes e vestia sua costumeira roupa invisível. A primeira coisa que Isabel disse ao entrar na casa dos meus pais foi: "Você tem sido uma blogueira muito relapsa. Seus seguidores estão desanimados. O que vamos comer hoje à noite?"

"Nada", disse eu com um suspiro pesaroso. "Pelo menos nada que eu tenha preparado.

Minha mãe não quer me deixar cozinhar."

"O quê?!"

"Ela comprou uma cesta de Natal no Mercado Central."

Isabel me segurou pelos braços. "Tudo bem, Julie. Deixe comigo, vou dar um jeito nisso."

Uma coisa que se pode dizer de Isabel é que ela realmente tem o dom do convencimento

- seria capaz de vender gelo a esquimós. Além disso, é perseverante. Passou a noite toda tentando persuadir minha mãe, cercando-a no bar, encurralando-a na cozinha. Não havia como ignorá-la.

"E então, Elaine, você não sente *orgulho* do que Julie está fazendo? Pra mim, ela é uma *deusa*."

"Rã?"

"Uma *verdadeira* deusa. Você tem *lido* os comentários, certo? As pessoas *adoram* a Julie! Ela tem servido de inspiração pra todo tipo de gente!"

"É... Acho que sim..."

A verdade é que minha mãe não tinha dado muita atenção ao fato de que havia pessoas *lendo* os meus relatos. Ela sempre os lia, mas tendia a vê-los como prontuários médicos, e na maioria das vezes os esquadrihava apenas à procura de sinais de um colapso nervoso iminente.

"Bom, pra você não deve ser surpresa, claro... as mulheres da família Foster sempre foram capazes de coisas incríveis."

(Foster é meu nome de solteira. Mesmo entre a meia dúzia de mulheres da minha idade e do meu nível socioeconômico que chegaram a se casar, as que adotaram os sobrenomes dos maridos são consideradas aberrações da natureza.)

"É, acho que sim. Mas sabe, Isabel, eu fico preocupada. Ela é tão teimosa quando coloca uma idéia na cabeça, e tem gastado *tanta* energia com isso..."

"*Ah, fala sério*, Elaine! A Julie não foi sempre brilhante nas coisas que fez? Lembra quando ela resolveu entrar para a turma de dançarinas da fanfarra da escola?"

"É claro que lembro! É exatamente disso que estou falando! Ela perdeu quase dez quilos e chorava todas as noites antes de dormir!"

"*Exatamente*. E passou um ano se alimentando só de jujubas e Coca-Cola, e todas nós achávamos que ela estava se matando, mas no fim não aconteceu nada de mais, fora o fato de ter aprendido a levantar a perna bem alto. Ela nem quis continuar no ano seguinte! Ah, e sabia que o Henry lê o blog?"

Henry era um rapaz com quem eu namorara no colegial, aquele que levava muito tempo para me perdoar por tê-lo largado para ficar com o Eric. Minha mãe gostava muito do Henry.

"Sério?"

"Sim. E ele também está muito orgulhoso da Julie."

"O Henry é um doce de menino."

"Sua filha está fazendo uma coisa sensacional. Está cozinhando pelos nossos pecados!"

(Essa se tornara a frase favorita de Isabel, que andava pensando em estampá-la em camisetas.) Levou um camarão grelhado à boca. "Hum, está ótimo. Para comida pronta, claro."

Heathcliff, justo quem, interveio no instante em que Isabel estava prestes a pôr a perder todo o bom trabalho que havia feito. "Querem saber de uma coisa? Acho que a Julie não está tão pirada assim. Quer dizer, para os padrões dela. Quando eu estava em Nova York, ela desfolhou umas dez ou doze alcachofras e não gritou nem uma vez. Na hora eu até estranhei."

"Mas eu li sobre isso! Eu sei o que ela anda fazendo! Está se sobrecarregando demais!"

Heathcliff sempre soube como encerrar uma discussão, e é um gênio com a sobrancelha levantada. "Mamãe. Você está falando *igualzinho* à vovó. É *de propósito*, não é?"

E pronto. Naquela mesma noite, suspirando e revirando os olhos, minha mãe capitulou.

Disse que, se para mim aquilo era absolutamente *necessário*, talvez eu pudesse preparar alguma coisa para o réveillon.

"Obrigada, Isabel."

"Ah, não tem de quê. Um pequeno sacrifício pra manter o Projeto vivo, certo? Mas, escuta, preciso te contar uma coisa." Isabel me pegou pela mão e me levou para a varanda dos fundos. Estava delicioso lá fora, ou pelo menos assim parecia à minha pele endurecida pelo clima nova-iorquino. Isabel, por sua vez, ao me arrastar para as espreguiçadeiras, dando toda a impressão do mundo de ser uma mulher que tinha um segredo para contar, tiritava em seu vestido de tule. Fez com que eu me sentasse numa das cadeiras e inclinou-se na minha direção para cochichar.

"Lembra o sonho que eu contei naquele e-mail? Sobre o pênis de borracha? Pois bem, eu tinha razão, era *totalmente* premonitório."

"Hum. Hã?"

"Tem um carinha chamado Jude. Toca guitarra numa banda punk em Bath - na Inglaterra, sabe. A gente se conheceu no fã-site do Richard Hell. Nunca escutei as músicas dele, mas conheço as letras, e são *fantásticas*. E depois *sonhei* com as músicas, como se eu as ouvisse perfeitamente. Aposto que são como no sonho."

"E?"

"Aí ele me mandou uma foto. Depois mandou também uns poemas, e tem um que ele escreveu especialmente pra mim, e são *brilhantes*."

"Sim?"

"E acho que eu vou ter de me encontrar com ele."

De repente comecei a achar que estava mesmo muito frio ali fora e olhei em volta, subitamente preocupada com a possibilidade de que Martin estivesse nos espreitando com sua roupa invisível, fumando um cigarro em algum canto escuro da varanda.

"Mas... não vá me dizer que você vai?"

"Não! Isso é o que minha mãe acha que eu devia fazer: trepar com ele e tirar de uma vez por todas esse negócio da cabeça. Mas seria uma coisa muito *errada*, você não acha?"

Ao notar um certo brilho alucinado nos olhos de Isabel, tive a incômoda sensação de que dificilmente ouviria uma ideia tão razoável quanto a de sua mãe.

"Não, eu quero me encontrar com ele e, se ele for tão maravilhoso quanto eu acho que é, vou conversar com o Martin e depois a gente vê o que acontece."

"Isabel..."

"Ei, Isabel, se não formos agora, não vai dar tempo de pegar o seu pai." Martin estava parado à porta, só com a cabeça projetada para fora. Dava para ver a silhueta espetada dos cabelos cheios de gel.

"Sim, sim, amor. Estou indo." Isabel apertou de leve minha mão e se foi.

Eu não sabia o que pensar.

Assim, no réveillon, fiz *Veau Prince Orloff* para onze primos, tias e tios, os quais devem ter pensado que a doida da sobrinha novaiorquizada deles perdera o juízo de vez.

Veau Prince Orloff é uma receita absurda. Em resumo, é o seguinte: Asse a vitela com alguns legumes e bacon. Reserve o caldo. Fizemos isso no dia 30 à noite e deixamos o assado descansando na bancada da pia até a manhã seguinte - tinha passado um pouco do ponto, acho, como sempre acontece quando resolvo fazer uma das carnes de Julia, coisa que é particularmente vergonhosa quando a carne em questão custa quase trinta dólares o quilo. Depois, acorde algumas vezes às primeiras horas da manhã suando frio, certa de que o golden retriever dos seus pais traçou o assado de vitela de oitenta dólares.

Esse estresse deve contrabalançar uma parte da catastrófica quantidade de calorias que você está prestes a consumir.

No dia em que for servir a vitela, faça uma *soubise*, que é um pouco de arroz rapidamente fervido e depois cozido em fogo baixo com um pouco de manteiga e muita cebola picada por cerca de 45 minutos. A água que a cebola solta é suficiente para cozinhar o arroz, o que chega a ser meio mágico, como uma experiência de química ou coisa assim. Depois, prepare uma *duxelles*, que são apenas cogumelos picados e refogados com chalotas e manteiga.

Com o caldo da vitela e um pouco de leite, faça um molho *velouté*, que é uma daquelas coisas engrossadas com manteiga e farinha. Junte o *velouté* com a *soubise*, passe a *soubise* pela peneira ou Cuisinart, depois acrescente a *duxelles* e leve tudo ao fogo, diluindo com creme de leite.

Por incrível que pareça, isso leva a manhã inteira. E produz pilhas e pilhas de louça suja, que minha mãe, por ser minha mãe, lavou pacientemente. E é assim que deve ser, porque o Natal foi feito para a gente se sentir culpada.

Cortei a vitela nas fatias mais finas de que fui capaz, depois tornei a reuni-las em seu formato original, uma por vez, besuntando cada uma delas com o recheio de cogumelos à medida que avançava. Misturei um pouco de queijo no *velouté* aquecido e em seguida derramei-o sobre a vitela. A essa altura, a carne parecia uma espécie de escabelo bege e úmido. Por cima joguei mais um pouco de queijo e manteiga derretida. Minha mãe é texana e sabe como gordura é importante para dar sabor à comida, mas até ela ficou horrorizada quando viu a quantidade de tabletes de manteiga que eu usei. Levei a vitela ao forno aproximadamente meia hora antes de servir, só para esquentá-la.

Dêem essa vitela para um cavalo e ele cairá duro na mesma hora com uma convulsão gástrica. É uma delícia. Com tanta porcaria em cima, quem vai reparar que a carne passou um pouco? Não combina muito com ensopado de abóbora San Antonio com queijo Velveeta e chiles em lata, farofa de fubá, peru e torta de noz-pecã. Mas e daí?

Pegamos o avião de volta para Nova York no dia 2 de janeiro. Naquela manhã, antes de irmos para o aeroporto, eu estava sentada à mesa da cozinha, bebendo uma xícara de café e talvez chafurdando um pouco no vago descontentamento que o dia

seguinte ao primeiro dia do ano sempre traz, quando Heathcliff apareceu esfregando os olhos, os cabelos ruivos ainda em pé. Meu irmão não é de levantar cedo; eu pensava que não o veríamos de novo antes de ir embora.

"Oi."

"Oi. Caiu da cama?"

"Mamãe disse para tomarmos o café-da-manhã juntos antes de vocês irem para o aeroporto."

"Ah."

Heathcliff se deixou cair numa cadeira, pegou o jornal e passou os olhos sonolentos pela primeira página. Devo ter soltado um suspiro, porque ele tornou a erguer os olhos e disse com um sorriso enviesado: "Qual é o problema, mana?"

"Sei lá. Ter que voltar, acho."

"Aaah. Vai ser bom. Suas panelas estão à sua espera."

"Acontece que preciso matar uma lagosta. Tenho que cortá-la em pedacinhos ainda viva. Não sei se vou conseguir."

"Julie. Já vi você rachar a cabeça de um rato numa bancada de mármore antes de dá-lo a uma píton."

"Isso é culpa sua."

"Matar uma lagostinha vai ser brincadeira de criança. Coragem, cara."

Pegar o avião de volta para Nova York depois de passar alguns dias em Austin é como ser jogada num tubo pneumático - uma passagem estreita e sem ar, inexorável. Por mais que Eric dissesse: "Vai ser bom rever os gatos, não é?", eu não conseguia me animar.

Havia um *Homard à l'Américaine* à minha espera.

Eu não sabia por que estava fazendo aquilo. Não, não sabia mesmo. Eu não queria matar lagostas. Diabos, não queria mais cozinhar porcaria nenhuma. Meus leitores ficariam decepcionados, claro, mas logo se esqueceriam. Eu estava acostumada a decepcionar as pessoas. Além do mais, como conseguira me tornar arrogante a ponto de achar que as coisas que escrevia sobre Julia Child e culinária francesa num blog poderiam ter *alguma* importância para alguém?

Ora, vamos, Julie. Você não passa de uma secretariazinha sem graça com fetiche por manteiga.

Mas eu não podia parar. Não podia parar porque, se não cozinhasse, não seria mais a criadora do Projeto Julie/Julia. Teria somente meu emprego, meu marido e meus gatos.

Seria apenas a pessoa que eu era antes. Sem o Projeto, eu não era nada, só uma secretária a caminho do nada, vagando à toa enquanto não chegavam os cabelos grisalhos e o vício em cigarros

mentolados. E nunca estaria à altura do nome que recebi ao nascer, o nome que eu compartilhava com Julia.

O engraçado é que, se eu não fosse secretária, talvez nunca tivesse vencido aquele desânimo. Porque nunca teria tido a oportunidade de atender ao seguinte telefonema:

"Alô, eu tenho um estabelecimento em Lower Manhattan e gostaria de saber se posso me candidatar ao programa de assistência financeira a empresas."

"Bom, vamos ver se consigo ajudar a senhora. Qual o endereço da sua empresa?" Na realidade, eu não tinha nada a ver com o programa de assistência financeira a empresas, mas, quando a gente transferia ligações para outros departamentos, costumavam deixar a pessoa esperando meia hora na linha e em geral o que acontecia era que ela acabava ligando de novo, tão mal informada quanto antes e fula da vida. De modo que a política extra-oficial das secretárias era responder a todas as perguntas que lhes eram feitas, mesmo quando não entendiam patavina do assunto.

"Meu estabelecimento fica no porto, e muitos dos meus clientes trabalhavam no World Trade Center..."

"O porto está incluído na Área 1, o que dá direito a assistência integral. O que a senhora precisa fazer é ligar para..."

"Posso ser franca com você?" A mulher do outro lado da linha tinha uma voz rouca e grave; parecia ter acabado de rir de alguma coisa. Fiquei intrigada; *posso ser .franca com você?* não é uma pergunta muito frequente quando se trabalha num repartição pública.

"Hã, claro."

"Sou dona de um *dungeon*, uma masmorra para sadomasoquistas. É o único *dungeon* no centro de Manhattan. Temos o Diploma de Boas Práticas de Higiene da Polícia de Nova York."

"A polícia agora distribui diplomas?"

"Sabe como é, o chefe de polícia disse aos homens dele: 'Se um dia vocês quiserem ir a um estabelecimento de S&M, esse é o lugar certo'..."

Eu continuava sentada na minha cadeira, boquiaberta, quando a mulher admitiu que a questão não era que ela estivesse *precisando* de ajuda; os negócios na realidade iam de vento em popa. O que ela queria era se expandir, e o contador havia lhe dito para tentar falar conosco...

"Que coisa mais *incrível!*", exclamei, sem o tom de distanciamento frio e seco que normalmente eu teria desejado dar à minha voz.

"Pois é!"

Imagino que minha surpresa tenha sido uma reação bem mais receptiva do que a mulher esperava receber ao telefonar para uma repartição pública em busca de auxílio financeiro. É bem provável que tivesse precisado reunir boa dose de coragem para ligar.

E, se tivesse sido atendida por Natalie, a doida da pulseira "O Que Jesus Faria"? Se bem que coragem mesmo ela devia ter precisado para abrir um *dungeon* de S&M no centro de Manhattan.

Passamos cinco minutos papeando sobre as esquisitices dos mais variados tipos, culminando com a história - provavelmente a que ela guardava para contar em ocasiões mais formais - sobre o cliente que aparecia uma vez por semana com três pares de tamancos e uma fita de Riverdance. "Ele deita pelado no chão e a gente fica sapateando.

Eu não sei sapatear, e sou uma negra gorda. Me sinto *ridícula*. Mas essa é a minha vida, não posso me queixar." Caiu na gargalhada. Senti uma pontada de inveja. Não que eu ache que sapatear nua para analistas financeiros seja a minha praia. Mas não consigo me ver gostando do que faço. Nunca consegui.

Nate, como de hábito, surgiu de repente no meu cubículo, no momento em que eu estava encerrando a ligação. "Olha só como ela está vermelha! Quem era? Um admirador secreto?"

"O quê?" Toquei meu rosto e senti o ardor de uma vermelhidão. "Ah, não - não era ninguém. O que você quer?"

"Só vim dar os parabéns pela reportagem."

"Reportagem?"

"Você não viu? Saiu no *Christian Science Monitor*. A Kimmy topou com ela ao fazer a busca no Nexus hoje de manhã." Nate me estendeu uma folha de papel xerocada.

Caramba. Eu tinha me esquecido completamente daquele jornalista depois que ele fora comer *Boeuf Bourguignon* conosco. "Parece que esse seu lance de culinária está começando a dar o que falar."

Nate sorria para mim. A imprensa era algo que sempre o deixava um pouco inebriado.

"Só tem uma coisa. Não precisa mencionar o lugar onde você trabalha, não é mesmo?"

Quer dizer, não faz parte da história, certo?"

"Rum. Acho que não. Desculpe."

"Não tem problema. É só um lembrete para a próxima vez." Piscou para mim e se virou para sair. "Ah, e olha. Dei uma espiada no seu site. Muito bom, rolei de rir."

"Puxa. Rum. Obrigada."

Tudo bem, admito. Isso me deixou nervosa.

Minha última vítima também era habitante de Chinatown. Parecia bem mais lépida que suas predecessoras e esperneou sem parar na

sacola durante a viagem de metrô. É que picar uma lagosta morta em pedacinhos não teria a menor graça.

Ao chegar em casa, coloquei-a um pouco no freezer, na esperança de deixá-la mais sonolenta; quem sabe assim a coisa ficava mais fácil. Mas desde quando existe vivissecção fácil? Meia hora depois, com Eric refugiado na sala e a TV no último volume, tirei a lagosta do freezer e a estendi sobre a tábua de cortar.

Escreve JC: "Parta as lagostas em duas, de comprido. Remova a bolsa do estômago (na cabeça) e os tubos intestinais. Reserve as ovas e a substância verde. Remova as garras e as juntas e quebre-as. Separe a cauda do peito".

"Bom, puxa, Julia, dito assim parece *tão fácil*."

A coitada estava ali, balançando suavemente suas garras e antenas, enquanto eu me debruçava sobre ela, com a maior faca que eu tinha bem na junção do peito com o rabo.

Respirei fundo, soltei o ar.

É como dar um tiro na nuca de um cachorro moribundo - você tem que ser forte para o bem do animal.

' Ah, sei, na sua época você matava cachorros a torto e a direito, não é?"

Vamos acabar logo com isso.

"Tá bom, tá bom. Lá vai. Um. Dois. *Três.*"

Pressionei a faca, fazendo uma incisão na casca onde Julia dizia que eu romperia a espinha rapidamente.

O bicho começou a se debater.

"Parece que ela não está achando isso muito indolor, não, Julia."

Parta-a em dois. Rápido. Comece pela cabeça.

Coloquei bem depressa a ponta da faca entre os olhos da lagosta e, murmurando: "Me desculpe, me desculpe, me desculpe", cortei.

Ah, meu Deus. Ah, meu Deus.

O sangue pálido vazava pelas bordas da tábua de cortar e caía no chão enquanto a lagosta continuava alucinada, esperneando, apesar de sua cabeça estar agora dividida em duas partes iguais. Os músculos do seu peito agarravam-se à lâmina da faca, fazendo o cabo tremer na minha mão. Continuei serrando o bicho, conseguindo chegar apenas até o meio do caminho antes de me ver obrigada a sair da cozinha para clarear um pouco as ideias.

Acredito, porém, que talvez eu esteja me aproximando de uma serenidade tipo zen no que diz respeito ao assassinato de crustáceos porque, quando tornei a entrar na cozinha e vi a bichona em cima da tábua de cortar, com uma faca enorme espetada no peito e ainda se contorcendo, em vez de ficar horrorizada com o tratamento

desumano que os homens dispensam às lagostas, limitei-me a dar uma risadinha. Pensando bem, a cena era engraçadíssima.

Rir de nojo é minha demonstração de emoção favorita. Depois disso, as coisas ficaram mais fáceis. Em pouco tempo o animal estava partido em quatro pedaços, sem contar as garras desmembradas. Tirei os intestinos e "a substância verde", que lembrava mais um órgão quando não estava cozida. Os pedaços da lagosta não paravam de se contorcer, e continuaram se mexendo por algum tempo mesmo depois que os joguei no óleo fervendo.

Minha última vítima foi salteada de leve na manteiga com cenouras, cebolas, chalotas e alho, embebida em conhaque, flambada, depois assada no forno com vermute, tomate, salsinha e estragão e servida com arroz. Arranjei o arroz num anel, como Julia pedia.

Depois de cometer um assassinato brutal a pedido da mulher, por que não fazer um anel de arroz? Coloquei os pedaços de lagosta no meio e despejei o molho em cima. "O

jantar está servido!"

Eric venceu o horror momentâneo que sentiu ao ver a lagosta mutilada e avançou. "Não pode ser pior comer um animal que você matou com as próprias mãos do que os que eles matam numa fábrica. Vai ver é até melhor."

"Tem razão." Coloquei um pedaço de lagosta com arroz na boca. Estava ótimo.

"Discutir a moralidade do abate de animais só serve para nos deixar com nojo de nós mesmos."

"Não para quem é vegetariano."

"Sim, mas, se a pessoa é vegetariana, não conta. Ei, sabe como eles fazem para matar frangos? É assim, olha, penduram os coitados de ponta-cabeça numa esteira, com os pezinhos presos numas argolas e..."

"Julie, eu estou comendo."

"E os porcos? Olha que porco é um bicho danado de inteligente."

"Mas..." Eric gesticulou retoricamente com o garfo no ar. "A inteligência do animal tem alguma influência em seu direito ou desejo de viver?" Eric terminara o primeiro prato de *Homard à l'Américaine* e partia para o segundo.

"George Bush diria que não."

"Então a questão é: por acaso George Bush é vegetariano?"

"Não, a questão é... espera, será que estou ficando igual ao George Bush? Ah, meu Deus!"

"Acho que estamos um pouco confusos. Vamos comer que é melhor."

"Ah, puxa, acabei de lembrar... você não imagina o telefonema *doido* que eu recebi hoje no trabalho."

Às vezes fico irritada com meu marido, e às vezes frustrada. Mas não preciso fazer força para me lembrar de dois momentos em que é muito bom estar casada. O primeiro é quando preciso de ajuda para matar lagostas. O segundo é quando tenho uma história tão inspiradora sobre uma mulher afro-americana de proporções avantajadas que é dona de uma masmorra de S&M em Lower Manhattan. Conteí isso para Eric enquanto molhávamos pedaços de pão francês no que restava do caldo amanteigado da lagosta.

"Que *máximo*."

"É, eu sei, eu *sei!*" Ninguém seria capaz de entender como Eric o prazer que essa história me proporcionava.

"É o tipo de coisa que deixa a gente feliz, só de pensar nas *possibilidades* que existem por aí."

Eric não estava se referindo à possibilidade de um dia pagar mulheres nuas para sapatear para ele - ou pelo menos não era *apenas* a isso que estava se referindo. O que ele queria dizer era que às vezes temos vislumbres de vidas nas quais nunca havíamos pensado antes. Há alçapões espalhados por toda a parte e de repente a gente topa com um e quando se dá conta está aplicando chicotadas em empresários agradecidos ou partindo lagostas ao meio, e o mundo então se revela muito *maior* do que pensávamos que era.

Assim, naquela noite fiz minha resolução de Ano Novo; antes tarde que nunca: Superar Meu Maldito Eu. Se a idéia era seguir Julia

e entrar naquela toca de coelho, eu tinha de dar um jeito de sentir prazer – com cansaço, assassinatos de crustáceos e o que mais viesse pela frente. Porque não é todo mundo que encontra uma toca de coelho. No frigidar dos ovos, eu era uma grande sortuda.

Janeiro de 1946

Bucks County, Pensilvânia

Ao chegar ao trecho da carta em que ela falava de Bartleman, Paul engasgou com o vinho de tanto rir, pensando, sem muito remorso, que no fim das contas talvez ele houvesse realmente exercido uma influência corruptora sobre a jovem Julia. Receara ter cometido uma indelicadeza ao mencionar-lhe as previsões da astróloga - sabia que ela estava apaixonada por ele, e Bartleman não parecia pensar que os dois tinham muito futuro. Pensou que talvez ela ficasse magoada. Mas ele devia ter imaginado.

Julia jamais se deixaria abalar por uma dondoca com um mapa astral e meia dúzia de frases solenes.

A mulher de Charlie o chamou. "Paul? O jantar está na mesa!"

"Já vou descer - só estou acabando de ler uma carta!"

As vezes Paul se perguntava se não estaria iludindo a pobre garota - porque a seus olhos Julia continuava a ser uma garota. Uma garota ingênua, encantadora, emotiva.

Paul nunca se permitira ter um envolvimento com uma mulher tão imatura, tão pouco segura de si. No entanto, o fato é que estava sentindo muito mais saudades dela do que imaginara que sentiria ao deixar a China.

Na carta, Julia atrevidamente o convidava a ir visitá-la em Pasadena. E após o jantar daquela noite, um delicioso cordeiro assado, Paul sentou-se e escreveu uma resposta, dizendo que iria. Ainda não sabia que tinha resolvido casar-se com ela, mas era o que havia feito.

Dia 198, Receita 268

A prova está no encanamento

Há muitas maneiras de se obter uma panela de arroz cozido, e a maioria dos cozinheiros opta por aquela que melhor se adapta a seu temperamento. Consideramos a fórmula apresentada a seguir infalível.

- *Mastering the Art of French Cooking, Vol. I*

Permitam-me começar dizendo que tenho plena consciência do fato de que simplesmente admitir que possuo um meio-banheiro põe em risco minhas chances de vir a arrebanhar a compaixão dos nova-iorquinos que, como eu, não são escandalosamente ricos. (Minha mãe o chamaria de "lavabo", mas usem esse termo diante de frustrados moradores de apartamentos e vejam quem acaba linchado.) Além do mais, para fazer justiça à merda nojenta que começou a sair da pia do meu meio-banheiro certa segunda-feira de fevereiro, a verdade é que ela foi apenas o fecho de ouro de um dia já por si só execrável. Tudo começou com as sobras da *Charlotte*

Malakoff au Chocolat que eu havia preparado no fim de semana. Tinha feito inclusive meus próprios palitos-franceses para colocar na charlote, porque Julia diz que os vendidos em padarias "conspurcam sobremesas notáveis". *Conspurcar*. Meu Deus, Julia, isso é que é coagir. De modo que fiz os meus palitos, coisa que foi em si mesma uma provação, depois os embebi em *Grand Marnier* e tentei enfileirá-los ao redor da forma de charlote. (Quem, um ano antes, poderia imaginar que eu viria a ser o tipo de pessoa que possui uma forma de charlote?) Mas eles foram se inclinando para a frente até ficarem dobrados ao meio. Bom, o produto final tinha a aparência de um daqueles bolos defeituosos vendidos com desconto na Baskin-Robbins. E talvez tenha sido conspurcado pelos meus palitos-franceses de quinta categoria - mas isso eu não saberia afirmar com certeza, já que sou um tipo bastante conspurcado -, porém a charlote tinha bastante chocolate, era doce e estava cremosa e gelada. Uma delícia. Boa o bastante para eu não querer ficar com aquela tentação dando sopa na geladeira. Por isso, na manhã daquele dia execrável, envolvi os restos da *Charlotte Malakoff* em papel-manteiga, acondicionei-os numa travessa de cerâmica própria para suflês e coloquei a travessa numa sacola bem grande da H&M. Mal terminara essa operação, o rádio deu a notícia de que os trens de uma das duas linhas do metrô que serviam minha estação não seguiriam rumo a Manhattan devido a um problema nos trilhos. E, no escritório, reunião geral às nove, claro.

Já dá para ter uma idéia de como isso acaba, certo? Quando eu - atrasada, suada, apressada - ia saindo da estação da Cortlandt Street, do outro lado da rua em frente ao escritório, é claro que o fundo da sacola rasgou de repente, e é claro que a *Charlotte Malakriff* foi para o chão, e é claro que minha travessa de cerâmica própria para suflês ficou em pedaços. Nesse ínterim, é claro que uma chuva gelada - cujas gotas convertiam-se em pequenas formações glaciais na lã mongol do colarinho do meu casaco - começou a cair forte, muito forte. Recolhi minha *Charlotte Malakoff* embrulhada em papel-manteiga e os cacos da travessa e entrei

correndo no prédio, com o rosto ardendo de humilhação. E, após chegar ao escritório e deixar os restos de charlote em cima da pia da cozinha dos funcionários, com um bilhete que dizia: "Não façam cerimônia, sirvam-se à vontade!", tive de procurar os seis democratas que trabalhavam comigo para avisar-lhes que talvez fosse prudente não comer o doce, já que ele podia conter cacos de cerâmica.

Depois, era hora de pegar no batente - e é claro que isso já era o suficiente para estragar meu dia. Ao aceitar esse emprego, tive de assinar um termo de confidencialidade, de modo que não posso entrar em detalhes, mas acho que a informação de que os burocratas são umas bestas é em grande medida de domínio público, não? E aposto que também não chega a ser confidencial o fato de que ir um sem-fim de vezes até a impressora coletiva no fim do corredor com o intuito de imprimir cartões de identificação para os burocratas que na última hora resolveram participar da reunião do comitê do memorial - porque ficaram sabendo que os assessores do governador estariam presentes - é para lá de irritante. Tampouco é segredo que fazer isso ao mesmo tempo em que se tenta mostrar para o funcionário do bufê - um rapaz esforçado, mas que não fala uma palavra de inglês - onde colocar os sanduíches, os *petits-fours* e as garrafas térmicas é mais irritante ainda.

Depois, não encontrei na mercearia turca perto do escritório os mexilhões de que eu precisava para preparar meu próximo prato, *Moules à la Proençale*, e se o bom Deus que está no céu quisesse que eu fosse bater perna em Chinatown em pleno mês de fevereiro teria deixado minha síndrome hormonal ir em frente, cobrindo-me com uma camada uniforme de sebo e um couro bem grosso, à prova d'água, tal qual uma foca, em vez de me dotar apenas de sobrancelhas desgrenhadas, bigodes à Fu Manchu e asquerosas bolsas de gordura de manteiga. Além do mais, quem ia querer saber de mexilhões - de que eu inclusive não gosto - com o frio de trinta

graus abaixo de zero que estava fazendo em nosso apartamento? Quando cheguei em casa de mãos abanando, Eric estava assistindo ao *NewsHour* em vez de lavar os pratos que transbordavam da pia da cozinha e se esparramavam pelo chão.

"Não é culpa minha", protestou ele, soturno, antes mesmo de eu começar a bufar e sair pisando duro pelo apartamento. "A pia está entupida. Precisamos comprar um Drano."

Descalcei meus malditos sapatos a pontapés e fui me refugiar no meio-banheiro, com o intuito, quem sabe, de empoar o nariz.

O som que saiu da minha boca quando pus os pés lá dentro não tem como ser reproduzido com exatidão no papel, mas foi algo como:

"Maquicumequi? MaquipooooorraUh. Uh. Uh!!!"

A merda nojenta não era merda propriamente dita. Era algo de natureza bem mais perturbadora. Fragmentos de arroz e salsinha boiavam nela, e havia também nódos flutuantes de uma substância que eu não sabia o que era, embora lembrasse manteiga derretida.

A meu ver, gim-tônica é o coquetel ideal: requintadamente civilizado sem parecer nem um pouco afeminado, mesmo quando é servido em taças de martíni resfriadas, e brilha com um toque perolado de chartreuse. Afinal, é o drinque preferido de Philip Marlowe.?

Originalmente, a mistura de gim e suco de lima era feita na razão de um para um. Isso foi na época do gim falso das destilarias

clandestinas. Hoje, a maioria dos bares usa uma mistura de quatro para um, o que na opinião dos Powell ainda é lima em excesso.

Marinheiros de primeira viagem, ouçam meu conselho: não se aventurem nessas águas.

Experimentem fazer seu gim-tônica em casa, com uma quantidade mínima de suco de lima, bem gelado. Eric e eu usamos vodca em vez de gim, coisa que para muitos é uma heresia, mas nós achamos sensacional. O gim-tônica (uma vodca-tônica, para ser mais exata) que Eric preparou para mim depois que parei de urrar coisas sem sentido diante da pia do meio-banheiro estava um verdadeiro espetáculo, tão bom que serviria de compensação para um monte de pratos não lavados e muitas horas de *NewsHour*. Se a risada de Daisy Buchanan tem som de dinheiro, um gim-tônica, bem preparado, tem cor de dinheiro. É a solução ideal quando a gente está se sentindo pobre - financeira ou espiritualmente.

Como, por exemplo, quando uma merda nojenta começa a brotar na pia do seu meio-banheiro.

Nem eu nem Eric estávamos preparados (e, em pouco tempo, tampouco sóbrios o bastante) para lidar com canos entupidos naquela noite; preferimos acordar cedo no dia seguinte. Após Eric ter ido, ainda de madrugada e em meio a um frio de rachar, até o Dunkin' Donuts da Queensborough Plaza a fim de comprar café e provisões, passamos a manhã abrindo espaço entre os pratos para chegar ao ralo da pia e, com a ajuda de quatro garrafas de Drano, finalmente conseguimos convencer o encanamento a aceitar de volta aqueles eflúvios vindos sabe-se lá de onde. Absorta nisso, só à noite entrei na internet para escrever um *post* sobre minhas dificuldades hidráulicas e me desculpar por não ter cozinhado na noite anterior. Porém, em minha ausência, Isabel mantivera o circo animado,

escrevendo na seção de comentários o parágrafo mais lindo que já li sobre Julia Child:

Deus do céu, Julia Child é definitivamente a pessoa mais cool do planeta. Acabo de ver o programa dela na TV - liguei bem na hora em que ela se inclinou destemidamente para a frente, apoiou os dedos na pia, como uma deusa primordial das cozinhas e do bom humor, e disse à mulher com quem estava cozinhando, uma fulana que não consegui descobrir quem era: "Eu não comia isso desde o tempo do Onça!" Acho que era uma torta. Elas também tinham feito um bolo de gengibre que estava com uma cara ótima; então talvez fosse esse bolo o que ela não comia havia tanto tempo.

"Julia se inclinou destemidamente para a frente, apoiou os dedos na pia, como uma deusa primordial das cozinhas e do bom humor." Acho que nem se eu vivesse até os 91

anos seria capaz de escrever uma frase mais verdadeira e deliciosa que essa. E Isabel nem dá tanta bola assim para Julia Child. Escreveu isso porque sabe o quanto *eu* gosto dela. Fui invadida por uma inesperada onda de gratidão lacrimosa. Eu não conseguiria escrever para Isabel algo delicioso e verdadeiro sobre, digamos, Richard Hell. Sabia que não.

Naquela noite, após jantarmos *Suprêmes de Volaille aux Champignons* e *Fonds d'Artichauts à la Creme* - cremosos, como indicam seus nomes, mas não difíceis; a essa altura eu já estava craque em mutilar alcachofras -, terminei meu *post* extralongo sobre nossas experiências alimentares e nossos infortúnios hidráulicos, depois abri o *MtAoFC*

a fim de verificar qual seria o jantar do dia seguinte. Foi então que descobri uma coisa maravilhosa.

"Eric, venha ver!"

Eric estava com detergente pelos cotovelos, às voltas com a louça que não tinha podido lavar na noite anterior. Pôs a cabeça para fora da cozinha com um olhar de interrogação.

Gesticulei para que ele se aproximasse.

"Venha cá!"

Ele veio até minha mesa e olhou por cima do meu ombro para o livro aberto em minhas mãos.

"Mouclades. É isso?"

Avancei algumas páginas, depois voltei para trás.

"Mouclades, capítulo seis, mouclades, capítulo... Puxa! Você terminou o capítulo cinco?"

Acabou o capítulo dos peixes?"

Sorri para ele. *"Mouclades é o último prato."* Ri com alegria. Isso significava quatro capítulos a menos: sopas, ovos, aves e agora peixes. A certa altura, eu decidira pular as variações de receitas, e, como os temperos à base de peixe ficavam em outra parte do livro,

eu podia realmente dizer que tinha dado cabo dos peixes. É bem verdade que esses eram os capítulos mais curtos e mais simples, mas ainda assim uma coisa era certa: eu estava progredindo, estava abrindo caminho entre as páginas de *Mastering the Art of French Cooking*, estava Dominando a Arte da Culinária Francesa. "Vamos atrás desses mexilhões!"

Na noite seguinte, lá estávamos eu e Eric, debruçados sobre a pia da cozinha, arrancando os mexilhões de suas conchas depois de eu tê-los cozido no vapor com curry, tomilho, sementes de erva-doce e alho. O cheiro na cozinha era divino, os mexilhões eram roliços, rosados, pregueados, como pequenas vulvas, ainda que a comparação talvez fosse só um reflexo da minha alegria esfuziante. Na manhã seguinte, eu informaria a meus leitores que mais um capítulo fora completado, que 268 receitas haviam sido preparadas, que Julie Powell estava a caminho de concluir sua empreitada insana. "Agora é ir em frente, agendar a cirurgia de ponte de safena e reservar o quarto no manicômio. Me aguardem! ", bradei para o homem a meu lado, o marido que naquele momento eu amava tanto que não conseguira arrancar direito os mexilhões das conchas. Mais tarde, quando sem motivo aparente o molho à base de manteiga começou a se desintegrar e eu olhava apreensivamente para a panela, acrescentando com o maior cuidado um pouquinho de água gelada, mexendo a manteiga que insistia em dar sinais de não querer ficar na companhia dos demais ingredientes, Eric permaneceu a meu lado.

Eu era Tom Cruise com gotículas de suor despontando no rosto, era Harrison Ford com aquele velho chapéu de couro na cabeça, erguendo um saco de areia - e Eric compreendia. Era meu *parceiro*. Enquanto eu mexia aquele molho rebelde até ele se dar por vencido, ocorreu-me que meu marido não estava apenas aturando a aventura maluca em que eu havia me metido, não estava apenas me apoiando e torcendo por mim.

Percebi que o Projeto era dele também. Eric não cozinhava e, tal qual Isabel, só se importava com JC porque ela era importante para mim. No entanto, ele se tornara parte daquilo tudo. Não havia Projeto sem ele e ele não seria o mesmo sem o Projeto. De repente, não mais que de repente, eu me sentia tão *casada*, tão feliz.

Estava tão bem-humorada que nem um *Riz à l'Indienne* seria capaz de me irritar. Para fazer um *Riz à l'Indienne*, despeje uma xícara e meia de arroz numa panela com oito litros de água fervendo - algo que, numa era de crise ambiental como a nossa, pode parecer quase imoral para quem se preocupa com esse tipo de coisa. Não faço o gênero ecologista radical, mas confesso que empalideci ao encher a panela. Deixe ferver por dez minutos, então "morda sucessivos grãos" para verificar se o arroz está pronto. Julia diz que "quando um grão parece tenro a ponto de não apresentar nenhuma rigidez interna, mas ainda não está completamente cozido, é hora de pôr o arroz para escorrer".

Normalmente seria divertido imaginar Julia Child apanhando grãos de arroz num panelão com água fervendo, mordiscando-os um por um e perscrutando seu interior, mas eu estava ocupada demais fazendo isso eu mesma para pensar em coisas engraçadas. Após escorrer o arroz, lave-o em água quente; depois, envolva-o com um pano de prato e deixe no vapor por meia hora.

Riz à l'Indienne deve ser a receita mais obtusa de todo *MtAoFC*. Enfrentar um recalcitrante molho à base de manteiga pode ser penoso, sem dúvida, mas não deixa ninguém com a irritante sensação de futilidade que advém da preparação de um *Riz à l'Indienne*. Uma coisa eu garanto: não dá para fazer esse arroz sem gritar ao menos uma vez para o livro aberto, como se na cara de Julia: "Que diabo, mulher - é só arroz, porra!" Eric, testemunhando

tal explosão, apelidou-o de "Arroz Pentelho", em homenagem tanto à trabalhadeira que é prepará-lo quanto à óbvia crueldade no caráter de alguém que sugere que se faça algo assim.

Apesar disso, acabamos jantando antes das nove naquela noite – algo que não acontecia fazia séculos. Eric lavou toda a louça; eu preparei algumas vodcas-tônicas. Ainda sentia certo entusiasmo por ter concluído o capítulo dos peixes, e os mexilhões tinham sido um prato leve: pela primeira vez em muito tempo, eu não ficara com a sensação de ter jantado um saco de cimento. Beberiquei meu drinque. Estava passando um *reality show* na TV. Um silêncio sugestivo caiu no apartamento enquanto tentávamos nos lembrar: e então, o que é mesmo que as pessoas fazem quando não estão cozinhando?

Súbito, Eric se levantou, deixando o drinque inacabado na mesinha de centro. "Acho que vou fazer a barba."

Eric detesta fazer a barba. Acha que não sabe se barbear direito e que de alguma forma isso tem um reflexo desfavorável em sua masculinidade. Quando eu ia visitá-lo na faculdade, terminava o fim de semana com o rosto vermelho e irritado por causa do atrito com sua barba cerrada. Depois que ele se formou, criou vergonha na cara e tratou de enfrentar o problema com seriedade. Mas continuou sendo um tormento para ele, e talvez por isso a expressão *fazer a barba* tenha entrado para o nosso repertório de códigos-secretos-de-marido-e-mulher. Como em: "Olhe, querida, fiz a barba", acompanhado de um insinuante meneio de sobrancelhas.

Porém ele não saiu do banheiro acariciando o queixo barbeado enquanto sorria com uma expressão safada para mim. Não, em vez disso, ouvi o impropério: "Mas que *merda!*"

Hoje em dia, sou especialista em decifrar as imprecações de Eric. Quando ouvi essa, compreendi que devia me levantar do sofá e correr para o banheiro. Encontrei meu marido imerso numa poça d'água de quase cinco centímetros de profundidade, alimentada pelo jorro vigoroso que saía de um cano atrás da privada.

"Mas que merda."

"Foi o que eu disse."

Fui à toda apanhar um balde no quartinho de limpeza, mas não conseguimos enfiá-lo entre a privada e a parede, de modo que corri até a cozinha em busca da maior vasilha que eu tinha e coloquei-a embaixo daquele chafariz borbotoante. A essa altura, estávamos ambos ensopados, e a água se espalhava rapidamente. Quando conseguimos enxugar o piso, a vasilha atrás da privada estava cheia, de modo que fui atrás da segunda maior vasilha que eu tinha e troquei uma pela outra.

"Como a gente faz para essa água parar de correr?", indagou Eric, esgoelando-se para vencer o rugido ensurdecido daquela cachoeira.

"E você vem perguntar isso pra mim? Pensei que era pra esse tipo de coisa que você servia!"

Depois de apalpar inutilmente nosso boiler à procura de um registro, fomos para o porão, onde eu nunca havia estado antes. Para ser sincera, hesito um pouco em chamar aquele lugar de porão. Lembram-se da casa na última cena de *A Bruxa de Blair*? Parece um pouco o nosso porão, com a diferença de que, se você se recorda, no filme trata-se de um lugar relativamente arrumado, e as crianças

não chegam a ver nenhum osso de verdade reluzindo sob os fachos de suas lanternas. E foi sem razão que acrescentei ao meu estoque de imagens aterrorizantes a experiência de ir até lá embaixo na maior escuridão, porque continuamos sem saber onde ficava o maldito registro.

Portanto não passamos a noite num êxtase conjugal de barba feita, e sim nos revezando no chão do banheiro, esvaziando vasilhas de aço inoxidável a cada sete minutos e meio -

eu medi a velocidade de vazão da água, porque esse é o tipo da coisa que a gente faz às quatro da manhã, sentada no chão do banheiro, à espera da hora de trocar as tigelas que coletam a água de um vazamento catastrófico no cano da privada. Eric fez bem mais que a parte que lhe cabia, permanecendo acordado até as 3h30, quando me levantei e o obriguei a ir para a cama. Aproveitei o tempo livre no meu turno de serviço para preparar uma *Mousseline au Chocolat*, que, em termos técnicos, pertencia à seção de gelatinosos, mas que milagrosamente deu certo. (Graças a Deus - acho que eu não teria conseguido lidar com outro desastre.) Levei o doce à geladeira e o servi na noite seguinte nas xícaras de café com anjinhos rafaelitas que havíamos comprado numa loja de suvenires baratos da Capela Sistina em nossa lua-de-mel, depois de uma longa, longuíssima caminhada, e depois usado numa praça arborizada para tomar vinho enquanto comíamos o queijo que nos servia de almoço, como fazíamos todos os dias em nossa viagem de lua-de-mel. E comer aquele doce assim nos fez lembrar da existência de uma coisa chamada diversão, e foi muito bom e oportuno lembrar disso.

De modo que no fim deu tudo certo, e não vou responsabilizar um vazamento de proporções bíblicas pelo frio que naquele inverno se instaurou em meu relacionamento com Eric.

Não, vou pôr isso na conta de canos congelados dos quais, por quatro dias seguidos, não saiu uma gota d'água.

... quero criar uma sofisticada linha de móveis eróticos. Poltronas e sofás com apoios ergonômicos e ajustes para o coito, mas COM MUITO ESTILO. Fiz alguns desenhos e, assim que conseguir escaneá-los, mando pra você. Talvez sua mãe possa me dar umas dicas sobre como fabricá-los ... Já pensei até num nome: Schtuppenhaus!

Ter uma amiga mais doida que você é bom porque revigora a crença em sua própria sanidade mental. Por que me afligir com a insensatez que era preparar todas as receitas de *MtAoFC* sem nenhum motivo em particular quando Isabel planejava fabricar móveis cujo design sofisticado tinha como único objetivo proporcionar boas trepadas e ainda cogitava pedir consultoria a minha mãe?

Conheço Isabel desde a primeira série. Costumávamos fazer coreografias para as músicas de Cindy Lauper - foi ela quem me esclareceu o sentido da letra de "She Bop".

Quando contei a amigos e parentes que estava pensando em me dedicar a esse projeto de culinária, só duas pessoas não reagiram com alguma variação de: "Santo Deus, de onde você tirou essa ideia maluca?" - meu marido e Isabel. Ela é uma boa amiga.

Eu, por outro lado, *não* sou uma boa amiga. Isabel sempre se esforçou em manter contato, embora desde o fim do colegial nunca mais tenhamos morado na mesma cidade. Ela se lembra do meu aniversário, compra presentes no Natal para mim e se oferece para cortar meu cabelo. Sempre gostou dos meus namorados e ficava

animada quando eu me punha a tagarelar sobre eles. Por outro lado, já passei por cidades em que ela estava morando e não a procurei. Não sei dizer ao certo quando é seu aniversário e no Natal costumo dar para ela alguma bobagem que encontro na fila do caixa da Barnes

& Noble no dia 24. Nunca soube muito bem como eram os namorados dela, mas com frequência tinha vontade de sacudi-la pelos ombros e gritar: "Ah, pelo amor de Deus, Isabel, será que você não consegue ficar um minuto de boca fechada?!"

Contudo, mesmo não sendo uma boa amiga, gosto muito de Isabel. Por isso, fiquei muito feliz quando Martin apareceu no pedaço. Ele era taciturno e um pouco esquisito -

Isabel dizia que era fotógrafo e pintor, embora eu nunca tenha visto seu trabalho.

Andava um pouco curvado, à maneira dos homens altos e magros, em especial dos homens altos, magros e tímidos. Mas seus raros sorrisos eram sinceros e ternos. E ele não precisava dizer nada para mostrar que *sacava* Isabel - uma pessoa que, para dizer o mínimo, não é fácil desvendar -, percebia tudo o que havia por trás da estridência e das obsessões com as subculturas mais extravagantes. Só de olhar para ela.

Casaram-se no jardim do tio rico de Isabel. As flores eram voluptuosas, e os bolos da noiva e do noivo que ela encomendou a sua amiga Ursula estavam estonteantemente molhados e deliciosos. O vestido de veludo cor de vinho realçava seu colo notável e dava a sua pele um tom pálido e suave. O penteado foi ela mesma quem fez, como sempre, mas dessa vez Isabel optou por uma coisa

simples e abriu mão dos cachinhos apanhados no alto da cabeça caindo em forma de cascata. Martin estava com um paletó esporte de veludo, um troço estranho que ele encontrara num brechó, da mesma cor que o vestido de Isabel - ele era só joelhos e cotovelos, um espantalho reluzente. Uma amiga de Isabel chamada Mindy leu um texto que comparava o casamento a um acampamento de alpinistas e eu li um poema de Philip Levine sobre cunilíngua. Tudo muito Isabel.

Bom, como já deixei claro, não faço panfletagem em defesa da inviolabilidade dos juramentos nupciais. Para mim, é cada um na sua, sabem como é? Mas às vezes há exceções. Porque às vezes, quando uma pessoa muito querida se apaixona -

especialmente quando se trata de alguém infeliz ou difícil ou que por uma razão ou outra não encontrou um lugar no mundo -, quando isso acontece, você fica com uma sensação de alívio, sério, como se tirasse um peso dos ombros, um peso que no fundo você nunca se dera conta de estar carregando. Foi assim que me senti ao ver Isabel casando-se com Martin - "Aí está, uma preocupação a menos". Duas pessoas que poderiam muito bem jamais ter se conhecido tinham se encontrado. Parecia uma coisa preciosa e frágil.

Então, três anos depois, Isabel joga tudo para o alto.

Ontem falei pela primeira vez com o Jude ao telefone. Não me ligo muito no sotaque dos ingleses; pra falar a verdade, em geral acho meio irritante aquele jeito que eles têm de falar, mas no caso do Jude é simplesmente perfeito.

Já viram uma amiga tomar a pior decisão que poderia tomar na vida? Ela fica olhando para a gente, feliz como nunca, convicta como

nunca, e a gente vê que ela está prestes a dar um passo em falso, está prestes a pisar no vazio, mas não há nada que possamos fazer para afastá-la da beira do precipício. Não dá para dizer: "Meu Deus, Isabel, não me diga que você vai arruinar seu casamento com o Martin, esse cara que te ama tanto, por causa de um guitarrista punk inglês que você conheceu na *internet!*"

Ah, e obrigada pelo *post* sobre o Arroz Pentelho. Você tinha que fazer isso, por todas nós que jamais o farão. E espero que o seu encanamento já esteja em ordem e que você tenha falado com o proprietário. Você sabe que sua mãe aproveita o blog pra ficar de olho em você, não sabe? Se não falar com o proprietário, ela vai TORCER o SEU

PESCOÇO.

Isabel foi a única que não me disse que eu era uma louca varrida quando contei que resolvera fazer todas as receitas de *MtAoFC* e que era assim que pretendia salvar minha alma. Ela acreditava em mim e agora precisava que eu acreditasse nela. O que eu ia dizer? Como detê-la sem perder sua amizade?

Nas semanas seguintes, continuei a fazer o Arroz Pentelho. Não que tivesse de fazê-lo -

eu já preparara a receita, havia uma marquinha ao lado de *Riz à l'Indienne* no livro. Dali em diante, nada me impedia de jogar um pouco de Uncle Ben's numa panela com água fervendo e esquecer o assunto. Mas eu estava intrigada. O Arroz Pentelho era tão desnecessariamente barroco, tão estupidamente prolixo. Toda vez que eu consultava o capítulo de legumes e verduras - em *MtAoFC*, o arroz aparecia entre os legumes e verduras, coisa que, por alguma

razão, me divertia muito -, lá estava ele, olhando para mim. "Por quê?", eu me perguntava toda vez que topava com ele. "Por que, Julia? O que o Arroz Pentelho tem de tão formidável? "

Uma coisa eu digo: no *Riz à l'Indienne* não há perigo de o arroz queimar. Por mais distraída que a pessoa esteja em virtude de vodcas-tônicas ou fiascos culinários, o *Riz à l'Indienne* nunca dá errado. É bem possível que em seus primeiros anos de Paris, ao se ver sozinha e atarantada naquela água-furtada que lhe servia de cozinha, com o marido a tirar fotos e a enfiar o dedo no molho, Julia quisesse apenas eliminar um item de sua lista de preocupações. Mas valia a pena? Arroz queimado é tão ruim assim?

O Arroz Pentelho suscitou uma discussão impressionante no blog e fez vir à tona um tipo de gente que eu nem sabia que existia.

Pare de perder tempo com essa idiotice. Você precisa é de uma panela de fazer arroz - e já! Livre-se do arroz queimado, das panelas grudadas e DO ARROZ PENTELHO. Se essas panelas existissem na época em que Julia Child escreveu *MtAoFC*, ela teria dito maravilhas a respeito delas! JC nunca foi boba de desprezar uma boa inovação tecnológica. Beijo, Chris.

Foi assim que Chris revelou-se uma apaixonada Defensora das Panelas de Fazer Arroz.

E não estava sozinha. Essas panelas, segundo essa parcela admiravelmente engajada da população, eram o *supra-sumo*. Transformavam vidas, a se acreditar no que diziam seus adeptos.

Tal efusão suscitou, por sua vez, uma resposta acalorada de outro contingente não menos engajado de pessoas, lamentando o

vício em aparelhos eletrodomésticos e a preguiça incurável dos Defensores das Pannelas de Fazer Arroz, citando-os como mais um triste exemplo do materialismo insaciável do mundo atual. "Bah, é só mais um desses trambolhos imprestáveis", escreveu com irritação alguém chamado FãDoFogão.

"Não se renda, Julie!"

Eu era assediada por ambos os lados, sendo instada ora a comprar uma panela de fazer arroz JÁ, ora a não me deixar seduzir pela luzinha vermelha das panelas de fazer arroz.

Os poucos dentre nós que não tinham opinião formada sobre o assunto e não compreendiam o motivo de tanta paixão estavam ficando aturdidos. Como escreveu Heathcliff: "Já fiz muito arroz na vida e nunca me passou pela cabeça que a maneira de se fazer uma panela de arroz pudesse gerar controvérsia. Essa discussão está me cheirando a coisa de nova-iorquino. Arroz é arroz, pombas".

Talvez eu seja uma pessoa muito encanada, mas o fato é que todo aquele *Sturm und Drang* em torno da questão do arroz me afligiu. Por que as pessoas haviam se deixado inflamar tanto por algo como panelas de fazer arroz? Por que, por mais que me esforçasse, eu não conseguia dar a menor pelota para aquilo? Será que eu estava alheia a um tema central da minha geração? Talvez fosse uma questão semelhante à do "tipo feito para casar" - a mim e a Heathcliff faltava o gene associado à problemática do arroz.

Tudo bem. Talvez eu seja mesmo muito encanada.

Isabel, como de costume, apresentou uma contribuição a um só tempo extremamente diplomática e absolutamente insana ao Debate

Sobre as Pannelas de Fazer Arroz: Acho que talvez exista um universo paralelo um pouco diferente, através do qual todos nós podemos olhar, de cá para lá e de lá para cá, e no qual para alguns é mais simples e fácil cozinhar arroz em pannelas normais, ao passo que para outros é mais simples e fácil fazê-lo em pannelas elétricas. Através do Véu de Arroz?

Ninguém fazia a menor idéia do que ela estava falando, claro, mas com Isabel os pormenores não têm muita importância. Suas palavras foram apreciadas por unanimidade, pacificando os envolvidos na discussão, que a partir de então concordaram em discordar.

Quando os canos de um apartamento começam a vomitar uma merda nojenta, a solução é beber algumas doses de vodca-tônica; quando eles vazam, a melhor coisa a fazer é preparar uma musse de chocolate. Porém, quando eles deixam essas idiosincrasias de lado e congelam e permanecem dias a fio sem uma gota d'água, o remédio precisa ser mais potente. Diz a sabedoria popular que a solução para canos congelados num apartamento de Long Island City é um pouco de heroína na veia. Para minha infelicidade, eu já estava viciada em ingredientes culinários excessivamente caros, o que excluía gastos recreativos com drogas. Optei por cozinhar e comer quilos de carne até ficar entorpecida ou sem pannelas limpas, o que viesse primeiro.

Julia diz que o *Navarin Printanier*, guisado de cordeiro com legumes típicos da primavera, "deixou de ser um prato sazonal graças às modernas técnicas de congelamento", coisa que ao acordarmos num apartamento gélido e sem água talvez tenha soado mais à *propos* do que fora sua intenção. A vantagem do *Naoann Printanier* é que ele suja pouquíssima louça, algo fundamental quando seu apartamento está sem água há 36 horas e você faz jus a

uma vaga na equipe olímpica de corrida de obstáculos só por conseguir se locomover na cozinha.

Para preparar um *Navarin Printanier*, doure numa frigideira alguns pedaços de guisado de cordeiro previamente enxutos em papel-toalha - usei uma mistura de pedacinhos vertebrais esquisitos e carne de quarto dianteiro desossada. Frite-os em banha, que é outro desses itens que é sempre útil ter à mão para a eventualidade de seu estoque de heroína chegar ao fim. Assim que os pedaços de carne estiverem bem dourados de todos os lados, tire-os da frigideira e coloque-os numa caçarola, acrescente uma colher de sopa de açúcar e cozinhe em fogo alto por um minuto. Isso deve caramelizar o açúcar, coisa que, por sua vez, deve deixar o caldo com uma cor marrom e um aspecto muito apetitoso. Tempere com sal e pimenta, misture algumas colheres de sopa de farinha e leve a carne, dentro da caçarola, ao forno pré-aquecido à temperatura de 230°C por alguns minutos. Tire do forno, mexa e torne a colocar no forno. O objetivo disso tudo é deixar a carne com uma camada crocante e marrom. Abaixei o fogo para 180°C.

Muito bem, agora acrescente um pouco de caldo de carne - ou, em se tratando de uma *supergourmande* sobre-humana como eu, um pouco do caldo de cordeiro que você providencialmente tem na geladeira - à frigideira em que foram dourados os pedaços de cordeiro e leve ao fogo. Despeje o caldo resultante sobre a carne que está na caçarola.

Adicione tomates descascados, sem sementes, sumarentos e em pedaços ou, se for uma preguiçosa imprestável e incorrigível como eu, algumas colheres de sopa de extrato de tomate. Deve-se acrescentar também um pouco de alho triturado, alecrim, uma folha de louro e, é bem provável, mais um pouco de caldo de cordeiro ou de carne, de modo que todos os pedaços de cordeiro da panela fiquem submersos. Leve ao fogo e deixe ferver -

e não se esqueça de que a caçarola estava no forno e que a filha-da-mãe continua quente pra danar. Nunca me lembro disso e a consequência é que meus antebraços (assim como minha barriga, já que a esperta aqui resolveu cozinhar com uma camisetinha bem curta) estão cheios de marcas de queimadura entrecruzadas que parecem o símbolo dos X-Men. Quando começar a ferver, leve a caçarola novamente ao forno por mais ou menos uma hora.

Eric, que, não podendo lavar louça, não tem nada para fazer além de ficar folheando as revistas que se amontoam em pilhas obeliscas em todos os cantos da casa - as quais estariam muito melhor empregadas, em minha opinião, se as usássemos para nos aquecer com uma fogueira ilegal -, notou que está frio à beça no apartamento. Aliás, aqui sempre está frio à beça. Devem ser as aragens árticas que entram pelas venezianas defeituosas e sobrepujam por completo a porcaria do sistema de calefação pelo qual pagamos duzentas pratas por mês. Nessa tarde, porém, a *Neto Yorker* não basta para fazer com que Eric se esqueça do frio. Ele está com uma ideia na cabeça, mas você ainda tem muito o que fazer e, além do mais, faz três dias que não toma banho, de modo que o rechaga, pedindo-lhe que prepare uma vodca-tônica.

Pique as batatas, as cenouras e os nabos. Se estiver com paciência, pode esculpi-los em belas formas arredondadas. Faz alguma diferença? Não sei, nunca tenho paciência.

Descasque também algumas cebolas-pérolas. Quem não tem nenhuma outra fonte de água além da neve derretida, oleosa e cinzenta que recolheu na calçada e pôs num isopor (um isopor que agora deverá ser desinfetado com soda cáustica) só para poder jogar na privada terá de descascá-las pelo método mais difícil, ou

seja, sem escaldá-las primeiro. Talvez isso exija mais uma dose de vodca-tônica.

Depois de assar o cordeiro por uma hora, tire-o do forno e acrescente os legumes. Julia quer que você "pressiona os legumes ao redor e entre os pedaços de cordeiro". Acontece que há legumes demais diante de você para que isso possa ser feito com eficácia - mas, ora bolas, quem quiser que tente. A essa altura o cheiro do cordeiro está fabuloso, e isso é bom, porque ajuda a esquecer a vontade de se matar.

Outra coisa que ajuda muito nesse aspecto é uma garrafa de vinho australiano daqueles bem baratos, desde que você não se incomode em acordar às três da manhã com a boca seca e descobrir que a última garrafa de água mineral está quase no fim e que não pode fazer nada além de praguejar contra o nome Syrah.

No entanto, nem um vinho Syrah, nem um *Navarin Printanier* ajudarão a quebrar o gelo de um relacionamento. Eric pensou que talvez ajudassem. Naquela noite, ao nos deitarmos, ele se enrodilhou em mim, beijou-me nos ombros, deixando bastante claro dessa e de outras maneiras que em sua opinião era chegada a hora do degelo. Ignorei suas investidas o quanto pude, até que, por fim, soltei um suspiro irritado.

"O que foi, Julie?"

"O que exatamente você pretende fazer?"

"É que... Está tão frio aqui... Pensei que a gente podia..."

"Podia o quê? Trepar? Estou fedendo a cordeiro assado, Eric. E faz três dias que não tomo banho! E não me depilei! E preciso levantar amanhã cedo e ir trabalhar e depois tenho que voltar para o BURACO DE MERDA que é este apartamento e ir de novo para a COZINHA! Não quero trepar! É bem capaz que eu NUNCA MAIS queira trepar!"

Eric me deu as costas e foi se encolher do outro lado da cama, o mais longe que conseguiu chegar de mim.

"Eric, desculpe."

"Tudo bem, esquece."

"Desculpe. É que eu estou tão irritada, tão cansada..."

' Já disse pra *esquecer*. Vamos dormir."

Pois é. Foi mal.

Pensando bem, é um milagre que Julia tenha chegado a se casar. Você faz ideia de como deve ser ter de viver sob o mesmo teto com aquele tipo de energia - para sempre? Isabel é igualzinha - entusiasmada, feita de uma matéria semelhante a argila, ansiosa para ser moldada por novas experiências, estarrecida com a possibilidade de arriscar a sorte num único destino. É uma perspectiva invejável, mas deixa exaurido qualquer um que tenha de acompanhá-la o tempo todo.

Jude andava escrevendo mais poemas para Isabel - e não exatamente do tipo "batatinha quando nasce". Essas missivas ardentes, Isabel prontamente compartilhava não apenas com toda sua lista de e-mails, mas também com Martin. "Bom, eu os acho *brilhantes*. E

ocê?" Martin, segundo o relato de Isabel, não demonstrava nenhuma reação.

A cabeça entra em parafuso.

Seu e-mail seguinte sobre o assunto era aquele que havia algum tempo eu aguardava e temia:

Estou gostando muito, muito mesmo do Jude, e não vejo a hora de conhecê-lo pessoalmente, mas isso NÃO tem a ver apenas com ele e também NÃO tem a ver apenas com TÉDIO ou qualquer coisa do gênero. Independentemente do que aconteça entre mim e o Jude, estou quase decidida a pedir o divórcio ao Martin.

Como eu receava, o grande abismo estava se abrindo sob os pés de Isabel, e tudo o que eu conseguia lhe dizer era uma série infindável de humhums.

Recebi um último e-mail na manhã em que ela tomou o avião para a Inglaterra. Tinha contado a Martin para onde estava indo e por quê. Ele ficara inconsolável, claro.

Perguntara se ela estaria disposta a fazer uma terapia de casal com ele para tentar salvar o relacionamento, mas ela disse não. "Não quero salvar nosso relacionamento", argumentou. "Não quero

continuar casada com você." Tenho certeza de que ela disse isso de forma muito delicada. Isabel é uma pessoa extremamente delicada. Mas essa crueldade toda me deixou com falta de ar, e senti uma dorzinha gelada no peito, um medo que não dizia respeito somente a ela. Isabel argumentava que tinha de ser cruel para resgatar sua vida. Eu compreendia a importância disso e os sacrifícios que uma pessoa podia estar disposta a fazer para alcançar esse objetivo. Mas pensei em mim e no Eric, afastados um do outro em nossa cama de casal, exauridos, mortos de frio, cheirando a comida francesa, e me perguntei se valia a pena. Indaguei a mim mesma se resgatar nossa vida era de fato o que estávamos fazendo.

Nosso amado ex-prefeito Rudolph Giuliani afirmou certa feita que o progresso da civilização dependia basicamente de mantermos os muros limpos de excremento. É um ponto de vista interessante, mas, com todo o respeito, preciso discordar. No que tange à civilização, o fundamental é água corrente. Quando a nossa voltou, às 8h30 da manhã de quinta-feira, após uma ausência de 84 horas, eu e Eric nos sentimos humanos de novo. E não foi apenas para tomar um banho demorado, quente e descongelante que ligamos para nossos respectivos chefes e avisamos que não iríamos trabalhar porque estávamos doentes.

Quanto ao Arroz Pentelho, terminei por abandoná-lo sem chegar a uma conclusão definitiva sobre seus méritos. Tampouco comprei uma panela de fazer arroz. Não que eu tivesse qualquer coisa contra aquela geringonça. Só não queria ir até Chinatown. Suas ruas me traziam más recordações. Por ora, sou como a Suíça do arroz: evito fazer declarações categóricas sobre o assunto e me contento em cozinhar um pouco de Uncle Ben's numa panela normal.

No dia em que Isabel tomou o avião para a Inglaterra e foi curtir sua semana de sexo selvagem com um punk inglês que ela nunca tinha visto na vida, me peguei refletindo sobre sua estranha teoria

do Véu de Arroz. E comecei a entender o que ela estava querendo dizer. Neste mundo talvez existam linhas divisórias que, uma vez ultrapassadas, separam as pessoas umas das outras, e o fazem de forma tão cabal que é como se elas estivessem em universos diferentes. Depois que começa a usar uma panela de fazer arroz, talvez a pessoa nunca mais consiga voltar. Contudo, também é possível que essa barreira que ela atravessou seja transparente; talvez ela possa olhar com assombro e desdém para seus velhos companheiros, que continuam no mundo penumbroso Daqueles que Fazem Arroz em Panelas Normais. Por certo tempo, eu e Isabel permanecemos juntas deste lado - não do Véu de Arroz, mas de outra cortina.

Então, em sua tentativa de resgatar a si mesma, Isabel inadvertida ou resolutamente passou para o lado de lá. Por alguns instantes - talvez enquanto eu gritava com Eric naquela noite após tantos dias sem água, tanto frio, tanto tempo enfurnada na cozinha

-

olhei para o outro lado e pensei em ir atrás dela. Mas então veio a manhã, a água voltou, fiz amor com meu marido, que é também meu parceiro, e a cortina se fechou, deixando Isabel para sempre do lado de lá. Talvez seja esse o significado daquela história de véu.

Ou talvez eu seja mesmo muito encanada.

Advertência

Não tente fazer um doce que requer uma forma circundada por palitos-franceses se você não dispõe de palitos-franceses de primeiríssima qualidade - secos e tenros, e não

borrachentos e molengas. Palitos-franceses de má-qualidade, infelizmente os únicos normalmente disponíveis nas

padarias, conspurcarão sobremesas notáveis.

- *Mastering the Art of French Cooking, Vol, 1*

INFERNO E DANAÇÃO, é tudo o que posso dizer. ONDE

ESTÁVAMOS COM A CABEÇA QUANDO RESOLVEMOS FAZER ISSO?

- *Carta de Julia Child para Simone Beck,*

14 de julho de 1958

Dia 221, Receita 330

O doce aroma do fracasso

"O Projeto acabou. Não dá mais."

Olhei para as migalhas semitrituradas de couve-flor e os fragmentos de agrião que jaziam pelo chão. Olhei para o moedor de alimentos, que se desmanchava em minhas mãos, reduzido a pedaços brilhantes e retorcidos que caíam languidamente sobre minhas pernas abertas. Levantei os olhos e mirei o rosto do meu marido, que tinha uma expressão sombria, severa.

"Você... acha?"

O Projeto acabou.

Acho que nunca tinha ouvido palavras tão bonitas em toda a minha vida.

O dia tinha começado bem, se é que se pode dizer isso de um domingo em que é preciso ir para o escritório a fim de digitar dados.

Imagine que é dia de eleição. Porém, ao entrar na cabine, em vez de uma cédula ou uma urna eletrônica e uma série de escolhas simples – Sim ou Não à Proposta 12; Democrata, Libertário ou Gênio do Mal – você encontra uma brochura simpática, reluzente, com as palavras "Queremos Conhecer Sua Opinião!" estampadas na capa.

Imagine abrir essa brochura e deparar com uma série de perguntas, destinadas a identificar o que você pensa a respeito de uma série de assuntos: a adequação de projetos arquitetônicos, as bases filosóficas da concepção de monumentos, as implicações sociais de diversas iniciativas econômicas. Imagine que após cada uma dessas perguntas há algumas linhas nas quais se pode escrever o que quiser e que, ao entrar na cabine, você ganha uma esferográfica azul muito simpática, com o logotipo do meu órgão governamental - é sua, pode levar para casa.

Parece bacana, não? Faz você se sentir parte do processo democrático, certo? Dá a impressão de que sua opinião é importante.

Pois é. Agora faça mais um pouquinho de força e tente imaginar o que acontece com essas suas palavras tão cuidadosamente refletidas. Imagine a tortura que é decifrá-las - o povo tem uma letra que francamente ... - e digitá-las - não escaneá-las, mas sim inseri-las manualmente, letra por letra, com todos os erros de ortografia intactos - num programa de computador gigantesco. E imagine que isso é feito por jovens funcionárias mal remuneradas, já que, além de se recusar a distribuir lenços de papel e abraçar desconhecidos, outra coisa que os rapazes recém-formados das melhores universidades do país não admitem fazer é digitar dados. E estamos falando de 30 *mil* dessas brochuras. Por fim, acrescente um servidor que não pára de dar problema e o fato de que nos finais de semana a calefação do escritório permanece desligada. Pronto, eis uma receita infalível para um incêndio como o da Triangle Shirtwaist em pleno século XXI.

A única coisa que me consolava era não ter sido a responsável pela criação de um programa capaz de incorporar comentários tão proveitosos como "Por favor, construam cinco torres, cada uma de uma cor - branca, preta, marrom, amarela e vermelha - para

representar as raças de todos os que morreram" e "Esta MERDA já está *ENCHENDO O*

SACO!!!!", numa análise coesa o bastante para poder ser discutida em reuniões da diretoria.

Enfim, o fato é que digitei a cota de questionários que me cabia naquele dia e fui para casa, parando na mercearia para comprar os ingredientes do jantar daquela noite. Eu pretendia fazer um frango grelhado com *Sauce Diable* e *Chou-Fleur en Verdure* (purê de couve-flor e agrião com creme de leite). O *Sauce Diable* é um enriquecimento do *Sauce Ragoût*, um molho escuro clássico, um molho para fazer qualquer um se sentir virtuoso, seguro, francês. O purê de couve-flor e agrião também tinha um quê de autenticidade, pensei. E assim, antevendo como seria preparar esses pratos, fiquei animada e feliz. Saltei do metrô no Queens, numa estação que geralmente não uso, uma estação elevada, e enquanto me deixava ficar um momento ali na plataforma, curtindo o inusitado dia quente, o céu azul-claro, a silhueta de Manhattan se descortinando à minha frente, pensei: "Viu só, Nova York não é tão ruim assim".

Ha.

O *Sauce Ragoût* precisa ficar no mínimo duas horas no fogo, por isso comecei a prepará-la assim que cheguei em casa. Como não tinha nenhuma carcaça de frango à mão, peguei algumas asas e moelas para enriquecer o molho. Comecei dourando-as, com um pouco de cenoura e cebola picada, na manteiga e na banha. Acontece que coloquei muitos pedaços de frango ao mesmo tempo na panela, e eles não ficaram muito dourados. Só o que consegui foi deixá-los um pouco duros e amarelos antes de tirá-los do fogo e fazer uma massa para engrossar o molho com um pouco de farinha e a gordura que ficara na panela. Então misturei algumas xícaras de

caldo de carne fervendo, um pouco de vermute e um tiquinho de extrato de tomate. Tornei a colocar os pedaços de frango na panela, acrescentei tomilho, uma folha de louro e um pouco de salsinha. Agora bastava deixar cozinhando um tempão. O cheiro estava excelente. Tudo tranquilo.

A seguir, palitos-franceses para a *Charlotte Malakoff aux Fraises*. Eu já havia feito palitos-franceses antes; e *Malakoff. também*. Não podia imaginar que aquilo fosse me dar trabalho. Despreocupada, pesei o açúcar de confeitiro, o açúcar granulado, a farinha. Separei três ovos, untei as formas de biscoitos e salpiquei-as com farinha.

"É fundamental obter uma massa firme, que não desmanche", diz JC. "Isso implica mãos treinadas na hora de bater e misturar." Quer dizer que havia um truque; tudo bem, sou uma garota cheia de truques. E já tinha feito isso antes, era moleza. Bati o açúcar granulado com as gemas, depois acrescentei baunilha. Bati as claras em neve, com uma pitada de sal e um pouco mais de açúcar. Então despejei um quarto das claras sobre as gemas e peneirei um quarto da farinha. Usando um quarto dos ingredientes de cada vez, misturei-os com muito cuidado para a massa não perder a consistência; depois, com uma colher, coloquei tudo no saco de confeitiro.

Espremendo o saco de confeitiro, comecei a formar tiras de palitos-franceses na forma de biscoito. Acontece que eu e os sacos de confeitiro nunca nos demos muito bem, e aquela massa estava bastante pegajosa. No início, pensei que estava apenas experimentando os sacolejos inaugurais de uma curva de aprendizagem ascendente, mas logo ficou claro que alguma coisa estava muito errada. As tiras de massa simplesmente se desmilinguiam e empoçavam nas formas e, embora a receita devesse produzir 24

palitos-franceses, obtive apenas uns quinze, talvez. Ao que tudo indicava, haviam me faltado as tais "mãos treinadas para bater e misturar".

Estava começando a ter péssimos pressentimentos, mas o que podia fazer a não ser seguir em frente? Salpiquei uma camada espessa de açúcar de confeitiro. JC me dizia que eu podia remover o excesso de açúcar virando as formas de ponta-cabeça e batendo de leve, porque os palitos-franceses continuariam no lugar.

Conhecem aquela velha piada? "O sujeito entra no consultório médico com um pato na cabeça. O médico pergunta: 'O que posso fazer por você?' E o pato diz: 'Tire esse sujeito do meu rabo!'" Comigo foi parecido. Bata as formas de biscoito viradas para baixo e metade dos palitos-franceses caem, mas, como que por encanto, o excesso de açúcar continua lá, firme e forte. Exatamente o oposto do que eu precisava, viu só?

Levei ao forno os tristes restos dos meus alquebrados palitos-franceses. Doze minutos depois, quando fui olhar, eles estavam, como era de se esperar, uma meleca só. O açúcar de confeitiro havia caramelizado e escurecido, dando origem a uma espécie de poço de piche no qual os palitos-franceses definhavam como mastodontes encalhados.

Esse fiasco teria sido suficiente para eu suspender ali mesmo o *Malakoff*, se Eric - esse entusiasta duma figa - não houvesse escolhido aquele momento para cultivar uma ética do trabalho em meu nome. "Aposto que vão dar certo mesmo assim. Claro que vão! Não desista!"

Ah, tudo bem.

Usando uma faca como alavanca, desgrudei alguns biscoitos da forma, conseguindo inclusive não quebrar dois ou três, e os deixei em cima de um apoio para esfriar. Limpei alguns morangos e preparei a mistura de licor de laranja com água em que eu devia mergulhar os palitos-franceses antes de forrar a forma de suflê com eles.

Isso significava cortar os palitos-franceses em pedacinhos que lembravam peças de quebra-cabeça, a fim de encaixá-los no fundo e nas laterais da forma. Era óbvio que eu não tinha uma quantidade suficiente de palitos-franceses, mas tentei mesmo assim. Com cuidado, mergulhei os tão maltratados biscoitos na mistura de licor de laranja e em seguida pressionei contra as laterais da forma de suflê a argila açucarada em vias de desintegração em que esse umedecimento os transformou.

Estava ficando tarde; o *Sauce Ragoût* logo ficaria pronto e eu não tinha nem começado o purê de couve-flor com agrião. Coloquei uma panela com água para ferver. Cortei a couve-flor e o agrião.

Voltei correndo para a receita do *Malakoff*.

A charlotte levava 250 gramas de manteiga sem sal. Eu não tinha 250 gramas de manteiga sem sal. Não tinha 250 gramas de nenhum tipo de manteiga.

Dane-se.

Os morangos limpos voltaram para a geladeira; para lá também foi a forma de suflê com a papa de palitos-franceses. Coloquei a

couve-flor na panela com água fervendo e, após alguns minutos, fiz o mesmo com o agrião. Escorri a água assim que a couve-flor amoleceu.

Na pia, via-se uma pilha enorme de pratos sujos. Um sem-fim de pratos. Em seis meses meu marido não fazia outra coisa além de lavar pratos. Assim como eu não fazia outra coisa além de arruinar palitos-franceses.

Como é que de uma hora para a outra já eram quase dez da noite? Eu estava tão cansada. A digitação de dados do dia seguinte assombrava minha cabeça cada vez mais irritada. Tirei o moedor de alimentos de trás do amontoado de eletrodomésticos grudentos que ameaçavam abrir à força a porta da despensa. Tinha sido um presente de Natal da minha sogra; eu nunca o usara antes. Como se encaixavam aquelas peças todas? Ah, assim.

Coloquei a couve-flor e o agrião no moedor, sobre uma vasilha, e comecei a moer.

Não. Não. Tinha alguma coisa errada.

Despejei a couve-flor e o agrião em outra vasilha; mais louça para lavar. Tentei encaixar novamente as peças do moedor. Não. Não. Não sei como se monta isso. Não. Sei.

Como. Se. Monta. Isso.

Podem inserir aquele colapso medonho aqui. Já ouviram antes. Basta dizer que este foi pior. O vovô. O Cracatoa. O Fim deste Mundo de Merda.

No blogverso, um silêncio ominoso. Nem um pio. Então:

... E aí, o que aconteceu?! Ah, meu Deus, esse suspense está me matando!

Pouco a pouco, os fiéis se reuniram em vigília.

Julie? Você está aí? Não vai desistir agora, vai? Daqui pra frente as coisas só vão melhorar. E pense no buraco negro que engoliria o nosso mundo se você desistisse agora. – Chris

Nenhuma de nós aqui jamais conseguirá fazer 1/8 das receitas de um livro de culinária.

Adoramos o Projeto, mas, santo Deus! Que tal um prato só por dia? Tipo, ervilhas na terça, frango na quarta, palitos-franceses no sábado? O que estou querendo dizer é que não precisa ser oito ou oitenta. Dê o melhor de si que já está bom demais. Estamos torcendo por você - e por você também, Eric! – Pinky

Tire duas semanas e fique longe da cozinha. Lave a louça pelo Eric. Peça comida por telefone. Isso deixou de ser uma jornada em busca de crescimento pessoal e virou a própria marcha da morte. – SemprePrestativaS

... Você não pode dar a si mesma uma prorrogação de prazo? ...

... Que tal tirar umas férias? ...

... Cuide-se...

O blog ficaria bem melhor se você não usasse tantos p**** e m***** - esses palavrões não acrescentam nada. – Clarence

É amor ou Memorex? Não sei - a World Wide Web é um animal traiçoeiro. O que sei é que é perfeitamente possível deixar um *Sauce Ragoût* guardado por um dia. Por isso pude esperar até o dia seguinte para coá-lo e cozinhá-lo com um pouco de vermute e uma boa quantidade de pimenta, transformando-o no succulento *Sauce Diable* que depois eu despejei sobre o frango grelhado.

Ah, e também sei que depois de uma boa noite de sono, ainda que um tanto lacrimosa, e com o incentivo das pessoas que a amam - ou a "amam" ou sei lá o quê -, mesmo que sejam pessoas que você nunca viu na vida, às vezes o fim do mundo já não é o fim do mundo. Por isso, na noite seguinte, pude triturar a couve-flor e o agrião com o espremedor de batatas, em vez do moedor de alimentos, preparar um molho bechamel com todo o elã de alguém que nasceu com essa coisa no sangue e em seguida levar tudo ao forno com um pouco de creme de leite e queijo e obter assim um delírio de purê branco-e-verde-e-dourado que ficou simplesmente sensacional com o meu frango com *Sauce Diable*.

Fim deste Mundo de Merda? *Tudo bem.*

ISSO MESMO! Eu não tinha a menor dúvida. Pra ser sincera, gostaria de dizer que fiquei com VERGONHA de todas aquelas pessoas ontem, dizendo pra você dar um tempo. Qualquer insinuação de que talvez você não seja feita da mais resistente liga de aço é ridícula! Eu ia dizer: não! não! Não dê ouvidos a essa gente. Coragem, guerreira, sempre em frente! Porque é disto que

você é feita, da mais pura fibra guerreira (daqui a pouco não aguento mais, estou quase caindo na gargalhada). Mas, falando sério, as pessoas precisam entender que, dada a existência de um número reduzidíssimo de indivíduos que mal e mal teriam condições de TENTAR algo parecido com o que você está fazendo, você simplesmente TEM de fazê-lo. O elemento romanesco da marcha da morte devia ser algo óbvio para seus leitores fiéis; e a melhor parte é que você não vai morrer no final (três batidinhas na madeira...). Beijinhos, Isabel.

O mesmo que ela... – Henry

O que aconteceu em seguida começou com um pouco de molho de pimenta.

O entregador as deixou na lanchonete. Papa Johnny, o dono do lugar - todo mundo o chama literalmente de Papa Johnny, é adorável-, acenou para mim quando eu vinha chegando do escritório. "Recebi uma encomenda pra você", disse ele, fazendo um gesto para eu entrar. Apontou duas caixas em cima do balcão: uma era pouco menor que uma caixa de sapato; a outra, maior que uma caixa de chapéu, e muito leve. "São pra você."

Levei-as para cima e as abri imediatamente. Numa das caixas: um pacote enorme de salgadinhos *tostitos* no estilo genuinamente texano, protegido por generosas quantidades de pedacinhos de isopor. Na outra: três potes de Religious Experience. Médio, Picante e

"Irado".

Querida Julie,

Espero que não se importe de eu lhe mandar esses presentes. Você mencionou que Religious Experience é sua marca favorita de molho de pimenta e pensei que podia ser útil ter alguns potes à mão da próxima vez que o seu moedor de alimentos entrar em parafuso.

Carinhosamente,

Uma fã do Texas

É bem verdade que eu podia ter perdido meu tempo me afligindo com a extrema facilidade com que qualquer um descobria meu endereço. Podia ter ficado amedrontada.

Mas uma coisa eu lhes digo, Religious Experience é o molho de pimenta.

Quando mencionei no blog esse inesperado maná caído dos céus, outras pessoas começaram a ter idéias.

Do Oregon, veio um livro de fotos de pratos arranjados na forma de animais fofinhos e um romance de Philip Pullman.

Da Louisiana, recebi um pacote de sassafrás em pó e um Ziploc cheio de alecrim seco colhido do jardim de uma fã.

De Los Angeles, ganhei uma barra de chocolate Scharffen Berger, um pouco de mostarda de *ancho* e uma sacola de mensageiro especialmente feita para o elenco e a equipe de filmagem de *Laurel Canyon - Rua das Tentações*, um filme que eu adoro porque - posso

ser franca? - não há cena de mulher com mulher como a de Fran McDormand com Kate Beckinsale.

Mais ou menos nessa época eu avançava a passos largos pela seção dedicada às pernas de cordeiro. E pernas de cordeiro não são baratas, a menos que se esteja na Nova Zelândia, o que decididamente não era o nosso caso. Minha conta bancária, assim como a de Eric, estava sentindo o baque. Foi quando Isabel deu a idéia do botão de doações.

Um botão de doações é um link num blog ou num site que leva a pessoa diretamente para o Paypal ou outro site qualquer de transferências financeiras on-line, no qual, com facilidade e segurança, é possível doar qualquer quantia que se queira ao responsável pelo site em que está localizado o referido botão. O que Isabel dizia era que, se eu disponibilizasse essa opção, centenas de dólares cairiam imediatamente na minha conta e minhas agruras financeiras chegariam ao fim. Achei que ela tinha pirado de vez.

Mas não tardei a perceber que havia muito mais gente disposta a me dar dinheiro do que pessoas querendo me presentear com potes de Religious Experience. Poucas horas depois de eu ter conseguido instalar o botão no blog, o dinheiro começou a pingar.

Cinco dólares aqui, dez ali, um e cinquenta, vinte. Achei isso um pouco amedrontador também. Era difícil afastar o pensamento de que Osama Bin Laden provavelmente amealhara seu primeiro milhão desse mesmo jeito. Não ganhei um milhão. Mas em pouco tempo dispunha de um belo pé-de-meia para a aquisição de peças de cordeiro.

Graças a Deus, porque teria sido um pecado gastar o dinheiro do aluguel num assado de cordeiro *Marinade au Laurier*.

Seis xícaras de vinho tinto, uma xícara e meia de vinagre de vinho tinto, meia xícara de azeite, 35 folhas de louro, sal e pimenta em grãos. Mergulhe o assado de cordeiro, cubra, não se esqueça de virar de vez em quando - e deixe marinar de quatro a cinco dias.

À temperatura ambiente.

Convidamos quatro mulheres para virem se regalar com nosso cordeiro putrefato. Que na última hora todas elas tenham sido impedidas de vir por motivos perfeitamente legítimos foi uma das mais convincentes provas que já tive da existência de um Deus justo e protetor que olha por nós.

Bom, pelo menos por essas quatro ele olha.

No decorrer dessa noite, o cordeiro, em seus vários estágios de preparação, foi comparado por meu marido e por mim a um alienígena natimorto e a um pedaço de mortadela encontrado por uma turba enfurecida de revolucionários no porão de um palácio da aristocracia francesa. Em certa medida, esse cordeiro marinado em vinho tinto e folhas de louro é a quintessência da culinária francesa: pegue um pedaço assustador de carne e apronte mil e uma com ele até deixá-lo saboroso. Quer dizer, exceto pela parte do sabor. Essa não deu muito certo. Eric sentiu um leve gosto de suco de uva, e eu, um cheiro de leite azedo; acho que devemos ficar gratos por não ter passado o resto da noite vomitando no banheiro.

O que equivale a dizer: ainda bem que existem *bleaders* que não me deixam pagar pelos cordeiros que eu destruo.

Olá, pessoal.

Só estou escrevendo para agradecer o apoio que vocês têm dado à Julie nos últimos seis meses. Eu não entendia o motivo de ela ter resolvido começar este negócio. Minha filha sempre foi meio maluca. Mas ela tem muita sorte de poder contar com amigas como vocês, e é por causa de vocês que comecei a entender que ela está fazendo a coisa certa.

Obrigada,

A mãe de Julie

PS - Clarence: por acaso alguém pediu a porra da sua opinião?

Setembro de 1946

Bucks County, Pensilvânia

"Quando recuperei os sentidos, estava coberta de sangue. O coitado do Paulsky estava branco que nem cera; achou que tinha perdido a mulher antes de ter se casado com ela."

"Minha Nossa, mas isso foi ontem? Julia, você bem que podia ter adiado a cerimônia por um ou dois dias, não?"

Julia se limitou a balançar a cabeça, sorrindo. "Ele queria enrolar um pano na minha cabeça, mas eu só conseguia pensar nos meus

sapatos. Quando fui lançada para fora do carro, eles voaram longe – e acreditem, quando se tem pés do tamanho dos meus, perder um par de sapatos não é uma coisa à toa. 'Não se preocupe comigo, Paul'

gritei. 'Encontre meus sapatos de couro de jacaré!'"

Paul a observava. Circundada por amigos de ambos, Julia vestia um tailleur de verão com uma estampa xadrez marrom que fazia suas pernas parecerem compridíssimas.

Ainda exibia um curativo sobre o olho, mas conseguia fazer com que ele tivesse um aspecto jovial. Ela estava radiante.

"Bom, mano, finalmente você criou coragem. Já estava na hora." Charlie deu um tapinha no ombro de Paul. Havia lhe trazido mais uma taça de champanhe, embora Paul não se lembrasse de ter bebido a primeira. "Ainda bem que você não conseguiu matá-la antes."

"Ainda bem mesmo. Vou lhe dizer uma coisa, estou completamente tonto. Só não sei se é a champanhe, o casamento ou o susto que passamos."

"Um pouco de cada coisa, talvez."

A bengala que haviam lhe dado no hospital teimava em se agarrar às pedras do quintal da casa de seu irmão, mas não tinha importância, Paul sentia-se tão bem que era capaz de dançar uma giga. Julia estava fazendo Fanny gargalhar; até o ensimesmado do

pai dela esboçava um sorriso. "Olhe só para ela, Charlie. E pensar que quase a deixei escapar."

"Aaah, não se preocupe com isso. Pense somente que, apesar de sua teimosia, você acabou se rendendo."

Paul captou o olhar de Julia, e ela o presenteou com um sorriso franco, glorioso.

"Brindemos a isso."

Dia 237, Receita 357

Crepes em chamas!

Começou por volta do primeiro de abril - uma palpitação na cabeça e no baixo ventre, não tão dolorida quanto implacável. E também familiar. Os problemas mais imediatos das compras e da cozinha, assim como os objetivos menos ambíguos do Projeto, haviam abafado por algum tempo esse tiquetaque mais antigo e intangível. Mas, com a aproximação daquele dia adornado com um zero, meu relógio biológico não se deixava mais ignorar.

"Talvez devêssemos ter um filho."

"Como é? Você quer um filho? Agora?"

Estávamos comendo hambúrgueres Wolfman Jack, que era o que Eric sempre preparava nas Quintas Apimentadas do Eric. As Quintas Apimentadas do Eric haviam sido instituídas com a finalidade de nos

proporcionar um descanso dos rigores e cremosidades do *MtAoFC*. Afinal, eu e Eric somos texanos, e nunca tínhamos passado tanto tempo com tão poucos *jalapeños*. Os hambúrgueres Wolfman Jack foram inventados por uma fantástica lanchonete de Austin chamada Hut's. A versão de Eric vinha com chiles verdes, queijo Monterey Jack, creme azedo, bacon e maionese. Certa vez, muito antes do Projeto, Eric serviu um hambúrguer desses para um amigo da faculdade que não comia carne fazia três anos. O sujeito passou dois dias vomitando, que é o tipo de coisa que acontece quando alguém faz uma estupidez tão sem tamanho como parar de comer carne. Enfim, estávamos nos refestelando com nossos hambúrgueres.

"Bom, um dia desses. Você sabe o que os médicos dizem. Talvez não seja fácil pra mim."

"É, eu sei. Mas, agora? Não temos dinheiro. Você está às voltas com o Projeto e..."

"Você tem plena consciência de que eu completo 30 anos daqui a duas semanas, certo?"

Sabia que depois dos 30 é mais difícil engravidar?"

"Não. Mais difícil quanto?"

"Não sei. Mais difícil. E eu tenho essa porcaria de *síndrome*." Peguei o prato que estava no meu colo e o levei para a cozinha. "Os hambúrgueres acabaram?"

"Tem mais no forno. Bom, eu acho que devíamos esperar o Projeto terminar para então falarmos sobre isso."

"Certo. Vamos continuar adiando, adiando e adiando. E enquanto isso eu vou ficando cada vez mais gorda, peluda e nojenta por causa dessa minha *síndrome*, até que um belo dia simplesmente *bato as botas*. Será que a gente não podia ao menos comprar um cachorro?"

"*Cachorro?* Como vamos cuidar de um cachorro? Mal conseguimos cuidar de nós mesmos! Julie, não foi pra isso que instituímos as Quintas Apimentadas. Você devia estar relaxando."

"Mas como é que eu *posso* relaxar? Sou literalmente capaz de *ouvir* o tiquetaque."

"Você precisa sossegar."

Sossegar. Então tá.

Na noite seguinte, quando contei a Eric que iria fazer crepes pela primeira vez na vida, a fim de servi-los sobre uma travessa de creme de espinafre, ele, prevendo um jantar à meia-noite, tratou de ferrar o estômago com um sanduíche de queijo e maionese. Mas, para meu espanto, foi moleza. Na massa do crepe vão apenas ovos, leite, água, sal, farinha e manteiga derretida, tudo batido no liquidificador. Sem usar o microondas para derreter a manteiga, o processo todo leva cerca de quatro minutos. E, se você ignorar o conselho de JC - e é óbvio que eu ignorei - e não deixar a massa descansando por duas horas, o tempo de preparo não vai muito além disso. Bom, pelo menos não dessa primeira vez. Aqueci bem a frigideira, lambuzei-a com um pedaço de bacon, despejei um pouco de massa e, com movimentos circulares, fiz com que ela cobrisse todo o fundo da frigideira. Peguei uma espátula e passei-a pelas bordas do crepe para soltá-lo -

e lá veio ele! Tentei virá-lo com os dedos. Ele quebrou, mas não desanimei - "O

primeiro crepe é só um ensaio", diz Julia. Tornei a lambuzar a frigideira com bacon e novamente despejei um pouco de massa, numa quantidade um pouco maior. De novo espalhei a massa com breves movimentos circulares, soltei o crepe com a espátula antes que ele ficasse dourado demais.

Virei-o com os dedos.

"*Voilà!* Crepe! Eu sou demais!"

Estava tão fácil que dava medo de falar. Ao chegar ao meu quarto crepe, eu os virava como se tivesse nascido para isso. E naquela noite nem me lembrei da minha síndrome ou da proximidade do meu aniversário de 30 anos.

Mas nada é assim tão fácil. Eu já devia saber disso.

A semana seguinte foi o inferno dos crepes. Fiz crepes doces e crepes condimentados, crepes com claras em neve e crepes com fermento, crepes *farcies*, *raulées* e *flambées*. E, um após o outro, eles grudavam na frigideira. Queimavam, despedaçavam-se. Quando sobreviviam, saíam no formato dos mais variados animais selvagens.

Em uma das noites Eric viajou para participar de uma conferência, e eu convidei Gwen e Sally para fazermos a noite do crepe das garotas. Devia ter percebido que os astros estavam contra

mim quando o liquidificador - o qual eu tenho de apoiar na tampa da lata de lixo por causa das tomadas que nesta porcaria de apartamento são estrategicamente posicionadas nos lugares mais inconvenientes e também porque o plugue do meu aparelho é daqueles muito práticos de três pontas - sofreu uma hemorragia de leite e água, fazendo uma sujeira danada na cozinha, e isso depois de eu ter me esforçado muito para deixar o apartamento minimamente apresentável. O fato, porém, é que nunca dei bola para sinais de mau agouro.

Cozinhei um pouco de espinafre e preparei o molho *Mornay* para o recheio do *Gâteau de Crêpes* - tudo parecia estar indo bem. Sally chegou com um pote de sorvete Milky Way. Enquanto ela andava pelo apartamento, tentando não reparar nas pilhas de roupas sujas, nas grossas camadas de sujeira e no cheiro de cocô de gato embolorado, amassei uma xícara de *cream cheese* numa tigela com sal, pimenta e um ovo. Gwen chegou em seguida e, como é de seu feitio, foi logo cuidar dos drinques, enquanto eu picava uma xícara de cogumelos e os salteava na manteiga e no óleo com algumas chalotas. Depois despejei os cogumelos na tigela com o *cream cheese*. Tudo isso aconteceu sem crise, o que não significa que tenha sido *rápido*. Eram quase dez horas quando comecei a fazer os crepes.

Aqueci a frigideira, untei-a com um pedaço de bacon e despejei a massa; espalhei-a com movimentos circulares.

O crepe grudou no fundo da frigideira como se fosse cola de secagem rápida.

Tudo bem, tudo bem. O primeiro crepe é só um ensaio. Comece de novo.

Raspei a meleca da frigideira, lavei-a, tornei a aquecê-la, untei-a com bacon e despejei a massa.

Grudou feito cola de novo.

Se o Eric estivesse ali, tenho certeza de que eu teria tido um ataque psicótico, daqueles bem furiosos, em que me ponho a vociferar obscenidades - deve ser uma coisa positiva eu poder ser tão eu mesma quando ele está por perto. Mas diante de minhas amigas eu precisava fingir ser uma pessoa sensata, por isso limitei-me a trincar os dentes e comecei *de novo*. Pela terceira vez, fiz exatamente a mesma coisa: despejei a massa na frigideira pré-aquecida - e vejam só, como que por encanto, deu certo! Em menos de um minuto eu tinha um lindo crepe dourado.

Depois disso, fico por algum tempo nas nuvens, no que sou ajudada por algumas doses de vodca-tônica e alguns cigarros Marlboro Light. Consigo fazer uns quatro crepes sem incidentes, antes de a massa começar a grudar de novo. Então tenho de repetir mais algumas vezes todo o processo de raspagem e lavagem da frigideira, para finalmente engatar mais uma boa série de crepes.

Sally é capaz de passar a noite toda acordada se um exemplar de sua variada coleção de Davids estiver presente, mas a perspectiva de fazê-lo apenas para comer um prato recheado com três tipos de queijo a estava deixando um pouco pálida. Dando mostras de sua bravura, ela fazia força para não entregar os pontos. A receita dizia que eu devia fazer 24 crepes, porém às onze da noite, quando cheguei ao décimo sexto, resolvi me condoer de nós três e me virar com o que tinha à mão.

Ainda assim, o *Gâteau de Crepes* ficou uma beleza. Dispus os crepes em camadas, alternando com o espinafre e a mistura de cogumelos e *cream cheese*, derramei o molho *Mornay* por cima e levei ao forno para reaquecer um pouco. Embora o molho *Mornay* tenha um tom bege meio esquisito e britânico, quando cortei o *Gâteau*, o aspecto era maravilhoso, com camadas em verde, dourado e branco. Pena que estivéssemos as três quase fechando os olhos quando isso aconteceu.

A questão, portanto, não era que os crepes não dessem certo; era apenas que fossem tão *imprevisíveis*. Às vezes grudavam na frigideira, outras não. Eu podia levar três minutos para fazer três crepes e meia hora para fazer o quarto. Comecei a ter sonhos ansiosos com eles. Num deles, todas as pessoas que trabalhavam comigo apareciam jantando juntas, e também os membros da minha família, além de Buffy, a Caça-Vampiros.

Enquanto eu conversava com o sr. Kline, Nate e Buffy estavam combatendo os lacaios que aguardavam no saguão do andar térreo, prontos para destruir o mundo, e minha mãe permanecia na cozinha dos funcionários, fazendo um crepe atrás do outro, centenas e mais centenas deles, até ficar soterrada entre pilhas de panquecas leves e douradas.

No decorrer da semana, o tiquetaque do meu relógio biológico entrou em sincronia com a ansiedade que os crepes me suscitavam, e os dois começaram a pulsar em ritmo de jazz. E se eu chegasse aos 30 sem ter aprendido a fazer crepes? Qual teria sido o sentido de todo esse exercício?

Na Quinta Apimentada seguinte, Eric resolveu misturar um pouco as coisas. Eu ia chegar bastante tarde em casa graças a uma entrevista coletiva a ser concedida em meu órgão governamental, e

Eric achou que, como eu andava muito ansiosa, talvez pudesse me ajudar a relaxar, tirando do caminho uma das receitas de *MtAoFC*.

Para sua primeira incursão culinária no âmbito do Projeto, meu marido decidiu fazer *Foie de Veau Sauté aoec Sauce Creme à la Moutarde* e *Épinards Gratinés au Fromage*

- isto é, fígado de boi salteado com molho de creme de leite e mostarda e espinafre gratinado com queijo. Eric deu uma olhada nas receitas e concluiu que não deviam ser muito difíceis - calculou que levaria cerca de quarenta minutos para preparar os dois pratos. Ao sair do trabalho, foi até o açougue de um imigrante do Leste Europeu, em Astoria, e comprou o fígado. Apesar do atraso provocado por oito bombeiros que haviam chegado antes dele e não paravam de caçar do açougueiro - "Cadê o seu diploma de açougueiro? Aí, tome cuidado, não gostamos de dedos na nossa carne. Não ligue pra ele, dedos têm proteína!" – Eric chegou em casa pouco depois das sete, a tempo de assistir ao BBC World News, com Mishal Husain (segundo ele, a âncora de telejornal mais sexy do mundo). Eric não estava com pressa - eu só chegaria após as 21h30. Imaginou que, se começasse a cozinhar às 20h30, estaria com tudo pronto quando eu pusesse os pés no apartamento. Assim, ficou por ali, vagabundeando, lendo revistas, recolhendo meias sujas e coisas do gênero até as 20h40. Então limpou o espinafre e, às 21h15, começou a refogá-la. Mas tinha a sensação de que havia alguma coisa errada. De repente, ele se deu conta de que começara a receita pelo meio - devia ter fervido e cortado o espinafre antes de refogá-lo. Com movimentos frenéticos, tirou o espinafre da frigideira e colocou um pouco de água para ferver, acendendo a boca do fogão no exato instante em que eu abri a porta e avancei apartamento adentro, não exatamente surpresa com seus apuros.

Por volta das 22h30, o espinafre tinha sido fervido, escorrido, cortado e refogado. Eric colocou um pouco de creme de leite e

queijo suíço na mistura, despejou o espinafre numa assadeira e salpicou duas colheres de sopa de farinha de rosca e um pouco mais de queijo. Isso foi levado ao forno por meia hora. Chegou então a vez do fígado, cujos pedaços ele temperou com sal e pimenta, passou na farinha e colocou numa panela quente, onde os salteou na manteiga e no óleo. Ficou pronto num instante, antes mesmo de Eric lembrar que ainda tinha de fazer o molho. Sua cabeça estava começando a girar.

Ele acrescentou creme de leite à panela e deixou ferver por uns bons minutos, antes de reler a receita e verificar que primeiro deveria ter diluído ali uma xícara de caldo de carne. Foi só então que comecei a ouvir as imprecizações - "Droga! Droga!" - vindas da cozinha.

"Não se preocupe", gritei do sofá, onde eu me achava deitada de bruços, em estado semicomatoso. "Vai dar tudo certo." Não tinha a menor idéia do que ele havia feito de errado e não estava nem um pouco interessada em saber. Só queria jantar e ir para a cama.

Às onze, Eric decidiu que o molho estava pronto. Tirou-o do fogo, acrescentou um pouco de manteiga e mostarda e chamou-o de molho de fígado.

Comemos nosso fígado com espinafre enquanto assistíamos, no canal C-SPAN, aos ilustres membros do Parlamento Britânico discutindo aos berros a invasão do Iraque.

Estava uma delícia. Em parte porque era fígado e espinafre com queijo, mas sobretudo porque eu não precisara cozinhar. Às vezes tenho vontade de dar com a cabeça do Eric numa pedra bem dura, mas em certas ocasiões ele sabe exatamente como me fazer

esquecer que estou prestes a completar 30 anos: é quando me embala no sofá com telejornais britânicos até eu entrar em coma e depois me medica com miúdos.

Ultimamente ando me sentindo um fracasso. Nem tanto em virtude dos 30 que vêm chegando, mas dos 40 que, mais dia menos dia, chegarão também; tenho medo de passar mais uma década sem fazer absolutamente nada que preste. Afinal, o que tenho pra mostrar da que está prestes a acabar? Um marido - um marido divino, diga-se de passagem, coisa que seria uma conquista e tanto, não fosse o fato de ele ter todos os motivos para querer se divorciar de mim - e o Projeto Julie/Julia.

O bom de ter um blog é que a gente recebe um cheque em branco para chorar as pitangas. Quando Eric não aguentava mais ouvir minhas lamúrias, eu podia levá-las para o ciberespaço. Lá sempre encontrava um ouvido amigo.

Se você acha que está velha aos 30, espere para ver quando chegar aos 70 como eu –

COMO FUI FICAR TÃO VELHA ASSIM? E no entanto adoro tudo isso, especialmente minhas maravilhosas amigas, algumas das quais conheço desde os tempos do primário!! Meu marido também é um tesouro - um homem perfeito em todos os sentidos -, de modo que você e eu somos "meninas" de sorte, Julie. E sei que você vai achar que sou mesmo estranha, mas adorei fazer 40, 50, 60 e 70, porque ao longo de todos esses anos pude continuar aprendendo e fazendo um monte de coisas interessantes. Além disso, a cada ano que passa, mais esperta eu fico... Gostaria de viver o bastante para poder ler todos os livros que você vai escrever. Beijos, VovozinhaKitty Viu só? Todo mundo aqui me ama! Querem apenas

que eu seja feliz e continue a blogar e blogar e blogar. Entendem o meu martírio!

Toda vez que entro em crise por causa da idade, um grande amigo meu me lembra que

"ESTES são os velhos e bons tempos". Ele está certo, daqui a dez anos provavelmente vou olhar para trás e pensar que a vida que levo hoje é que era boa. Para mim, os 30

foram maravilhosos; meu marido era um homem formidável (ele morreu faz dez anos), eu tinha opções, oportunidades profissionais etc. Agora não vejo a hora de fazer 50, vai saber. Espero que você consiga se livrar logo dessa aflição com a idade, Julie... – Cindy Caramba. Até que Cindy tem razão. As coisas *podiam* ser piores...

Julie, passei meu aniversário de 30 anos num abrigo para moradores de rua. Fiz uma pizza caseira para os outros residentes. Foi assim que comemorei meus 30. Tudo o que eu podia mostrar que havia feito na vida era que não tinha tido filhos e não os arrastara para o inferno em que minha vida se transformara. Dez anos mais tarde, eu já era uma jornalista/editora experiente, e minha família (da qual eu fugia como diabo da cruz dez anos antes) preparou uma festa surpresa para mim. Por pior que pareça agora... vai melhorar. De uma forma ou de outra, sempre melhora. Aguenta firme, garota. – Chris Ótimo. Quer dizer que agora sou uma gorda fracassada de 30 anos e uma idiota que só olha para o próprio umbigo. Estou começando a achar que esse negócio de choramingar on-line não é tão bacana assim.

A outra coisa certa que Eric fez foi torrar cem patas em dois ingressos para uma leitura dramática de *Salomé*, a que fomos

assistir na véspera do meu aniversário.

Ora, claro que compreendo que a maioria das pessoas consideraria um ato de crueldade inaceitável um sujeito obrigar a mulher a sair numa noite fria e úmida de abril para assistir à leitura daquele que talvez seja o maior fracasso teatral da história. Acontece que a maioria das pessoas não é composta de ex-aspirantes a atriz para as quais não há nada mais prazeroso na vida do que ver Al Pacino atravessando o palco com passos coléricos, interpretando Herodes, rei dos judeus, como Jerry Stiller. E acontece também que a maioria das pessoas não conhece o deus que é David Strathairn.

O melhor emprego que já tive na realidade foi um estágio numa organização teatral sem fins lucrativos pelo qual eu recebia cinquenta dólares por semana. Uma das coisas que faziam desse emprego algo tão sensacional era que eu sempre ganhava ingressos, porque, afinal de contas, salvo um ou outro grande sucesso de público, como a versão musical de *My Two Dads* e coisas do gênero, O Teatro Está Morto, de modo que os traseiros nos assentos são uma moeda de troca. Nove em cada dez peças eram uma porcaria, mas lembro-me delas com carinho e às vezes até colho benefícios por tê-las assistido, como em: "Ah, meu Deus! Sabe o cara ruivo que ia trabalhar naquele seriado que era para ser uma espécie de faroeste espacial, com direção do Joss Whedon, mas acabaram cancelando? Então, ele fazia aquela peça horrorosa com a Kristen Chenoweth que nós fomos ver no Belasco e que não ficou nem duas semanas em cartaz".

Oito anos se passaram. Não há mais ingressos grátis e, além de estar casada, ter 30 anos, ser secretária de uma repartição pública e haver concebido a idéia maluca, quicá emocionalmente insalubre, de preparar todas as receitas de um livro de culinária publicado quarenta anos atrás, também não vou ao teatro há séculos.

Por falar nisso, a outra coisa formidável naquele estágio era o fato de eu conhecer gente famosa - bom, famosa para quem é fanático por teatro. Certa vez me colocaram como assistente de palco de uma leitura dramática importante. O diretor conseguira recrutar a participação de David Strathairn, um ator que eu tinha visto numa série de filmes de arte, assim como *em A Firma*, no papel do irmão de Tom Cruise, e em *Eclipse Total*, em que ele faz o pai que obriga a filha a masturbá-lo numa balsa. Eu chegara a Nova York fazia um ou dois meses e ainda não sabia nada sobre o mundo das celebridades. Sabia apenas que passaria dois dias no mesmo recinto com um ator sensacional, relativamente famoso, e que após a leitura haveria uma festa, para a qual os convidados eram solicitados a levar "alguma coisinha".

Foi minha primeira - ainda que não a última - tentativa genuína de ir para a cama com uma celebridade, e eu estava em desvantagem. Não tinha o cabelo descolorido, não parecia de cera, não sabia dar risadinhas idiotas. Tampouco era magra e bem proporcionada como aquelas assistentes da agência de talentos William Morris. Sabia que teria de trocar minhas jardineiras e minhas malhas de lã equatorianas - toda aquela tralha universitária horrível que eu ainda não tivera o bom senso de jogar fora - por uma roupa mais justa e elegante, alguma coisa escura e respeitável mas ligeiramente colante, cuja conotação sexual só vem à tona quando você já conseguiu orientar os pensamentos do sujeito nessa direção. O que eu não sabia era que esse tipo de roupa me deixava com cara de assistente da William Morris - provavelmente o tipo de garota que David não aguentava mais ver pela frente, mas o que eu ia fazer?

Comportei-me com muita discrição e sobriedade. Distribuí os roteiros, tomei notas, sentei-me à mesa com os atores, ouvi atentamente suas falas. Raras vezes abria a boca, e só o fazia quando naquilo que eu tinha para dizer havia uma graça sutil e uma

perspicácia evidente, e então falava com uma voz baixa porém firme, na qual talvez se notasse uma rouquidão levemente sensual. Ah, e também encarava. Não vou me desculpar por isso, não. Se ele achava que eu ia desviar os olhos e rir baixinho, estava muito enganado. Fui atrevida, fui pra cima, deixei que ele sentisse todo o poder da minha sexualidade serena porém abrasadora, bem no meio dos olhos. Encarava-o quando entregava as falas para ele e, principalmente, encarava-o sempre que tinha de passar por ele nos corredores convenientemente estreitos da velha igreja onde a organização teatral estava instalada.

Pois é. David Strathairn é um astro de cinema não muito famoso, mas muito talentoso e bonito, e talvez tope com esse tipo de coisa o tempo inteiro. Há inúmeras vadias com olhares cativantes no mundo, e muitas delas são mais parecidas com Gwyneth Paltrow do que eu. Mas eu tinha algo que essas outras não tinham. Eu tinha a minha Torta de Noz-Pecã com Cobertura de Noz-Pecã.

Consegui minha receita de Torta de Noz-Pecã com Cobertura de Noz-Pecã com ninguém menos que o grande chef Paul Prudhomme, de modo que obviamente se trata de algo divino e afrodisíaco. Primeiro, você mói grosseiramente as pecãs para a massa da torta. (Na época, eu não possuía nenhum instrumento que se assemelhasse vagamente a um triturador de nozes, por isso concluí essa etapa com uma marreta de borracha.) Coloque-as numa assadeira e leve ao forno por dez minutos. Salpique uma mistura de manteiga derretida, açúcar mascavo, canela e noz-moscada. Leve de novo ao forno por dez minutos. Acrescente baunilha, produzindo um agradável vapor adocicado. Ponha no forno por mais cinco minutos. Triture as pecãs para a cobertura - dessa vez precisam ficar bem moídas. E por aí vai.

(É, a pessoa precisa ter um saco de elefante. Mas há algo de intensamente erótico em fazer um prato quase impossível de tão

elaborado para alguém com quem você gostaria de ir para a cama.)

(Na minha experiência.)

(Tudo bem, vou ser franca - percebo que há mais que um leve toque de masoquismo nisso. Não me sinto muito confortável com tal revelação a respeito de minha personalidade, mas agora já foi.)

Eram mais de duas da manhã quando terminei a desgraçada da torta. Às duas e meia, estava deitada. Adormeci exausta, coberta por meu suor adocicado, com o gosto de açúcar e noz-pecã ainda nos lábios. O mesmo gosto que eu sentiria quando, após a primeira mordida, David me pegasse nos braços e me beijasse com a paixão avassaladora que uma Torta de Noz-Pecã com Cobertura de Noz-Pecã é capaz de despertar na alma de um homem.

Ao acordar, vesti um *tailleur* Banana Republic preto, com um corte masculino que ficaria muito mais sedutor no corpo de alguém com as formas de uma Gwyneth Paltrow.

Minhas três camadas esculturais de torta envergavam apenas uma película diáfana de filme de pvc.

Passei o dia imersa numa névoa de ansiedade - em minha memória é como se da estação do metrô eu fosse diretamente para a velha biblioteca onde a festa pós-leitura dramática corria solta.

David estava bebendo um vinho barato num copinho de plástico e investigando a mesa do bufê. Fiquei sem respiração quando vi sua faca hesitar alguns instantes entre as tortas de maçã compradas na padaria e os brownies feitos com mistura pré-pronta, antes de

mergulhar na minha Torta de Noz-Pecã com Cobertura de Noz-Pecã. Permaneci a uma distância discreta, na outra ponta da mesa, quase ofegando enquanto ele cortava uma fatia grossa, colocava-a num prato e, com um garfinho de plástico, penetrava a voluptuosa camada de cobertura para chegar à torta úmida que ela escondia.

Seus olhos se arregalaram tão logo ele colocou o primeiro pedaço na boca, depois se apertaram de prazer enquanto engolia. Escutei-o gemer baixinho. "*Que delícia...* Julie, onde você *comprou* isso?"

Era a primeira vez que ele pronunciava o meu nome.

"Fui eu mesma que fiz", respondi.

Olhamos um para o outro, olhos nos olhos. E ele viu que aquela Torta de Noz-Pecã com Cobertura de Noz-Pecã era só uma amostra do êxtase por vir. Naquele instante, David Strathairn se apaixonou por mim – um pouquinho.

Ocorre, porém, que David Strathairn é um homem digno, correto, um homem que ama sua mulher e que jamais se aproveitaria da garota jovem e inocente que ele (num grande equívoco) achava que eu era. Ele não me tomou nos braços nem me cobriu de beijinhos.

Não me deitou na mesa repleta de Merlots de quinta categoria e palitos de aipo e não deslizou aqueles dedos compridos e fortes por baixo do meu *tailleur* e da minha blusa Banana Republic até tocar a pele doce e macia na base da minha coluna. Não, ele se limitou a sussurrar, com a voz sufocada por tantos desejos reprimidos: "Isto. Está.

Divino".

E comeu outro pedaço.

Nunca ocultei de Eric a cantada culinária que passei em David Strathairn, e ele, para seu mérito eterno, conseguiu - pelo menos em grande medida - não ficar magoado comigo por isso. Foi inclusive capaz de perceber que, quando eu estava quase no fim da linha, com os canos do apartamento congelados, uma dúzia de pernas de cordeiro pela frente, aquele emprego horroroso e, principalmente, a proximidade dos 30 anos, tudo que eu precisava era de uma injeção de Strathairn na veia. De modo que ele foi e comprou os ingressos (apesar de aquele filho-da-puta arrogante do Al Pacino ter tido a cara-de-pau de cobrar cinquenta pratas por uma *leitura*, meu Deus, que ainda por cima provavelmente seria uma bosta) só porque David Strathairn estaria no palco e eu era apaixonada por ele. E é por isso que Eric é o marido mais generoso e altruísta que uma mulher poderia ter.

É bem verdade que a perspectiva de ver Marisa Tomei na dança dos sete véus facilitava um pouco as coisas para ele.

A culpa toda é do Eric. Para começo de conversa, foi por causa dele que comecei a cozinhar - eu era uma menina enjoada, mas ele era o garoto mais misterioso e bonito da escola, e eu seria capaz de cozinhar qualquer coisa, mesmo os pratos mais esquisitos, só para impressioná-lo. Não demorou muito para as coisas tomarem uma direção singular.

Codorna ao Molho de Pétalas de Rosa foi o primeiro sinal de que havia algo errado.

Foi no último verão antes de eu ir para faculdade. Tínhamos acabado de começar a namorar, e meu maior medo era que tão logo eu partisse rumo a minha universidade, no Nordeste, ele fosse apanhado por alguma loira com corpo de modelo - a bem da verdade, eu tinha certeza de que já havia uma de olho nele. Numa das vezes que saímos juntos, fomos assistir a *Como Água para Chocolate*, um filme que, se a pessoa tem menos de 20 anos e está morrendo de tesão, pode ser bastante persuasivo. Eu já tinha lido o livro e, após termos saído do cinema e eu ter atacado Eric no estacionamento, depois de ele ter me levado para casa e eu praticamente ter engolido o pobre coitado antes de conseguir me controlar e dizer boa noite, fui para o quarto e, como não conseguia dormir de jeito nenhum, tirei o romance de Laura Esquivel da prateleira.

Como Água para Chocolate é entremeado com receitas, as quais, na época, eu não tinha como saber que eram, em grande medida, literárias, isto é, fictícias. Enquanto folheava o livro de forma indolente, veio-me a idéia: fazer uma codorna ao molho de pétalas de rosa! É isso aí. Ele não vai conseguir tirar as mãos de mim e nunca mais vai pensar naquela loira!

Os hormônios provavelmente tinham me deixado de miolo mole.

Usei umas rosas que comprei na 7-Eleven e papaia em vez de *pitaya*. Quando provei o molho, não me pareceu nem um pouco comestível, mas lembrei que eu era tão enjoada que podia estar redondamente enganada, por isso chamei meu irmão para ter uma segunda opinião. A cara que Heathcliff fez foi suficiente para eu cair no choro na hora.

Mas Eric não conseguiu tirar as mãos de mim naquela noite, muito embora eu estivesse com gosto de pizza, não de ave

saborosa; e no fim das contas descobri que ele nunca tinha dado muita bola para aquela loira.

Nos anos seguintes, colecionei mais desastres, bem como, ao fim e ao cabo, alguns modestos sucessos. Meu primeiro *gumbo* foi abortado depois que uma colher de plástico se perdeu na massa, e o churrasco de *pastrami* não deu lá muito certo, mas ao concluir a faculdade meu filé de frango frito era de dar água na boca.

Em algum pedaço do caminho, descobri que, no ato físico de cozinhar, sobretudo quando se trata de pratos complexos ou tradicionalmente difíceis, residem insuspeitos reservatórios de tesão gastronômico e sexual. Não dá para explicar para quem não é como nós, as culinariamente depravadas, a sedução libidinosa que há em eviscerar um osso com tutano, esquartejar uma lagosta, preparar uma torta de noz-pecã em três camadas, e fazê-lo para outra pessoa, a fim de oferecer-lhe delícias gustativas obtidas à custa de muito esforço, na esperança de conquistar prazeres de outra natureza. Todo mundo sabe que certas comidas são sexy. O que as pessoas não percebem é como às vezes cozinhar pode ser sexy. Eu, por exemplo, a título de preliminares, não troco uma refrega com uma massa de brioche recalitrante por um lindo morango sendo gentilmente levado à minha boca.

(Julia também aprendeu a cozinhar por causa de um homem – quando conheceu Paul Child, ele era um gourmand e tanto, ao passo que ela não entendia nada de comida. A guerra os manteve juntos por algum tempo, mas então a guerra acabou. Talvez Julia receasse perdê-lo, por isso pôs-se a fazer os pratos mais malucos. Uma das coisas que mais me impressiona é sua primeira tentativa com miolos de boi ao vinho tinto. Julia não tinha a menor idéia do que estava fazendo, claro, e ao que parece deu tudo errado: fiapos nojentos de carne pálida boiando num molho púrpura, encaroçado. Paul casou-se com ela mesmo assim. Digo "mesmo assim", mas aposto que ele se

casou com ela *porque Julia* era uma mulher que tentava seduzi-lo com miolos, por pior que fossem; aposto que ele se casou *porque* ela se arriscava a enojá-lo para conquistá-lo. Que atitude mais ilógica da parte dela - e, no entanto, acertou na mosca.) Em honra a seu desempenho como João Batista na leitura dramática da *Salomé* de Oscar Wilde a cinquenta pratos por cabeça, fiz para David Strathairn uns biscoitos de noz-pecã com fubá, para os quais usei uma receita elaboradíssima de Martha Stewart. O chato é que as receitas de Martha, apesar de não exagerarem muito na complexidade, deixam um pouco a desejar para quem está em busca de uma atividade culinária afrodisíaca, talvez porque tudo nas receitas de Martha, da letra em que são impressas à sugestão de usar açúcar colorido, com uma nota de rodapé explicando onde encontrar a tal coisa, tudo seja *gritadamente* Martha. Por mais que, até onde sei, Martha seja uma pantera na cama, não é ela que você deseja ter em mente quando está tentando seduzir alguém.

Preferia ter feito alguma coisa do Livro, mas Julia não dá bola para pratos que servem de isca para pescar um homem - coisinhas que você pode deixar na soleira da porta ou mandar para os bastidores nas mãos de um lanterninha sem correr o risco de que se quebrem ou desmanchem. Para comidas à guisa de isca, Martha é a mulher certa.

Não consigo imaginar ninguém - tirando algumas das mais repressivas sociedades islâmicas - que considere assar biscoitos um ato adúltero. Para Eric, porém, conhecendo como ele conhecia meu fraco por David Strathairn, ver-me fazer finas camadas de massa de fubá, polvilhá-las com pecãs picadas, canela e manteiga derretida, depois colocar mais uma camada de massa em cima e repetir esse procedimento vezes e vezes sem conta, com paciência infinita, deve ter sido um pouco como notar que eu depilara meu púbis e comprara um vestido vermelho justo na véspera de ir para uma convenção de negócios em Dallas. Ele apenas revirava os olhos e

resmungava com um bom humor cuidadoso, mas sabia o que eu estava fazendo. Embora tivéssemos combinado de nos encontrar no teatro após o trabalho, dei um jeito de sair do escritório antes do fim do expediente e pus-me a correr debaixo de uma chuva gélida - não porque estivesse fazendo algo propriamente ilícito, mas porque não queria que Eric fosse obrigado a me ver entregando acanhadamente o prato de biscoitos com o bilhetinho insinuante à moça da bilheteria e perguntando se alguém poderia levá-lo para o sr. Strathairn nos bastidores; eu era uma *conhecida* dele.

No fim das contas, foi uma trabalhadeira danada em troca de muito pouco. O problema do João Batista de *Salomé* é que deve ser o papel menos sexy em toda a história do teatro.

Seria de esperar que um personagem que é alvo das carícias de uma graciosa ninfomaniaca tivesse alta carga erótica, mas David teve de contentar-se com frases solenes e abusar do gel no cabelo. Foi brutal.

Estávamos ali, sentados no escuro do teatro, vendo David salmodiar, Al Pacino lastimar e Marisa graciosamente se contorcer, e toda aquela excessiva carga erótica que eu acumulara ao fazer os biscoitos girava dentro de mim sem ter para onde ir. Meu estômago roncava, porque eu ainda não havia jantado, e quando dei por mim estava sonhando acordada. Sendo mais específica, sonhando com fígado.

Bom, sei que alguns vão achar que agora estou passando da conta, mas para mim fígado de boi é a comida mais sexy que existe. Trata-se de uma conclusão relativamente recente, já que, como quase todas as outras pessoas do planeta, passei a maior parte da vida detestando e desprezando fígado. O motivo pelo qual as pessoas odeiam fígado é que, para comê-lo, é preciso render-se a

ele - da mesma maneira que é preciso render-se a uma trepada realmente estratosférica. Lembra-se de quando você tinha 19 anos, quando ia para a cama como se fosse um evento esportivo? Bem, fígado é o oposto disso. Com fígado você tem de se obrigar a ir mais devagar. Precisa se sujeitar a tudo o que há nele de ligeiramente repulsivo, amedrontador e *excessivo*. Ao comprá-lo no açougue, ao cozinhá-lo na panela ou ao comê-lo, bem devagar, não há como escapar de sua textura animalesca. O fígado nos obriga a acessar papilas gustativas que não conhecíamos, e não é fácil abrir-se para ele. Ao refletir sobre isso, senti pena pelo fígado que Eric me serviu numa noite em que eu estava exausta demais para comê-lo como se deve - desperdiçamos seu potencial.

Quando a leitura finalmente acabou, o público, espreguiçando-se, meio aturdido, começou a deixar o teatro, mas eu continuei sentada. Eric levantou-se, nitidamente irritado com o embevecimento que sentia emanar de mim. "Pelo visto, você pretende esperar por ele."

Não prestei atenção ao que ele disse. "Será que tem algum mercado aqui por perto?"

"Como é?"

"Estava lembrando do fígado que você fez pra mim na semana passada. Estava tão bom."

"Ah, é?" Eric não percebia a direção que meus pensamentos estavam tomando, mas bastava-lhe saber que eu havia gostado de sua comida. Era um ponto sensível para ele.

Sorriu para mim. "Se formos rápido, dá pra encontrar algum aberto. Ainda é cedo."

E assim saímos do teatro, encontrando na rua uma noite mais agradável. A chuva gélida tinha parado, e o ar tornara-se ameno de repente, como se apesar de tudo a primavera pudesse realmente um dia chegar. Tomamos o rumo do metrô, caminhando a passos largos. Ao passarmos por um homem envergando um casaco Polartec verde-escuro, virei-me para ele, ansiosa demais por um pedaço de fígado para ser tímida. "Por favor...

o senhor conhece..."

Era David Strathairn. Tinha um biscoito de noz-pecã na mão enluvada. Viam-se migalhas de biscoito em sua barba desgrenhada. O olhar era distraído, distante.

"Perdão?"

"Oh... senhor Strathairn, puxa, desculpe o mau jeito. Acabamos de ver seu espetáculo.

Foi... formidável."

David fez um gesto desdenhoso com o biscoito e mordeu-o. "Ah, obrigado." Olhou para mim, e uma expressão curiosa desabrochou em seu rosto. "Você ia me perguntar alguma coisa?"

' Ah, só queria saber se o senhor conhece algum mercado aqui por perto."

"Rum, vejamos..." Olhou para a rua com a mão que segurava o biscoito estendida para a frente, como se desejasse apontar uma direção. Mas parecia confuso e olhava de relance para mim com uma expressão curiosa. "Dois quarteirões em frente e um à direita, acho."

"Muito obrigada. E parabéns."

Peguei Eric pela mão e partimos. "Você devia ter dito quem era. Ele reconheceu você."

Sapequei-lhe um beijo. "Não dava tempo. Preciso comprar um pedaço de fígado pro meu aniversário."

Uma receita muito boa e simples de fígado de boi é *Foie de Veau à la Moutarde*. Passe na farinha algumas fatias grossas de fígado e frite-as de leve em manteiga e óleo quentes; cerca de um minuto de cada lado é o bastante. Reserve e bata três colheres de sopa de mostarda, chalotas picadas, salsinha, alho, pimenta e um pouquinho da gordura que ficou na frigideira, coisa que produzirá uma espécie de pasta cremosa. Lambuze as fatias de fígado com essa pasta, depois cubra com farinha de rosca. Se você tiver um marido que é louco por você, talvez consiga induzi-lo a fazer uma boa farinha de rosca fresca com o Cuisinart. Uma vez que as fatias de fígado estejam cobertas de farinha, coloque-as numa assadeira e leve ao grill, deixando cerca de um minuto de cada lado. E

é só. A crosta amostardada que se forma em volta do fígado realça sua suculência macia e untuosa. É como se fosse a alma sedosa de um bife. É preciso fechar os olhos, deixar a carne se desfazer na língua, adentrar seus corpúsculos.

Foi esse o fígado que eu comi em minha última noite na casa dos 20 anos. Uma boa maneira de encerrar a década.

Alguém que não entende patavina da sexualidade da culinária escreveu a seguinte frase sobre a cozinheira da TV inglesa Nigella Lawson: "Sexo e domesticidade. Essa é a inspirada combinação que Nigella concebeu, um mundo bem distante das advertências esganiçadas e amedrontadoras de Julia Child".

Li essa frase, que para mim é ignorante e ofensiva em muitos sentidos, numa matéria da *Vanity Fair*. Como a *Vanity Fair* publica fotos de seus colaboradores na parte da frente da revista, sei que a matéria foi escrita por uma mulher de pescoço pelancudo que já fez muito tratamento de beleza na vida, e, com base tão-somente nessa frase, aposto um bom dinheiro que ela não reconheceria um *Boeuf Bourguignon* nem se alguém desse com um em sua cabeça.

Era a manhã do meu aniversário de 30 anos. Eu estava sentada na privada com uma moldeira enfiada na boca, babando o excesso de branqueador dental. (Até então não estava sendo uma manhã das melhores.) Por isso, a princípio pensei que estava exagerando ao me entregar a essas fantasias de dar com enormes nacos de carne na cabeça de uma pobre jornalista. Mas felizmente Isabel também lê a *Vanity Fair*, e recebi este e-mail algumas horas mais tarde:

Você viu a bosta de matéria que saiu na VF sobre a Nigella? Por acaso a jornalista não dá a impressão de (1) chamar discretamente Nigella de gorda várias vezes, (2) fazer insinuações nojentas ao mencionar coisas que na realidade NÃO SÃO DITAS no livro e (3) trair um certo anti-semitismo? DÁ, SIM. E a alfinetada em JC também não passa despercebida. Nem acreditei quando li aquela porcaria. Vou mandar uma carta. É claro que a jornalista do pescoço

pelancudo GOSTARIA de fazer tanto sexo e ter tanta alegria de viver quanto Nigella, em vez de ficar só chupando o dedo.

Amém, pensei eu. E pensei também que Nigella e Julia, assim como eu e Isabel, sabiam o que era sexo. Nós quatro sabíamos que sexo tem a ver com brincar com a comida e foder com o molho de tempos em tempos. Sexo tem a ver com Torta de Noz-Pecã com Cobertura de Noz-Pecã. Sexo tem a ver com aprender a desencanar e curtir o fígado.

Uma das histórias de JC de que mais gosto está numa carta que Paul Child escreveu para seu irmão Charlie. Ele conta que estava sentado na cozinha de seu apartamento em Paris enquanto Julia cozinhava canelones. A certa altura ela *enfia a mão na água fervendo* - Paul menciona só de passagem esse feito assombroso, como se fosse a coisa mais natural do mundo - e, ao tirar um pedaço de massa da água, exclama: "Nossa! Isso está quente que nem um pau duro".

Eu, porém, não sou Julia Child, e meus dedos não são feitos de amianto. Foi o que aprendi no meu aniversário de 30 anos, ao tentar, sem muito otimismo, recuperar o título de Rainha do Crepe.

Quando Julia faz crepes em seu programa de televisão, simplesmente os arremessa para o alto com uma sacudida brusca da frigideira, em um movimento não muito diferente da manobra que ela emprega para virar omeletes. Eu me resignara a achar que se tratava de uma idéia maluca. No entanto, após passar meia hora gritando e xingando, raspando e jogando no lixo os crepes que teimavam em grudar na frigideira, parei diante do fogão e, enquanto lambia meus dedos chamuscados, pensei: *Bom, por que não?* Que mal poderia haver, certo?

"Eric! Ah, meu Deus, Eric! Venha rápido!"

Eric adotara a estratégia de se esconder sempre que eu me punha a fazer crepes, e foi com relutância que adentrou a cozinha, certo de estar prestes a ser tragado por um acesso de cólera. "Que foi, querida?"

"Olha só!"

E Eric ficou a meu lado enquanto eu, com um gesto firme, fiz meu crepe dourado, perfeitamente redondo, *virar no ar e cair de volta na frigideira*.

"Putá que pariu, Julie!"

"Pois é!" Coloquei o crepe numa travessa, despejei outra conchã de massa na frigideira.

"Que incrível!"

Sacudi o cabo da frigideira e o crepe tornou a virar no ar. "Eu sou uma *deusa!*"

"Se é!"

"Espere, você ainda não viu nada." Tirei o último crepe da frigideira e despejei um pouco de conhaque e *Grand Marnier*. Deixei no fogo um minuto, depois joguei aquilo por cima dos meus lindos crepes e, com meu isqueiro Bic, ateei fogo, soltando um grito

exultante e abanando a mão para apagar um ou dois fios de cabelo chamuscados.

Meu marido arrulhava ao atacar seu delicioso prato de crepes fiambados. Até onde sei, não há no mundo som mais sexy do que os arrulhos do homem que você ama diante dos crepes que você fez para ele. E isso manda para o inferno o Botox e os pescoços pelancudos.

Novembro de 1948

Le Havre, França

Julia soltou uma pachorrenta baforada de cigarro, a qual foi se misturar com a bruma que pairava sobre a água. "Bom, na hora pareceu uma boa ideia."

"Foi uma boa ideia. Quer dizer, ainda é." Paul caminhava ansiosamente pelo píer sem desgrudar os olhos do casco do navio, como se pudesse tirar o carro lá de dentro apenas com sua força de vontade. "Mas já faz quase duas horas. Depois de toda aquela burocracia infemal, era de esperar que..."

"Paul, eu só estava provocando você. Claro que foi uma boa ideia. Não podíamos deixar o Flash para trás! Sossegue. Veja, ainda está amanhecendo. Temos tempo de sobra. E este lugar é simplesmente lindo."

Paul olhou para a mulher de soslaio, com uma expressão azeda. "Você deve ser a primeira pessoa na história a dizer que Le Havre é bonito."

Julia sorriu. "E daí? É a primeira vez que venho à França. Estou feliz! E o seu mau humor não vai mudar isso." Levantou-se e enlaçou a mão na dele. Paul já estava acostumado com o fato de Julia ser maior que ele; a altura dela o fazia sentir-se poderoso, como se ele fosse metade de uma dupla realmente dinâmica.

"Veja - lá vem ele!" Paul apontou o Buick quando este começou a ser içado do porão do navio por um guindaste enorme. O automóvel balançava suavemente num berço de correntes e tiras de borracha, a luz da manhã reluzia nas gotas de orvalho espalhadas por seu azul-cobalto. Aterrissou no píer com um leve baque, e os estivadores correram para desembarcá-lo.

"Está vendo? Vai me dizer que isso não é bonito?"

"É lindo. Agora vamos embora. Temos muito chão até Paris."

"Nós vamos parar para comer, não vamos? Estou com uma fome de leão!"

Quando Paul a beijou, seus lábios deram um estalido engraçado e ele riu. Finalmente iria mostrar sua França a Julia. "Meu amor, alguma vez eu fiz você passar fome? Tem um restaurante maravilhoso em Rouen. Almoçaremos lá. Vamos comer uma sole meunière de verdade, com o verdadeiro linguado de Dover, e garanto que você será outra pessoa depois!" Ele deu a volta no carro e abriu a porta para ela.

"Ah, tudo bem, peixe é peixe, não precisa me transformar em outra pessoa, basta que dê um fim nesse ronco no meu estômago."

Julia entrou no carro, dobrando as pernas com a delicada graciosidade de alguém acostumado a se acomodar em espaços pequenos demais para seu tamanho. Abaixou o vidro e colocou o braço para fora, aplicando na lataria do velho Buick um tapinha carinhoso, como o que se dá em seu cavalo favorito.

"Ha, ha!", exclamou ela quando Paul entrou e deu a partida. "Lá vamos nós!"

Dia 340, Receita 465

Hora de mudar para Weehawken

Ainda acabo provocando um ataque nuclear à Times Square com esses malditos sapatos, sério. São os mesmos que eu estava calçando no 11 de Setembro, quando tive de ficar quase uma hora na fila da Payless da 6th Avenue para comprar um par de Keds falsificado, a fim de não chegar ao Brooklyn com os pés transformados em dois cotos ensanguentados. São os mesmos com que vandalizei o consultório do ginecologista que teve a infelicidade de ser o terceiro médico em um mês a me dizer que os 30 estavam chegando e que eu sofria de uma síndrome e que se pretendia ter filhos era bom me apressar ou acabaria não conseguindo. E agora isto.

Uma das poucas coisas boas que posso dizer sobre meu cubículo é que ele fica perto de uma janela bem grande; e foi por causa dela que a princípio não notei. Eu estava fazendo uma imitação simplesmente perfeita (na minha modesta opinião) de uma pessoa poderosa e desprezível - cujo nome não posso revelar porque seria processada por minha repartição -, para diversão dos meus poucos colegas democratas, quando Nate nos chamou do corredor. "Ei! Vocês também estão sem eletricidade?" Olhei para a tela do meu computador, que estava preta, e para o telefone, que pela primeira vez na vida não estava piscando.

"Estamos. Uau."

Mais que depressa, pegamos as lanternas que haviam sido distribuídas aos funcionários da agência, reunimo-nos e seguimos por corredores completamente às escuras, rumo à escada de

emergência. Uma coisa eu digo: nós, nova-iorquinos, estamos nos tornando calejados em procedimentos de evacuação. Ríamos, cochichávamos e especulávamos sem preocupação sobre ações terroristas enquanto descíamos a passos vagarosos uma escada meio irregular e espiralada.

Então, bom, talvez não estejamos tão experientes assim, porque lá embaixo, nas calçadas, reinava uma situação um tanto quanto caótica. Sabíamos de cor e salteado aquela história de procurar a saída de emergência mais próxima, mas esquecemos da parte do ponto de encontro. Outros edifícios também haviam sido evacuados

-

aparentemente vários quarteirões das redondezas tinham ficado sem eletricidade. Não havia fumaça, sirenes nem feridos. As pessoas andavam de um lado para outro com fisionomias um pouco agitadas, mas não demasiadamente atônitas, tentando ligar para amigos e familiares de seus celulares e BlackBerries.

Eu e alguns colegas de trabalho - umas 25 pessoas no total - aguardamos cerca de vinte minutos do outro lado da rua, sob uma escultura no formato de um cubo vermelho gigante com um buraco no meio. Brad, um sujeito do departamento de desenvolvimento, começou a listar as pessoas cujo paradeiro era conhecido, muito embora fosse um esforço meio vão. Talvez isso fosse responsabilidade não do Brad do desenvolvimento, mas do presidente de nosso órgão governamental. O sr. Kline, porém, não chegou a dar as caras no ponto de encontro. Preferiu tomar um táxi especial, levando consigo seu gerente de programas favorito, um rapaz de 20 anos que, *para fins de imposto de renda*, tem um salário anual de um dólar, porque seu pai fez uma contribuição de não sei quantos *milhões* de dólares para o Partido Republicano de Nova York. Segundo rumores que circularam mais tarde, esse gerente de programas levou nosso adorado presidente para a casa

do pai, na Park Avenue, para que o sr. Kline pudesse passar a noite em segurança. Foi o que nosso presidente fez enquanto seus colegas permaneciam abandonados sob uma escultura corporativa de mau gosto. Serei processada por isto, mas querem saber? Eles que vão se foder se não conseguirem levar uma brincadeira na esportiva.

Para ser justa, não havia lá muita coisa que nosso presidente poderia ter feito, exceto demonstrar um mínimo de consideração por suas secretárias suburbanas, que teriam de caminhar quilômetros e mais quilômetros com sapatos torturantes até chegar em casa.

Fiz um pouco de hora, recusando-me a aceitar a inevitabilidade de tal caminhada, enquanto minhas colegas partiam em pares e trios nas mais variadas direções. É claro que todos os urbanistas recém-saídos de Harvard, aqueles rapazinhos atraentes e arrogantes, possuíam apartamentozinhos chiques no East Village e podiam caminhar tranquilamente para casa. Brad e Kimmy iam pegar a Broadway até a ponte Queensboro e atravessar para o Queens. Eu sabia que devia ir com eles, mas não tive forças. Por isso fiquei ali, sozinha, na companhia de alguns milhares de desconhecidos, pensando nos meus pés.

(Além do mais - e não mencionei isto antes porque é bastante constrangedor -, por baixo do meu vestido para lá de justo eu estava usando uma espécie de espartilho bem apertado. Eu o comprara na faculdade por causa do - meu Deus, esta parte é *realmente* constrangedora - grupo de teatro de que eu participava: estávamos encenando - isto é *humilhante* - *Like a Virgin*. Portanto, trata-se de um espartilho como o da Madonna em *Like a Virgin*, com um sutiã pontudo de renda preta. Eu costumava vesti-lo porque, por mais que fosse uma tolice, achava-o sexy, e também porque, na condição de viciada em teatro semi-regenerada, eu gostava do bojo pontudo retrô em que ele acondicionava meus seios. Desde o início do

Projeto, porém, eu o usava porque só assim conseguia entrar em muitas de minhas roupas.)

Tenho a impressão de que às vezes o desconforto e o temor suscitados por certos artigos de vestuário são pais da invenção, porque enquanto eu permanecia ali, olhando desconsoladamente para os lacinhos dos meus torturantes escares *d eJaille* azul-marinho, minha cabeça começou a funcionar, resgatando uma informação havia muito esquecida.

B... é B alguma coisa... bê bê bê.... baaa... Balsa!!! Tem uma Balsa em algum lugar por aqui, tenho CERTEZA!

E lá estavam elas - as balsas que partem do South Street Seaport, em Lower Manhattan, rumo ao Hunter's Point, em Long Island City, que fica a uns dez quarteirões do nosso apartamento. Uma travessia de dez minutos, muito agradável, especialmente num fim de tarde ameno como aquele, com Nova York às escuras, envolta num estranho silêncio crepuscular.

Sério, foi só a espera de três horas, em meio a uma multidão de queensianos irritados, que me fez pensar nos cinco dólares que me cobraram pela travessia.

A placa anunciava uma tarifa de três e cinquenta, mas não era isso que informava a mulher parada na rampa de acesso, acumulando cédulas numa sacola plástica com o slogan Eu Coração NY. Ao que parecia, era um bom dia para os donos de balsas. Ou talvez apenas para uma mulher com uma sacola com o slogan Eu Coração NY, colhões de aço e um sonho. Por outro lado, talvez aquele um dólar e meio a mais fosse pela diversão - uma espécie de dança das cadeiras à beira-rio. Durante três horas, uma mulherzinha

latina permaneceu em pé num banco, como uma monitora chefe de acampamento, com as mãos em concha em volta da boca, gritando coisas como:

"Queens!!! Queens, embarcadouro SEIS!"

"Quem vai para o Queens, embarcadouro DOIS, embarcadouro DOIS!"

"Embarcadouro DOZE. Queens, embarcadouro DOZE!"

E nós obedecíamos, deslocando-nos de cá para lá, de um embarcadouro a outro, secretárias de todas as cores e credos, ombro a ombro, sapatos nas mãos, ao menos uma de nós arquejando por causa de um espartilho idiota, e tão logo adentrávamos o embarcadouro que a mulherzinha latina acabara de indicar chegava uma balsa - com destino a Weehawken. Então, vindos sabe-se lá de onde, apareciam uns seguranças grandalhões, carecas, gritando: "Pra trás! Pra trás!" E, à maneira de um vociferante mar Vermelho, os queensianos abriam caminho para uma bem-comportada fila de analistas de Wall Street e donas de casa de classe média. Por que aquela mulher fazia aquilo conosco? Provavelmente porque era divertido ver milhares de trabalhadores exauridos se arrastando de um lado para o outro feito gado desnordeado.

A balsa de Weehawken chegava, sem brincadeira, a cada cinco minutos. Marquei no relógio. É o tipo da coisa que você faz quando passa três horas sendo tratada como gado por uma cobradora de balsa que de repente se tornou uma pessoa muito poderosa. A população do município de Weehawken, segundo o censo de 2000, é de 13.501

habitantes. Pelos meus cálculos, isso significa que, naquele 14 de agosto, todos os homens, mulheres e crianças que lá vivem estiveram em Lower Manhattan - duas vezes.

Brincadeiras à parte, não ambiciono roubar o cargo do atual secretário de Segurança Nacional, palavra de honra. Mas, senhor secretário? Quero crer que, ao longo dos últimos dois anos, em algum momento alguém decerto se lembrou de que as balsas podem ser extremamente úteis para uma evacuação de Manhattan na eventualidade de, sei lá, uma *explosão nuclear* ou coisa do gênero. Os megafones pesam tanto assim no orçamento de segurança nacional? Por acaso concluíram que toda e qualquer pessoa que na hora H não tenha um táxi especial à sua disposição é dispensável?

Mas até que aconteceu uma coisa divertida. Estávamos sendo empurrados para trás, a fim de dar lugar a mais uma leva de cidadãos de Weehawken em fuga - se não me engano, foi no Embarcadouro Cinco. Numa situação como essa, é claro que não faltam motivos para alguém dizer "perdão" uma centena de vezes, de modo que a princípio não me ocorreu que a mulher que estava alguns corpos à minha esquerda, repetindo isso sem parar, quisesse falar comigo. Mas ela continuou, com urgência crescente, até eu olhar em sua direção. Tinha os olhos cravados em mim, embora eu não soubesse o que estaria atraindo sua atenção - achávamo-nos muito distantes uma da outra para que eu estivesse pisando em seu pé.

"Hã? Pois não?"

"Você não é a Julie Powell? Do Projeto Julie/Julia? Vi sua foto na *Newsday*."

(Eu sei, eu sei, não contei que minha foto tinha saído na *Newsday*. É que é muito embaraçoso abordar esse tipo de coisa. Como é que alguém faz para dar a notícia de que foi fotografada preparando o jantar na porcaria do seu apartamentozinho em Long Island City sem parecer imbecil, vaidosa e metida? De qualquer forma, não foi nada de mais, sério. Simples golpe de sorte.)

"Ah. Sim, sou eu. Oi!"

"Só queria dizer que sou sua fã. E também moro em Long Island City!" Ela era jovem, bonita e provavelmente tinha um emprego muito melhor que o meu. Parecia ser uma pessoa bacana.

"Ah, obrigada! Obrigada."

Todas as secretárias à nossa volta estavam começando a reparar nesse diálogo; olhavam-me com curiosidade. Meu Deus - eu era uma celebridade! A sensação era maravilhosa. Infelizmente, porém, não tinha mais nada para dizer. Balancei mais um pouco a cabeça, sorri feito uma palerma e, quando tivemos de trocar de novo de embarcadouro, saí de fininho dali e me mudei para outra parte da multidão. Eu daria uma pessoa famosa terrível.

Mas foi legal. Esquisito, mas legal. E a travessia de balsa em si, quando enfim aconteceu, foi uma delícia. Fiquei sentada enquanto, à minha volta, as pessoas tiravam fotos com suas câmeras digitais e apontavam ou apenas contemplavam a beleza inusitadamente calma das duas margens do rio. Ao descer no Hunter's Point, peguei uma carona com um homem que estava se oferecendo para levar quem

fosse na direção de Astoria, coisa que me pareceu tão generosa e solícita que quase me fez esquecer da mulher da sacola com o slogan Eu Coração NY que se aproveitara da oportunidade de um estado de emergência para arrancar dinheiro de um bando de secretárias. Segui pela Jackson Avenue com esse homem bondoso, sua namorada, uma moça bonita de cabelos escuros, cuja mãe tinha ficado presa no metrô - dá pra *imaginar* isso? - e uma senhora de 70 anos com os cabelos tingidos de ruivo e um sotaque carregado, típico do Queens -

talvez uma das autoras dos projetos de monumento que eu vivia recebendo -, a qual ouvira dizer que toda a Costa Leste fora atingida pelo blecaute. Ela achava que aquilo só podia ser obra de algum terrorista. O homem me deixou em frente de casa.

Em geral desertas, as ruas de Long Island City estavam fervilhando, um mundaréu de gente arrastava os pés com o ar desanimado de quem ainda teria de percorrer muitos quilômetros antes de poder ir para a cama. Dentro do apartamento reinava a vermelhidão do entardecer. O chefe de Eric estava sentado no sofá, folheando uma revista. Ele não conseguiria chegar a Westchester naquela noite.

Lancei os sapatos a pontapés para dentro do armário e - após um ou dois instantes de aflição, quando pareceu que Eric não seria capaz de abrir o zíper - arranquei o vestido.

Com muito custo, desabotoei a idiotice que era aquele meu espartilho com sutiã pontudo e o atirei no lixo. Fiz uma bola com as meias e enfiei-as na gaveta. Ato contínuo, vesti um short e uma camiseta. Estava fedida, acalorada e faminta - e pensei que nunca tinha me sentido tão confortável na vida.

Sempre gostei de uma catástrofe. Quando o furacão Agnes passou pelo Brooklyn, comprei enlatados e água mineral e fui para o calçadão ver as ondas explodindo no quebra-mar, enquanto todo mundo gritava de excitação, menos a família de judeus ortodoxos, debruçada com devoção sobre seus livrinhos de couro, balançando-se para a frente e para trás em suas orações. Apesar de odiar o inverno, adoro a primeira grande nevasca do ano – gosto de andar apressada pelas ruas da cidade momentos antes de começar a nevar, abastecendo-me de comes e bebes, travando diálogos deliciosamente apreensivos com os merceeiros sobre as últimas notícias do Weather Channel. Se a nevasca cai no Natal, quando estou com minha família no Texas, sinto uma obscura pontada de tristeza por perder o espetáculo.

Cheguei a sentir um pouco dessa excitação nervosa, que Deus me perdoe, até no 11 de Setembro, enquanto vagava com meus Keds falsificados pelo centro da cidade, à procura de um lugar para doar meu sangue tipo O negativo. Quando os lobos invadirem a cidade, pensei, dispostos a acabar com as mulheres que fazem as unhas com manicures coreanas e os executivos atônitos que, de paletó no ombro, tentam em vão completar ligações com seus celulares, nós, os valentes, teremos de provar do que somos feitos. Eu me sentia pronta para isso naquele dia. Tinha até prazer com a ideia.

Não é à toa que escolheram o nome de Departamento de Segurança *Nacional* - as catástrofes fazem vir à tona nossa afeição inata por todo esse besteiro típico dos heróis wagnerianos.

Fui para a cozinha escura a fim de alimentar meu marido e seu colega, muito consciente de meus deveres de boa *esposa*. (As calamidades sempre fazem com que eu me sinta um pouco antiquada e "do lar". Palavras como *esposa* me vêm espontaneamente à cabeça.) Minha tarefa era oferecer sustento para

meu marido e um convidado inesperado sem o auxílio de modernidades banais como luz elétrica. A de Eric era trazer o alimento para casa e, numa impressionante exibição de clarividência emergencial, fora justamente isso que ele havia feito. Aproximando-se de mim com uma lanterna, ele sussurrou no meu ouvido: "Comprei um pouco de fígado de galinha. E berinjelas".

"Será que o seu chefe gosta de fígado de galinha?"

"Quem sabe? Não importa. O principal é que ele não deve estar a fim de comer às onze da noite."

"Bom, então é melhor eu arregaçar as mangas."

(Nunca digo coisas como "arregaçar as mangas", exceto em estados de emergência.) Eric me beijou de um jeito tão "eu e você contra o resto do mundo" que me deixou toda arrepiada e me fez pensar nos picos de natalidade tradicionalmente registrados nove meses depois de grandes blecautes. Então ele saiu à caça de todas as velas existentes em casa. Eu tinha acabado de encontrar um meio de equilibrar a lanterna no queixo para cozinhar quando o chefe de Eric despontou na cozinha. "Julie? Tem gente aí fora querendo falar com você."

Cheguei à sala de estar e escutei. "Julie! *Julie!* JULIE!" E quem eu vejo ao olhar pela janela? Ninguém mais, ninguém menos que Brad e Kimmy, olhando-nos da calçada com expressões extenuadas. Kimmy levava os torturantes sapatos de salto alto nas mãos

- tinha os pés descalços e as meias em frangalhos. Vinham caminhando desde o escritório e haviam acabado de atravessar a ponte Queensboro.

Brad assumiu o posto de acendedor de velas, enquanto Eric sacava a enorme garrafa de vodca que ele, em sua infinita sabedoria, comprara a caminho de casa. Nesse ínterim eu tentava temerosamente acender o fogo com meu isqueiro Bic. Quando, em vez de explodir na minha cara, a boca do fogão produziu uma tranquilizadora chama azul, percebi que as dificuldades tinham ficado para trás. É nessas horas que nós, fãns do fogão a gás, temos certeza de que estamos do lado de Deus. Pus a lanterna debaixo do queixo, e Eric espalhou à minha volta uma porção de velas fixadas em tigelas *mise-en-place* e pires de xícaras de chá, até eu ficar com a sensação de estar embarcando num ritual xamanista de hospitalidade, que era, acho, o que estava de fato fazendo. Salteei um pouco de arroz na manteiga - eu teria colocado algumas cebolas, se pudesse retirá-las das profundezas escuras da geladeira - e acrescentei um pouco de caldo de galinha para cozinhá-lo. Quando o arroz ficou pronto, despejei-o numa forma *savarin* untada com manteiga - eu agora sou aquele tipo de pessoa que, num estado de emergência, sempre consegue achar sua forma *savarin*. Essa forma eu acondicionei na maior panela que tinha, a qual enchi com dois dedos de água. Deixei ferver por dez minutos para servir um *Riz en Couronne* - um anel de arroz, uma das muitas idiotices que alguém pode fazer durante um blecaute. O arroz devia ir ao forno, mas, quando fui acendê-lo, o fogo mostrou-se mais temperamental que o das bocas do fogão. Salteei os fígados de galinha na manteiga e improvisei um molho com vermute e caldo de galinha. Eric ajudou fritando algumas berinjelas.

Estávamos começando a servir os pratos quando novamente ouvimos alguém chamando: "Julie! Ju-lieeeeeee!" Lá embaixo, na rua, estava Gwen, um pouco bêbada, um pouco faminta, e muito cansada, tendo atravessado a ponte Queensboro a pé depois de comemorar o blecaute e o possível fim do mundo num rega-bofe espontâneo que irrompeu espontaneamente em seu escritório.

O ânimo em Long Island City naquela noite era festivo. Em nosso apartamento, realizamos um jantar à luz de uma miríade de velas. Minha mãe havia nos mandado alguns panos lilases iridescentes para pendurarmos nas paredes do recesso da sala em que ficava nossa mesa de jantar, e eles tremeluziam à luz bruxuleante das velas.

Parecíamos todos muito bonitos, misteriosos e satisfeitos. Eu e Kimmy falamos mal até não mais poder de nossos empregos de secretária, para hilaridade geral, enquanto Brad e Gwen pareciam surpreendentemente íntimos na outra ponta da mesa. A comida foi pouca para seis pessoas, mas isso só fez aumentar o clima apocalíptico de casa dos espelhos da noite, sobretudo quando Eric se aventurou pelas ruas escuras e agitadas para comprar sorvetes. Foi uma noite e tanto para os sorveteiros - às onze horas as ruas continuavam repletas de pessoas caminhando, caminhando, e sabe-se lá quanto ainda lhes faltava caminhar. Mas nós estávamos em casa.

Kimmy conseguiu ligar do celular para o namorado, e ele veio buscá-la e a levou para casa. O chefe de Eric foi se deitar no sofá e o restante de nós permaneceu mais um pouco em volta da mesa de jantar. Quando estávamos todos um pouco altos, consegui levar Gwen para um canto e perguntei-lhe sobre seu amigo casado, o tal de Mitch.

(Alguma coisa me dizia que era melhor não mencionar isso na frente de Brad - parecia haver possibilidades ali.)

"Ah. Ele deu pra trás. De repente ficou com medo de trair a mulher, o cagão."

"Que pena."

"Quer saber? Cheguei à conclusão de que não mereço trepadas maravilhosas só de vez em quando. Mereço-as regularmente. Ele que se foda."

Depois de tirarmos os pratos, afastamos a mesa para que Brad e Gwen pudessem dormir no tapete felpudo do nosso canto de jantar. Eu e Eric fomos para a cama, sentindo-nos muito próximos e comunitários, como um bando de neandertais que volta para sua caverna depois de comer um mastodonte no jantar. Brad e Gwen dormiram tão bem naquela noite que não acordaram nem quando, às 4h30 da manhã, o rádio-relógio voltou a funcionar e o lustre da sala começou a projetar um raio de luz bem em cima de suas cabeças. (Gwen jura por tudo que é mais sagrado que não aconteceu nada, mas ainda tenho esperanças. Brad seria ótimo para ela.)

Às vezes, não há nada melhor do que ser uma funcionária de serviços não-essenciais.

Na manhã seguinte, o prefeito Bloomberg nos sugeriu pelo rádio, para o bem da cidade:

"Fiquem em casa, relaxem, poupem suas energias". A mulher do chefe de Eric veio de Westchester para apanhá-lo, e eles levaram Brad e Gwen para suas respectivas casas.

Eric e eu lavamos a louça juntos. Por isso é que eu digo, seja qual for o dia da semana, ficar sem luz é muito melhor do que ficar

sem água.

Quando eu soube que as pessoas ficaram presas no metrô, o único pensamento que me veio à mente foi "tomara que a Julie tenha tido que trabalhar até mais tarde. Torço e rezo para que Julie tenha ficado no escritório até mais tarde". Acho que sou melhor do que eu pensava, porque preferi que Julie NÃO tivesse ficado presa VÁRIAS HORAS

embaixo da terra num trem sem ar-condicionado a ter o prazer de ler um *post* que prometia ser INTERESSANTÍSSIMO. Eu sei, eu sei. A primeira coisa que pensei, depois de saber que o blecaute não tinha sido um atentado terrorista, também foi: "Ah, meu Deus. A Julie está metida nessa confusão". Foi quase como se eu pensasse: "Ah, meu Deus, minha irmã está metida nessa confusão". Só que minha irmã mora em Washington, não em Nova York. E, como praticamente desde o início leio todos os dias as coisas que você escreve, o fato é que, hoje, na minha vida, você tem mais espaço que minha irmã, que não escreve nunca.

Você é melhor do que eu, porque a primeira coisa que pensei foi: "Como a Julie vai fazer pra cozinhar?" Graças a Deus existem fogões a gás. E, quando vi na televisão toda aquela gente voltando a pé pra casa, fiquei preocupada de novo. Então penso também que graças a Deus existem as bilheteiras gananciosas de balsas. Boa sorte, Julie!

"Coitada da Julie!", pensei. "Como ela vai fazer?" Colocando uma lanterna debaixo do queixo, claro!!! Você é uma Indiana Jones da cozinha, sua danada, com um chicote de mil e uma utilidades no cinto!

É reconfortante ter amigos, sobretudo amigos que você talvez nunca conhecerá pessoalmente. Vejam que coisa: enquanto eu esperava uma balsa em meio a milhares de outras secretárias em pandarecos, uma mulher de Minnesota chamada Chris não estava pensando: "Ah, coitado dos novaiorquinos!", e sim: "Ah, coitada da Julie!" Enquanto eu cozinhava fígados de galinha com uma lanterna debaixo do queixo, um sujeito lá em Shreveport se esforçava para lembrar se o fogão de Julie era elétrico ou a gás.

Espalhadas pelo país, pessoas que nunca tinham estado em Nova York, que nunca tinham me encontrado, que nunca tinham feito um prato de comida francesa na vida, ouviram falar do blecaute e pensaram em mim. É meio incrível, não é? Fora ser uma massagem e tanto para o ego, claro. Porque pessoas que teriam visto o que aconteceu como uma calamidade que sobreviera a outros indivíduos, subitamente viam a coisa como uma calamidade que sobreviera a um ente querido, a uma amiga. Não digo isso com arrogância; na realidade, não acho que isso tenha muito a ver comigo. O que eu acho é que isso mostra que as pessoas se importam umas com as outras. Tendo a oportunidade, preocupam-se umas com as outras.

Não sei se acredito mesmo nisso, mas no dia seguinte ao blecaute com certeza acreditava. E, se o fato de alguém acreditar na bondade já contribuir para gerar um pouco mais dessa qualidade, imagino que, sendo nós tolos o bastante para acreditarmos, ainda que somente por um dia, em nossa natureza bondosa, estamos contribuindo para aumentar a soma de generosidade no universo.

Que ingenuidade a minha, não? Droga, *detesto* quando faço isso.

Na noite seguinte, comemos macarrão com molho branco, ao qual acrescentei a receita de JC para cebolas em conserva. "Todas as marcas de conservas de 'cebolas pequenas cozidas' que

experimentamos têm, a nosso ver, um gosto desagradavelmente doce e ácido", escreve JC. "No entanto, são tão úteis numa emergência que resolvemos indicar o seguinte procedimento para torná-las melhores."

Pensei que o dia subsequente a um blecaute de grandes proporções fazia jus a cebolas em conserva emergenciais. Contudo, era um pouco difícil imaginar exatamente a que tipo de emergência JC estava se referindo. Vejamos: uma situação em que, na falta de cebolas *in natura*, a pessoa dispõe de um amplo estoque de cebolas em conserva (deixando de lado, por ora, o fato de que, em 2003, encontrar cebolas em conserva é em si mesmo um feito e tanto). As cebolas devem ser escorridas, fervidas, escorridas de novo e em seguida cozidas por mais quinze minutos com caldo de carne e um buquê de ervas, de modo que não estamos falando de uma emergência em que a rapidez no preparo das cebolas seja uma coisa essencial, nem de uma emergência em que a pessoa se encontre numa ilha deserta sem nada para comer *exceto* cebolas em conserva (a não ser, talvez, que seu kit de primeiros socorros incluía uma bandeja de temperos). Tudo somado, não sei bem do que Julia está falando, mas desconfio que se trate de uma emergência durante a qual você enfrenta problemas mais sérios do que a possibilidade de que suas cebolas fiquem com um gosto muito "ácido".

Um *bleader* deixou o seguinte comentário enigmático: Pergunto-me se a Segunda Guerra Mundial não seria o tipo de emergência que Julia tinha em mente: colheitas reduzidas, anos a fio de fornecimento alimentar esporádico e todo mundo recorrendo aos enlatados nesse meio-tempo... Vivemos numa época bem mais mimada. A escassez de cebolas em conserva é prova disso.

É um excelente argumento, muito embora eu continue sinceramente desejando que JC

jamais tenha vivenciado uma situação que de fato a obrigasse a tanto. Julia e Paul moravam em Cambridge quando o vovô dos blecautes atingiu Nova York, em 1977, portanto não teve de cozinhar naquela ocasião. No entanto, mesmo em Cambridge devem acontecer blecautes. Pergunto-me se ela algum dia fez um molho branco com cebolas em conserva durante um blecaute. Por algum motivo, acho que não. Deve ter coberto um bolo com *Crême au Beurre, Ménagère*, e em seguida pegado Paul pela mão e passado o resto do dia na cama com ele. Isso parece mais provável. Afinal de contas, Julia sempre teve o dom de distinguir o que é de fato essencial.

Maio de 1949

Paris, França

Quando ele entrou em casa ao meio-dia, ela deu um grito de alegria e se atirou em seus braços. "Comprei uma linguiça interessantíssima em Les Halles hoje de manhã. Nunca tinha visto nada parecido." Pegou a mão dele e começou a arrastá-lo em direção à acanhada sala de jantar.

"Calma, calma - deixe-me tirar o casaco!" Ela o recebia todos os dias desse jeito estridente, esfuriantes. Era uma das alegrias de seu dia, voltar para casa na hora do almoço. Porém às vezes ele sentia uma leve e insistente pontada de culpa, como se estivesse mantendo presa uma golden retriever alegre e buliçosa e que, a despeito disso, ao ser novamente solta, sempre o recebia com seu amor e sua gratidão simples.

Em cima da mesa viam-se dois pratos, algumas fatias de uma linguiça escura, defumada, craoejada de rodelas de gordura, um pão

e alguns bons queijos pastosos.

Para alguém que até alguns anos antes não entendia nada de comida, Julia possuía um gosto infalível e destemido. Ele puxou uma cadeira, pegou o pão, tirou um naco.

Julia sentou-se diante dele e pôs-se a mordiscar um pedaço de linguiça. "Bom, parece que foi alarme falso. Só uma fadiga estomacal, como você disse. Entre o sexo e a comida, imagino que toda mulher que vem para Paris desconfie uma vez ou outra que está grávida."

Paul descansou a faca no prato e olhou a mulher nos olhos. Haviam conversado sobre ter filhos, claro, ainda que de maneira descomprometida. A bem da verdade, a ideia não o entusiasmava muito, mas quando Julia lhe falara sobre suas suspeitas na semana anterior ele resolvera que, em nome do amor que tinha por ela, receberia bem a gravidez. "E está tudo bem com você?"

Julia franziu o nariz e sorriu para ele. "Ah, claro. Além do mais, acho que não levo muito jeito para cuidar de criança."

Paul sentiu uma punhalada de culpa. "Julia, também não significa que nunca mais..."

Julia fez um gesto jovial com a mão, tão convincente que ele quase chegou a acreditar que era genuíno. "Claro, claro! E eu estou aproveitando tanto que seria uma pena ter de abrir mão dessa vida boa para cuidar de um fedelhozinho. É só que..." Por um breve instante ela pareceu triste. "É só que eu gostaria de ter alguma coisa a que pudesse me dedicar durante o dia. Não posso passar a vida inteira andando a esmo pelos mercados, posso?"

Paul cortou um naco de queijo e o espalhou num pedaço de pão. "É justamente nisso que tenho pensado ultimamente. Talvez você devesse entrar para um grupo de mulheres ou fazer um curso. Uma coisa que ocupe sua cabeça. Deve ser um tédio ficar plantada o dia todo aqui, sozinha."

"Ah, isso não, estou sempre arrumando o que fazer. Nisso eu sou boa." Apoiou o queixo na mão. "Se bem que, por outro lado, talvez você tenha razão. Preciso arrumar um bom projeto para mim mesma. É disso que estou precisando."

Quando Paul terminou de almoçar, Julia o acompanhou até a porta. Ele deu um beijo de despedida na mulher e, ao fitar seu rosto largo, identificou em seus olhos um brilho conhecido. Era um brilho com o qual era preciso tomar certo cuidado, como ele bem sabia, um brilho que podia ter desdobramentos inesperados. "Só não vá inventar muita moda, hein?"

"Ah, não. Muita, não."

Dia 352, Receita 499

"Só mesmo na América"

"Alô, Julie, quem está falando é Karen, da CBS. Gostaríamos de fazer uma matéria sobre o seu projeto."

"Hummm... Tudo bem." De modo geral, não atendo ao telefone em casa, especialmente quando estou escrevendo meus textos para

o blog. Em geral, não é ninguém com quem eu queira falar. Mas naquela manhã, por algum motivo, atendi. Intuição, talvez.

"A ideia é mandar antes um cinegrafista ao seu trabalho. Ele a filmará trabalhando, depois a acompanhará quando você for às compras e pegar o metrô até sua casa. O

restante da equipe estará à sua espera no apartamento e você cozinhará como de costume enquanto filmamos. Que tal terça?"

Pois é. Lá estou eu, escrevendo meu texto, quando recebo um telefonema de uma das principais emissoras de TV do país, que se diz interessada em fazer uma reportagem sobre mim e meu blog. Telefonema esse que eu me ponho imediatamente a relatar no blog.

Foi quando me ocorreu que as coisas estavam começando a ficar um pouco metalinguísticas.

Nate, o gênio do mal com rosto de menino, era o sujeito com o qual eu teria de falar antes de levar um cinegrafista para o escritório, mesmo que não fosse para filmá-lo (ou principalmente). Fui até sua sala e bati na porta. Ele estava com o celular colado à orelha, como de costume, mas fez um gesto para que eu entrasse.

"Quer dizer que o governador ficou para 15h15, certo? E o Bloomberg, para 15h45? A Simone me disse que agora o Giuliani também quer ir... É. Vou falar com eles. Tá legal." Soltou uma risada maliciosa. "Fechado. Te vejo lá."

"E aí, quais são as novidades?"

Falou comigo, acho. É sempre difícil saber com quem ele está falando - Nate é do tipo que seria capaz de implantar um telefone no próprio ouvido.

"Oi, olha, eu queria dizer que na terça vem um cinegrafista da CBS pra..."

"Julie, você sabe que todos os pedidos de entrevista com a Bonnie têm que passar por mim... o Gabe vai ter um troço." (Em todo o escritório, só Nate chamava o sr. Kline pelo primeiro nome.)

"Não... não é... é com... bom, é comigo."

"Tá brincando. Sobre aquele negócio de culinária?"

"Pois é."

O rosto de Nate se abriu num sorriso meio predatório. "Puxa, que sensacional! Quando é mesmo que você disse que ele quer vir? Depois do expediente, certo?"

"É. Na terça."

"Está bem. Só não o deixe filmar nada que não deva ser filmado. Você sabe, os projetos."

"Tudo bem. Claro."

"Nem documentos, nem as coisas que você tem no computador."

"Pode deixar."

"A recepção também não pode. E nenhum logotipo nosso. E não diga para quem você trabalha. E sabe aquela história de 'funcionária pública indolente'? No seu site fica ótimo - é engraçadíssimo, Julie, falando sério - mas na frente de uma câmera talvez seja melhor abrandar um pouco o tom. Combinado?"

"Hum. Combinado. Obrigada." Fiz menção de sair.

"Ah, e Julie? Tente impedir que o senhor Kline veja o cinegrafista. Você sabe como ele é. Pode ficar curioso sobre esse lance de 'blog'." As aspas foram do próprio Nate, que as fez com os dedos quando pronunciou a palavra "blog". Bom, é uma palavrinha meio boba mesmo, acho.

Toda vez que vou à Dean & DeLuca, também conhecida como Mercearia do Anticristo, eu prometo a mim mesma: *"Nunca mais!"* Costumo dizer isso em voz alta, quando ainda estou lá dentro, ziguezagueando entre idiotas endinheirados como se fossem pilhas de cerveja belga artesanal, enquanto eles esperam na fila do caviar a 150 dólares ou pegam bandejas plásticas de sushi ou gemem de prazer diante de tantas variedades de chá verde ou compram seu café e seus croissants, coisa que só mesmo um asno pode fazer na Dean & DoDemo.

Depois de ficar bem emputecida, às vezes vou à Astor Wines and Spirits, onde compro três garrafas de vinho - já que estou lá mesmo - e então dou um pulo na Duane Reade para comprar xampu, condicionador e pasta de dentes, antes de seguir para a Petco e comprar um pacote de nove quilos de ração seca para gatos, duas

dúzias de latas de ração molhada para gatos, uma caixa de sete quilos de areia higiênica para gatos e quatro camundongos para dar de comer à Zuzu, minha cobra de estimação. Em seguida, a caminho de casa, empurrando meu desajeitado carrinho de compras - um desses carrinhos que as velhas nova-iorquinas loucas costumam empurrar pela cidade, um carrinho que eu comprei em meu primeiro ano de Nova York, antes de perceber que só velhas loucas usavam coisas assim, mas que já não me importo de usar, agora que estou resignada a ser eu mesma uma velha louca - passo pela feira da Union Square, onde dou uma espiada num vaso com ramos enormes de corniso. E, tendo em vista que meu bolo de casamento foi enfeitado com flores de corniso, concluo ser perfeitamente apropriado comprar alguns para mim.

Somente ao descer à estação do metrô com minhas latas e pacotes de ração e areia higiênica para gatos, três garrafas de vinho, seis escalopes de vitela, quatro camundongos, xampu, condicionador, pasta de dentes e ramos de flores de corniso mais ou menos da minha altura, tudo isso espremido num carrinho de compras de velha louca, é somente então que me dou conta de que talvez não tenha sido uma boa ideia.

Com alguma sorte, as pessoas cujos rostos eu esbofeteio com meus ramos de corniso são apenas turistas, intimidados demais pelo Sistema de Trânsito Metropolitano para tentar me esmurrar.

E é *justamente* por isso, claro, que o cinegrafista da CBS quer me acompanhar em minha expedição de compras.

Quando ele me liga do saguão de entrada, às 17h30 de terça-feira, estou pronta para ir embora, exceto pelos contratos Extremamente Importantes que o Jurídico mandou para Bonnie assinar, os quais não tive tempo de encaminhar porque ela está

numa reunião Extremamente Importante desde as 15h. O cinegrafista sobe e me filma recebendo telefonemas e anotando recados enquanto esperamos. Às 17h40, estou me preparando para desligar meu computador quando Bonnie sai da sala de reuniões. "Onde estão os contratos?"

"Aqui", digo eu, entregando-os com ar de profissionalismo, a própria secretária em ação. O cinegrafista da CBS me filma fazendo isso. Bonnie olha para ele ligeiramente surpresa - ela foi informada em linhas muito gerais sobre o que iria acontecer, mas não compreende direito do que se trata.

"E a carta de apresentação? O pessoal do Jurídico disse que tinha um rascunho."

É a primeira vez que ouço falar nessa carta. "Merda."

Bonnie olha para o cinegrafista. "Talvez seja melhor desligar isso por alguns instantes."

De modo que o cinegrafista não me filma partindo em disparada pelo corredor, rumo à sala do Jurídico, cujos funcionários agora se encontram em sua própria reunião Extremamente Importante, nem me pega sacudindo um estagiário pelos ombros para ver se o rapaz entende como é importante para mim que ele vá buscar a tal carta *imediatamente*, e tampouco registra o momento em que descubro que são necessárias três cópias dos contratos, não apenas duas, nem o instante em que me ponho a vociferar obscenidades diante da máquina de xerox, que resolveu ficar sem toner justo naquela hora, assim como não me filma resmungando ameaças terríveis, que implicam atirar vice-presidentes pelas janelas do vigésimo andar em buracos enormes, repletos de tratores e vergalhões de aço. E é uma

pena ele não ter filmado isso, porque foi o que de mais animado aconteceu naquela noite.

Só posso imaginar que fui abençoada com a atenção da CBS porque sou uma histérica desbocada com tendências misantrópicas, para a qual as coisas em geral dão completamente errado. De modo que foi mesmo uma pena que, findo o deus-nos-acuda dos contratos e religada a câmera, nada mais saísse dos eixos. Não chovia canivetes, não caía nenhuma nevasca e nas calçadas não havia gente carrancuda voltando para casa após o expediente. A mercearia turca tinha tudo de que eu precisava, até a extravagante manteiga dinamarquesa a dezesseis dólares o quilo. (JC não é, de modo geral, muito exigente com ingredientes. Foi uma das primeiras coisas que me atraíram nela. Por isso, quando ela diz manteiga "de primeira", acho que é para levar a sério.) A sacola de mantimentos com que saio da mercearia não está pesada. A estação do metrô não está lotada e o trem chega logo. As pessoas abrem caminho quando passo com o cinegrafista atrás de mim, filmando por cima do meu ombro, ou correndo à minha frente para me pegar dobrando a esquina. Um sujeito no trem tenta puxar conversa comigo, sem dúvida por achar que sou alguém importante, com aquele cinegrafista a tiracolo e tudo o mais.

Em casa, com microfones grudados em nós e a câmera rodando reverentemente, eu e Eric bebericamos vinho, picamos chalotas, mexemos coisas em cima do fogão e fazemos de conta que não há câmera nenhuma na nossa cara. De repente me pego falando como uma pessoa civilizada, e sem fazer força nenhuma para isso. Estou tranquila, serena; cozinho com um mínimo de estardalhaço. Preparo camarões em *Beurre Blanc*, que são basicamente 350 gramas de manteiga dinamarquesa derretida, à qual se misturam alguns crustáceos e aspargos, com *Sauce Moutarde*, e fica uma delícia.

Até parece que sou uma *chef* de primeira; tenho a sensação de estar mentindo. Fico tentada a inventar um desastre, simular um fogaréu na frigideira ou coisa assim. Mas todos parecem impressionados/horrorizados o suficiente com a quantidade de manteiga; sendo assim, acho que está tudo bem.

A equipe de reportagem - ou melhor, equipe de "reportagem"; afinal, a quem estamos enganando? Aquilo não era exatamente o cerco a Mazaral-Sharif - era composta de quatro pessoas: um cinegrafista, um sonoplasta, um produtor e uma repórter chamada Mika. Eles pretendiam vir ao apartamento três noites seguidas para nos filmar. Isso equivalia a umas quinze horas, coisa que me pareceu extravagante e um tanto quanto injusta. Lá estava a CBS, torrando uma fortuna para fazer um filminho de cinco minutos sobre uma secretária de 30 anos que mora no Queens e passa as noites preparando comida francesa. Enquanto isso, não consigo fazer a contabilidade aprovar dez dólares para servir um prato de biscoitos velhos durante a reunião do comitê cultural. Enfim. As primeiras duas noites transcorreram sem problemas, embora tenham sido estranhamente exaustivas, mas no terceiro dia houve uma explosão em Yale, e o cinegrafista teve de ir cobrir o incidente. Só puderam voltar na semana seguinte. Na terça-feira seguinte, para ser mais exata. A terça-feira do - e aqui começo a uivar de desespero - *último* episódio de *Buffy, a Caça-Vampiros*, o *ULTIMO*.

Sendo que nesse ínterim peguei um resfriado - ou talvez fosse gripe aviária.

Ocorre-me agora que ainda não expliquei direito minha devoção a *Buffy, a Caça-Vampiros*. Em parte, isso se deve ao fato de eu hesitar em colocar em palavras uma emoção tão delicada e preciosa, e em parte a uma certa vergonha que sinto por ser obcecada por algo que conta com a participação de Sarah Michelle Gellar. *Buffy, a Caça-Vampiros* - caso alguém tenha passado os últimos dez anos

num desses rincões em que as escolas públicas proíbem os livros de Harry Potter por incentivar a feitiçaria

– é um seriado de televisão, conhecido por seus seguidores fiéis apenas como *Buffy*. É

sobre uma adolescente que é a Caça-Vampiros, a única menina em todo o mundo (bom, no começo é isso; depois as coisas se complicam um pouco) capaz de enfrentar as forças das trevas: a Escolhida. Bom, acho que isso é o que se poderia chamar de argumento. Dentro desse esquema, o seriado fala das aflições da chegada à vida adulta, da importância da amizade num mundo cruel, da responsabilidade individual, do amor, do sexo, da morte e, como não poderia deixar de ser, da luta para mandar o mal para os quintos dos infernos. Ao fim e ao cabo, não é muito diferente da Bíblia, salvo pelos dublês e pelas piadas, que são bem melhores. Quem se sentir ofendido com essa observação pode buscar conforto no fato de que não sou, *nem de longe*, a primeira a fazê-la. Também como na Bíblia, *Buffy* fica um pouco arrastado e apocalíptico no final, e em virtude disso e do Projeto eu não vinha acompanhando o seriado com tanta assiduidade nos últimos meses. Mas agora era coisa séria. Era o *fim*. Ninguém pára de ler a Bíblia quando chega ao Apocalipse, por mais esquisito e mal escrito que ele seja.

Ou talvez pare. Mas ninguém perde o último episódio de *Buffy*.

Só que eu perdi. Enquanto Eric ficava na sala com a equipe de "reportagem" assistindo a esse evento histórico (o produtor também era fã de *Buffy*), eu dava duro numa cozinha quente, sob o olhar atento de uma câmera em modo *time-lapse*: Não estou me queixando, claro - nem eu iria tão longe a ponto de ficar mal-humorada por não poder assistir a um programa de TV, mesmo em se tratando talvez *da mais importante mistura de comédia*

açucarada, kungfo e gênero fantástico da história da indústria de entretenimento, só porque estou ocupada demais sendo filmada para uma reportagem a ser exibida num dos mais importantes noticiários televisivos do país. Não, aguentei firme e preparei minhas *Fricadelles de Veau à Ia Niçoise* enquanto expectorava nacos enormes da meleca nojenta que entupira meus pulmões no fim de semana anterior -

completamente sozinha. Quando dou por mim, estou sempre sozinha. Toda geração tem sua Escolhida.

Fricadelles de Veau à Ia Niçoise são pedaços de vitela moídos com tomates, cebolas, alho e, principalmente, carne de porco salgada. Faça pequenas rodela com a mistura desses ingredientes, passe-as na farinha e frite numa frigideira com manteiga e óleo bem quentes. Depois, quando as rodela estiverem prontas, acrescente um pouco de caldo de carne para diluir os resíduos que ficaram na frigideira, misture um pouco de manteiga e está pronto. A caça-receitas aqui também preparou *Épinards Etuvés au Beurre*, ou espinafre refogado na manteiga, e *Tomates Grillées au Four*, que são assados, não grelhados, e um pouco de talharim.

Cheguei mesmo a fazer uma decoração superfofa nas travessas, coisa que levou Eric a murmurar, fora do alcance da câmera - mas não do microfone, porque não ficávamos um instante fora do alcance dos microfones, éramos como esses participantes de *reality shows* que passam o tempo inteiro grampeados, até quando vão ao banheiro ou fogem para o meio do mato para ter encontros libidinosos: "É um Projeto Julie/Julia para inglês ver". Porque Julie não usa pratos chiques nem serve as coisas na mesa. Era como se o fio do microfone que corria entre meus seios, sob a camisa, na realidade tivesse uma ligação direta com uma elegante e glacial fonte de bons modos à Martha Stewart -

aquilo estava me deixando assustada.

Primeiro, a repórter me entrevistou. Sentamos à mesa da sala de jantar, uma travessa e o meu surrado *MtAoFC* cuidadosamente dispostos no meio de nós duas e, entre um acesso de tosse e outro, tentei pronunciar duas ou três palavras espirituosas. Depois, em nossa charmosíssima porém minúscula sala de jantar, servi um prato para Eric e outro para mim, enquanto o cinegrafista, o sonoplasta e o produtor se amontoavam para projetar luzes fortes sobre nós e a repórter se sentava para comer conosco - ou fingir comer, porque era vegetariana, coisa que as repórteres costumam ser, ao que parece. Quando terminou a filmagem, consegui fazer com que o restante da equipe de "reportagem" se sentasse e comesse. O cara do som, cuja mulher era daquelas vegetarianas mais radicais, santo Deus, quase teve um troço. Não parava de falar sobre o sabor delicioso que os tomates davam à vitela. Não tive coragem de explicar-lhe que, na realidade, o que ele estava sentindo era o sabor que a *gordura de porco* dava à vitela. O produtor me contou o que eu havia perdido no último episódio de *Buffy* e o cinegrafista - que tinha se embrenhado no Iraque com as tropas americanas antes de se embrenhar em Long Island City, e que portanto já fizera parte de equipes de reportagem de verdade, e não apenas de equipes de "reportagem" - narrou ótimas histórias de guerra.

Sabe quando você vê uma estrela de cinema sendo entrevistada no canal E! e ela diz qualquer coisa sobre a fama ser algo "surreal" e pensa com seus botões, "*Ah, faça-me o favor! Dá um tempo!*"? Bom, não sei como é ter repórteres fuçando seu lixo e designers implorando para você usar os brincos deles, aqueles que custam milhões de dólares, na cerimônia do Oscar. Mas preparar um jantar numa porcaria de cozinha suburbana com uma equipe de filmagem no pescoço e terminar a noite comendo vitela com carne de porco, falando sobre a guerra do Iraque e os caça-vampiros na companhia da aludida equipe de filmagem - e depois, uma semana mais tarde,

ver a experiência toda reduzida a um segmento de quatro minutos, apresentado no *CBS Evening Netos* por Dan Rather, que no final se despede, entoando, misteriosamente: "Só mesmo na América" - é, de fato, surreal.

Pois bem, estamos em agosto. Depois de eu ter aparecido no noticiário da CBS, fui entrevistada pela *Netusmeek*, pelo *Los Angeles Times* e por meia dúzia de rádios espalhadas pelos Estados Unidos e, por alguma razão, pela Austrália também. Faltam treze dias e 22 receitas para acabar. Estou meio em pânico; Os *bleaders* andam deixando mensagens como: "COZINHE, SUAVAGABUNDA, COZINHE!!! Trate de cozinhar ou então DESISTA! Quero vinte e cinco em doze! COZINHE, sua dondoca imprestável! COZIIIIINHE!" Escreviam isso com as melhores das intenções, claro.

Não tenho dormido bem e, quando durmo, tenho sonhos. Num deles, estou com um pombo imundo nas mãos, um pombo que peguei na rua e levei para o escritório.

Coloco-o numa caixa de papel Xerox. Julia quer que eu o mate e depene e prepare para o jantar, mas estou sem coragem – e também estou achando que é uma coisa suja demais para ser comida -, por isso solto furtivamente o pombo no corredor e finjo não ter nada a ver com a história.

E então, na noite passada, Eric quase se separou de mim por causa de um *Sauce Tartare* que deu errado.

Era para ser fácilimo. Sanduíches de rosbife com salada pré-lavada e *Bouchées Parmentier au Fromage*, ou palitos de batata com queijo. Cheguei em casa pronta para preparar tudo rapidinho e

passar para atividades mais importantes, como tomar um drinque, jogar *Cunliration* e ir para a cama bem cedo.

A diferença entre o *Sauce Tartare* e uma maionese normal é que ele não é feito à base de gemas cruas. Amasse as gemas de três ovos cozidos com mostarda e sal até obter uma pasta uniforme. Acrescente uma xícara de óleo e bata até obter um caldo fino.

Muito bem. Agora diz Julia: "Esse molho não pode ser preparado no liquidificador; fica tão duro que o aparelho emperra". Sendo assim, peguei minha maior batedeira de ovos e uma xícara com uma mistura de azeite e óleo de amendoim (porque usar apenas azeite redundava numa maionese bastante azeitonada, o que não é ruim em si, mas às vezes é bom variar) e comecei a bater. Despejei bem devagar o conteúdo da xícara, parando de vez em quando, a fim de ter certeza de que o óleo tinha sido absorvido. Eu estava fazendo tudo certo. Porém, depois de ter despejado mais ou menos meia xícara, o óleo resolveu não cooperar mais.

Diz Julia:

Uma maionese fresca jamais lhe causará problemas se você bater as gemas numa tigela aquecida antes de adicionar o óleo, se adicionar o óleo gota a gota até o caldo começar a engrossar e se não ultrapassar o limite de $\frac{3}{4}$ de xícara de óleo por gema de ovo...

Não, senhora. Porque eu fiz tudo isso. Tenho certeza de que fiz. Corri os olhos pelas instruções de novo, em desespero. Sim. Fiz tudo - tudo, *menos...* "Ah, não acredito! Só porque eu não aqueci a tigela? Está me dizendo que não deu certo porque eu não aqueci a maldita *tigela?!"*

"O que houve? Com quem você está falando?" Eric apareceu na cozinha com aquela expressão - já bastante familiar - de solicitude vacilante, tal qual o cão fiel porém aflito de um assassino em série.

"Estamos em agosto! Aqui dentro está fazendo uns trinta e cinco graus! E você ainda quer que eu aqueça a porra da tigela?!"

Eric, com os reflexos ágeis de alguém acostumado a correr em busca de abrigo, tratou de sair de fininho dali.

Bom, tentei consertar tudo seguindo as indicações de Julia. Aqueci uma tigela sobre uma panela com água fervendo e bati um pouquinho de mostarda com um pouquinho do *Sauce Tartare* malogrado. Eu devia bater até a mostarda e o molho "formarem um creme uniforme e espesso".

"Isso sempre funciona", diz Julia.

Funciona uma ova.

Vaca.

Foi aí que comecei a gritar um pouco; não palavras propriamente ditas, só ruídos guturais. Sabia que estava exagerando, mas gritei mesmo assim. E, enquanto berrava, despejei aquilo tudo no liquidificador, porque, ora, foda-se, certo? O que poderia acontecer?

Nada de mais, foi o que descobri. Deixei o liquidificador bater, bater e bater, torcendo para que o aparelho emperrasse, mas o

molho continuou girando com aquele aspecto frouxo de maionese gorada e desandou assim que desliguei o liquidificador.

Foi quando comecei a atirar coisas no chão.

Bem, o que é preciso levar em conta, o que faz dessa cena deplorável algo a um só tempo tão revelador e nefasto, é que eu estava fazendo tudo isso apesar de saber que poucas horas antes uma bomba havia explodido num condomínio residencial americano em Riad. E Eric tem uma tia que mora na Arábia Saudita. Ele só não se lembrava em que cidade. Essa tia trabalha como enfermeira num hospital e ensina enfermagem a mulheres sauditas. Eric não despregara os olhos da televisão desde que chegara do trabalho, mas as notícias eram irritantemente vagas. Ele dera uma série de telefonemas -

para a mãe, para o irmão, para os primos - mas ninguém atendia, o que era perturbador.

Eu sabia de tudo isso e ainda gritava, soluçava e jogava utensílios no chão como se meu *Sauce Tartare* fosse a coisa mais importante do mundo, como se meu *Sauce Tartare* fosse mais importante que a família, que a morte, que a guerra.

Eric aguentou isso por um bom tempo. Mas então não pôde mais. Marchou para a cozinha, agarrou-me pelos ombros, sacudiu-me e gritou, mais alto do que jamais eu o ouvira gritar:

"É só UMA MAIONESE!!!!!!!!!"

Para mim seria a morte admitir que ele tinha razão.

Joguei fora a maionese gorada e, profundamente abatida, pus-me a preparar as *Bouchées Parmentier au Fromage*. Fervi três batatas pequenas e passei-as pelo espremedor. O espremedor quebrou, mas não atirei os pedaços no chão. Coloquei as batatas amassadas numa panela quente e mexi para que absorvessem a água.

Acrescentei uma xícara de farinha, um tablete de manteiga amolecida, um ovo, uma xícara de queijo ralado, pimenta-do-reino, pimenta-de-caiena, noz-moscada e sal.

Despejei tudo num saco de confeiteiro e comecei a fazer os palitos numa assadeira.

Quando o saco de confeiteiro rasgou ao meio, eu não gritei. Não, limitei-me a passar o restante da massa de batata para a assadeira com uma colher, usando esta última para moldar algo semelhante a palitos. Levei a assadeira com as *Bouchées* ao forno. Chorei só um pouco, e baixinho, para que Eric não ouvisse. Fiz alguns sanduíches com pão italiano, rosbife, alface, tomates e um pouco da mostarda de chiles *anchos* e chiles *jalapeños* simplesmente, efetivamente, verdadeiramente deliciosa que uma *bleader* me mandara cerca de um mês antes numa caixa bem protegida contra impactos. Quando os palitos de batata ficaram prontos, empilhei-os ao lado dos sanduíches, como se fossem batatas fritas. Eric recebeu seu prato sem dizer palavra.

A mãe de Eric ligou na hora em que ele ia dar a primeira mordida no sanduíche - ela tem um verdadeiro dom para isso. Soubemos então que a tia de Eric não vive em Riad.

Estava tudo bem com ela. Eu era uma menina mimada demais para continuar viva.

Bom, pelo menos os palitos de batata com queijo estavam uma delícia. Vai ver o carma gosta de um bom palito de batata com queijo.

"Julie Powell, por favor?"

"É ela." Eu disse isso em tom agressivo, imaginando tratar-se de alguma *pessoa maluca*, visto eu estar, afinal de contas, no trabalho.

"Aqui é Amanda Hesser, do *New York Times*."

Era a segunda quinta-feira do mês, dia de reunião do conselho, por isso eu tinha chegado ao escritório às 7h30. Também era um daqueles dias em que eu não parava de sentir tênues lufadas de um cheiro esquisito em mim, porém não conseguia identificar a origem - minhas roupas não estavam sujas, minhas axilas não fediam, meus cabelos estavam limpos, mas por algum motivo parecia que alguém havia espalhado molho especial do Burger King no meu sutiã ou qualquer coisa do gênero. Portanto eu estava de péssimo humor quando o telefone tocou. Permitam-me dizer, porém, que receber um telefonema de Amanda Hesser, que pretende escrever uma matéria sobre você no Diário Oficial da América, tem o poder de melhorar qualquer estado de ânimo. É bem verdade que alguns goles do tipo certo de vinho fazem você passar instantaneamente da rabugice à histeria, mas um pouco de histeria faz bem. (Sou prova viva disso.) A essa altura, eu já não era uma completa amadora em miúdos, miolos e afins. Tinha preparado várias receitas com pâncreas de vitela e de cordeiro e descobrira que até gostava deles,

salvo quando cheiravam a formal ou ficavam passados demais e lembravam discos de hóquei desmilinguidos.

Até miolos eu já tinha feito. Por falar nisso, foi uma história engraçada, porque dei uma entrevista para uma rádio no dia em que resolvi cozinhar os miolos. O repórter veio até nosso apartamento e conversou meia hora comigo enquanto eu preparava o jantar. Tudo corria bem, até que a entrevista terminou e o sujeito perguntou se podia usar o banheiro antes de pegar suas coisas e ir embora. Só depois que ele entrou no meio-banheiro e trancou a porta foi que eu me lembrei que tinha deixado vários miolos de boi de molho na pia. Coitado. Pelo menos não tentei obrigá-lo a comer aquilo.

O problema dos miolos não é tanto o sabor, embora este não seja dos melhores.

Também não é o fator *eca* - ao serem lavados, sempre ficam pedacinhos de cérebro espalhados pela pia e pela roupa da gente à moda de Quentin Tarantino, e também aquele troço branco pegajoso que mantém o cérebro junto e que lembra um pouco gordura, mas que tem um pouco o aspecto e a consistência de algo que poderia muito bem ser chamado de "matéria esponjóiide". Não, o xis da questão é o mergulho filosófico. O inconsolável mistério da vida, a consciência, a alma. Gostaria que o cérebro fosse uma coisa compacta, com sulcos profundos, por onde passassem os sinuosos conduítes da reflexão, em que repousassem os profundos receptáculos da memória, mas não. É só um orgãozinho flácido e pálido, que se desfaz na mão quando o jato da torneira está forte demais. Como pode ser isso? Como *nós* podemos ser assim?

Tínhamos convidado Sally para compartilhar dos nossos miolos naquela noite, preparados de duas maneiras - *Cervelles en Matelate* e *Cervelles au Beurre Noir* -, em virtude de ser ela a única pessoa

que eu conhecia que já havia comido miolos antes: um curry de miolos de cabra em Calcutá. Sally ia trazer o novo namorado, um David que apreciava vinhos finos (o David anterior, o da motocicleta, que não conseguia tirar as mãos dela, fora descartado fazia *muito* tempo), coisa que me pareceu ser um corajoso gesto de fé num relacionamento que ainda estava começando ou, quem sabe, uma tentativa de apertar o botão de ejeção do rapaz.

Cervelles en Matelote são miolos levemente cozidos em vinho tinto – vinho esse que em seguida voltava para o fogo e era engrossado com *Beurre Manié*, uma massa de manteiga e farinha, a fim de se obter um molho. No caso das *Cervelles au Beurre Nou*, os miolos eram fatiados e deixados para marinar em suco de limão, azeite e salsinha antes de serem dourados em manteiga e óleo e misturados com *Beurre Nou*, que é apenas um tablete e meio de manteiga clarificado e aquecido - até assumir uma cor de noz - com salsinha e vinagre fervido. Só que, como Eric tinha por engano comprado coentro, faltou a salsinha. Eu era capaz de comer os miolos com molho de vinho tinto, cebolas e cogumelos porque, *grosso modo*, o gosto era de cebolas, cogumelos e vinho tinto. Os miolos praticamente desapareciam. Mas os miolos fritos - aí já não sei.

Chegam a ser insuportáveis de tão suculentos - e olhem que eu *gosto* de coisas suculentas -, com uma textura labiosa que só de lembrar me enche de arrepios. Digamos apenas que a sobremesa de crepes recheados com manjar de amêndoas e polvilhados com raspas de uma caríssima barra de chocolate Scharffen Berger estava *bem* melhor.

Portanto, eu já tinha alguma experiência com órgãos. E ainda que, no meu lugar, outras pessoas talvez pensassem que não deveriam preparar rins pela primeira vez na vida ao oferecer um jantar para a célebre jornalista que escreve a coluna de gastronomia

do *Neto Tork Times*, eu não estava muito preocupada. Assim como às vezes você precisa tingir o cabelo de azulcobalto ou vestir um jeans e um par de botas de motoqueiro para fazer seu trabalho de funcionária pública, outras vezes é preciso se arriscar a voar sem rede de segurança. Eu já tinha feito miolos. Se tinha conseguido me virar com a cabeça, pensei, não havia por que me preocupar com os rins.

Mas havia o problema do vinho. Pensei em pedir para Sally perguntar a seu novo namorado, mas, para ser sincera, eu tinha achado o sujeito meio intragável, e não queria lhe proporcionar o prazer de me dar conselhos. Ocorreu-me que era *bem* provável que Nate soubesse alguma coisa sobre vinhos - ele é um desses republicanos meio boêmios que, à maneira de Rush Limbaugh, fumam charutos cubanos ilegais ou se dão o direito de ter comportamentos ligeiramente desviantes. Mas não, eu não podia perguntar a ele.

Seria insuportável. Ele não pararia de me perturbar enquanto eu não lhe contasse quem era meu convidado, e quando descobrisse que era o *New York Times*, acabaria dando um jeito de pôr alguma pedra no meu caminho. Só que já eram três da tarde. Amanda Hesser iria jantar em casa naquela noite. Eu precisava pedir ajuda a *alguém*. Ah, droga.

Relutante, enfiei a cabeça no vão da porta da sala de Nate, que extraordinariamente não se achava ao telefone. "Você entende alguma coisa de vinho?"

Ele colocou os pés em cima da mesa. "Como é? Posso saber por que a funcionária pública indolente está interessada em vinhos?"

Dirigi-lhe um olhar impaciente. "Só preciso comprar um vinho bom. Um vinho que combine com rins."

"Você vai comer *rins*? Sabia que você era uma progressistazinha pervertida, Powell, mas *rins*?"

"Ah, não amole. Pode me ajudar ou não?"

"Puxa, parece que é coisa séria, hein? Vai receber um figurão para jantar? Hein?"

Vamos, Powell, abra ojogo comigo."

"Tudo bem, Nate, não é nada de mais. Acontece que vou oferecer um jantar pra uma pessoa intimidadora e preciso servir um vinho perfeito e estou me descabelando por causa disso, *pô!*"

"Um vinho perfeito, hein? Para uma pessoa intimidadora, é? Tipo quem? Hein? Vamos, Powell, essa você vai ter que me contar. Quem?"

"Nem vem que não tem, Nate. Não vou contar. Se quiser me ajudar, ótimo, se não quiser, não tem problema." Dei meia-volta e fiz menção de sair da sala.

"Ah, tudo bem, tudo bem, não seja tão *melindrosa*. Ah, esses *democratas*." Nate fez um pouco de hora, enrolou, me manteve em suspense. Ele adora fazer esse tipo de coisa.

"Bom, eu gosto bastante do Château Greysac Haut Medoc. O Château Larose Trintaudon Côtes du Rhone é outra boa opção. Agora, se você quiser botar pra quebrar, o BV Coastal Cabernet Sauvignon é um tinto de primeira que está com um preço excelente."

Se eu sou paranóica é só porque as pessoas vivem me sonogando socorro.

Assim, antes de ir para casa e preparar *Rognons de Veau en Casserole*, rins cozidos na manteiga, com molho de mostarda e salsinha e acompanhamento de batatas *sauté* e cebolas refogadas, e *Clafouti* para a sobremesa, para Amanda Hesser do *New York Times*, passei na Astor Wines e pedi ao vendedor três garrafas de Greysac. Para mim, nunca foi tão fácil comprar um vinho - nada de ficar andando sem destino pelo corredor dos borgonhas, tentando me orientar pela pontuação de Robert Parker. Ao chegar em casa, deixei as garrafas em cima da mesa que fica junto à porta da frente - e não é que praticamente a primeira coisa que Amanda disse ao entrar no apartamento foi: "Oh, Greysac! Onde você conseguiu?"

Essa eu fiquei devendo ao Nate.

Amanda Hesser, responsável pela coluna de gastronomia do *New York Times*, é - e a observação não tem absolutamente nada de original, mas não posso deixá-la passar em brancas nuvens, já que seria como se alguém me visse e não pensasse: "Puxa, essa moça está realmente precisando de uma eletrólise!" - uma mulher muito, muito pequena. Tão pequena que parece inacreditável que ela coma alguma coisa - e que ainda por cima ganhe a vida com isso. Tão pequena que, para uma misantropa grandalhona que desde que se entende por gente nutre o desejo secreto de ser considerada "graciosa", é difícil não odiá-la. Mas Amanda Hesser não é graciosa.

Em termos empíricos, é adorável, mas uma secretária de 30 anos que no fundo não sabe cozinhar não deve considerar

"graciosa" a mirada e célebre crítica de culinária que se acha sentada em sua cozinha, observando-a preparar *Rognons de Veau en Casserole*. "Intimidadora Pra Caramba" é uma definição mais exata. Detestar Amanda Hesser é um esporte muito praticado em certos círculos reconhecidamente pequenos e talvez preocupados em demasia com o próprio umbigo, e seria bastante fácil entrar nessa também. Mas, quando ela pretende escrever uma matéria sobre você no Diário Oficial da América, não faz o menor sentido começar a coisa com o pé esquerdo. Além do mais, eu ia servir rins para a coitada – o mínimo que podia fazer era conceder-lhe o benefício da dúvida.

Sob o olhar atento de Amanda e de um fotógrafo, dourei um pouco os rins na manteiga.

Em março, eu havia preparado uma perna de cordeiro recheada com rins de cordeiro e arroz. Esses rins, os de cordeiro, haviam me fascinado: eram escuros, firmes e lisos e pesavam como um seixo na mão, como se fossem uma espécie de idealização dos miúdos. Desde então, eu supunha que todos os rins fossem assim. Aqueles rins, porém, os de vitela, eram grandes, viscosos e lobulados, e tinham estrias de gordura branca e filamentos. Soltavam muito líquido enquanto cozinhavam. Lancei um olhar ansioso para o livro - "os rins exsudarão um pouco de caldo, o qual em seguida se coagulará", dizia Julia.

"Vocês acham que isso é 'um pouco de caldo'? Eu não estou achando que seja 'um pouco de caldo'. Estou achando que é um monte de caldo."

Amanda deu de ombros, indecisa. "Eu nunca cozinhei rins." Pobre Amanda. Não devia estar se sentindo muito à vontade para emitir uma opinião sobre aquilo; não devia estar acostumada a entrevistar alguém que de forma tão evidente e constrangedora sabia tão menos que ela sobre aquelas coisas.

Transferi os rins para uma travessa, aflitíssima por não saber se estavam crus ou passados. À frigideira, acrescentei chalotas, vermute e suco de limão e deixei o líquido ferver - é bem provável que tenha fervido um pouco demais. Eu também havia posto para ferver na água algumas cebolas-pérolas ainda menores que Amanda Hesser, e estava salteando as batatas que Eric havia cortado em quatro para mim. Andava de cá para lá na cozinha, indo da panela à frigideira e desta ao Livro e de volta àquela, numa espécie de pânico meio crônico, que eu tentava ocultar com uma tagarelice ininterrupta porém nem um pouco estimulante.

Na cozinha fazia perto de 40°C. A testa da pobre Amanda Hesser estava empapada de suor, mas ela não se queixava. Como também não se preocupava em não tocar em nada, muito embora eu pudesse ver à minha volta uma profusão de objetos pegajosos, empoeirados, cobertos de pêlos de gato, evidenciando a natureza patética de meus cuidados domésticos. Mas, ao ver a sola preta dos meus pés descalços, ela não resistiu e disse: "Você precisa arrumar um par de tamancos de *clef* Vai fazer bem às suas costas".

As batatas queimaram um pouco. Amanda Hesser disse que estavam "caramelizadas".

As cebolas foram refogadas na manteiga, talvez um pouco mais que o devido, e ficaram meio desmilinguidas. Amanda Hesser disse que estavam "vitrificadas".

Completei o molho para o prato principal com um pouco de mostarda e manteiga, depois fatiei os rins, que por dentro exibiam uma coloração rósea não tão horrível assim, e coloquei-os no molho, ao qual ainda acrescentei um pouco de salsinha. Foi tão fácil que não dava nem vontade de comentar. Sem perder tempo, bati a massa do *Clofouti* no liquidificador: leite, açúcar, ovos, baunilha, uma pitada de sal, farinha. Despejei uma camada disso em minha forma para pudim e, seguindo as instruções um tanto quanto enigmáticas de Julia, levei-a ao fogo por cerca de um minuto, a fim de formar uma película no fundo, antes de colocar as cerejas que Eric havia descarocado, acrescentar o restante da massa e levar ao forno aquecido a 180°C para assar enquanto jantávamos.

Quando contei a minha mãe que Amanda Hesser viria jantar em casa e que eu pretendia lhe servir rins, mamãe disse: "Mas rins têm gosto de mijo". Só que os meus não tinham, não. Apesar de as batatas terem queimado, as cebolas estavam boas. O Greysac era maravilhoso. E na sala de jantar estava tão mais fresco que de repente todos começaram a se sentir alegres e felizes. Contei a Amanda Hesser a história do *Poulet à la Broche*, quando eu havia improvisado um "espeto acessório de forno", fosse lá que diabo isso fosse, passando um cabide de arame esticado por dentro de um frango e então enrolando as pontas do cabide nas alças do meu caldeirão e em seguida levando o treco todo ao forno com o grill ligado e a porta entreaberta. Em pleno mês de agosto. Os olhos de Amanda Hesser se arregalaram em seu rosto miúdo. "Sério que você fez isso?"

Preciso confessar uma coisa: é boa a sensação de impressionar Amanda Hesser do *New York Times*. Mesmo que seja com a minha estupidez.

O *CIafouti* também estava bom. Cresceu bastante e ficou com cor de caramelo, todo cravejado de cerejas. A não-mais-tão-

intimidadora Amanda Hesser comeu duas fatias. E

eu me pergunto: onde ela enfia isso tudo?

Bom, e o que acontece quando sai uma matéria sobre você no *New York Times*? Eu vou dizer o que acontece.

Primeiro, seus ouvidos começam a zunir quando você vê sua foto estampada no jornal, uma foto em que parece gorda, mas, sinceramente, não mais gorda do que já é. No metrô, vê alguém lendo a seção de gastronomia e pensa, numa expectativa histérica, horrível: "Ah, meu Deus! Ah, meu Deus! Vão me reconhecer!" Não a reconhecem, mas você prende a respiração até chegar ao trabalho, ainda na expectativa de que alguém a reconheça.

No escritório, passa o dia à espera de que seus colegas a parabenizem pelo feito - ainda que, em virtude de muitos deles serem burocratas republicanos que não lêem a seção de gastronomia, você acabe não recebendo tanta atenção quanto imaginava que receberia.

Também perde um bom tempo verificando obsessivamente o número de pessoas que visitaram seu blog desde que a matéria foi publicada. São muitas, muitas pessoas.

Várias delas acham que você devia usar menos palavrões como p**** e m****, o que deixa putas as pessoas que lêem o blog há mais tempo. Os ânimos ficam exaltados.

De volta ao mundo real: a certa altura, Nate, o gênio do mal com rosto de menino, vem à sua mesa. "Bela matéria no *Times*, Jules",

diz ele, inclinando-se com intimidade. Não há nada que Nate admire mais que uma citação no *Times*, salvo uma citação no *New York Post* ou no *Daify Netos*. "Era pra isso o vinho?"

"Era. Obrigada. Sua sugestão fez muito sucesso."

"Reparei que você fala sobre nós. Não fica muito bem para a nossa imagem quando você diz que está insatisfeita com seu emprego."

"PÔ, Nate, não *torra*. Eu sou uma secretária. A insatisfação é inerente. Ou você quer que eu *mint*a quando me perguntam? É bem diferente de eu dizer que o senhor Kline é um idiota ou coisa assim. Ninguém está nem aí, *porra*."

Eu teria falado assim com Nate em circunstâncias normais? Talvez. Ou talvez não.

Quando você chega em casa, sua secretária eletrônica tem 52 mensagens. (Seu número está na lista telefônica; você nunca teve motivo para pedir que o excluíssem.) Na caixa postal da AOL, 236 e-mails a aguardam. Você pensa: *pqp*, finalmente chegou a minha vez.

Mas será que havia realmente chegado? Era difícil dizer. As pessoas sempre têm de cuidar dos próprios afazeres, em especial os burocratas da minha repartição pública, que não dão a mínima para comida francesa, e num período surpreendentemente curto de tempo as coisas voltaram ao normal. Bom, mais ou menos.

Uma semana depois de a matéria ter sido publicada, aproveitei minha hora de almoço para ir ao meu açougue predileto, no West

Village, e comprar mais alguns rins de vitela.

Disse o sujeito atrás do balcão: "Ei, não foi sobre você que saiu uma matéria no *Times* na semana passada?"

"Ah... foi, sim. Por quê?"

"Obrigado por falar de nós. Estamos recebendo uma quantidade incrível de pedidos de miúdos esta semana - nunca vi nada igual."

Isso foi engraçado.

Mas engraçado mesmo foi quando voltei para o escritório e Bonnie me disse que o presidente queria falar comigo. Ela parecia nervosa. "Não se justifique, apenas peça desculpas. Acho que ele está bastante irritado."

Fui até a sala do sr. Kline, no fim do corredor, e ele me indicou a cadeira que ficava defronte de sua vasta escrivaninha. "Julie", disse ele, olhando *muito* sério para mim, com as mãos juntas sobre a escrivaninha, "você parece ter muita raiva no coração, minha filha."

Ao que tudo indicava, alguém finalmente alertara o sr. Kline sobre o conteúdo herético do meu blog. Fico me perguntando se foi aquela coisa sobre atirar vice-presidentes pela janela que o deixou preocupado. "Você é infeliz aqui?", indagou ele.

"Não! Não, senhor. É só que... bom, senhor Kline, eu sou uma secretária. Às vezes é um pouco frustrante."

"Você é muito importante para nós, Julie. Só precisa encontrar um meio de canalizar essa energia negativa."

"Hum-hum."

Canalizar essa energia negativa?! Desde quando republicanos falam assim? E eu que achava que pelo menos nisso eles eram admiráveis.

De modo que me desculpei, fiz que sim com a cabeça e me levantei, de cabeça baixa como uma criança que acaba de ser repreendida. E, no entanto, em meu íntimo eu estava exultante, sentia-me invadida por algo que se assemelhava a liberdade, a felicidade. E

calando-se na minha cabeça, repetindo-se sem parar, ecoava uma resposta deliciosa, rebelde, libertadora: *Senão o quê? Vai me mandar embora?*

Pqp! Talvez minha vez estivesse realmente chegando.

Quando você tiver completado metade do processo, a

carcaça, as pernas, as asas e a pele parecerão uma massa caótica e irreconhecível e talvez você duvide que isso possa voltar a formar um todo inteligível. Mas continue a cortar contra o osso, sem rasgar a pele, e o resultado final será exatamente o esperado.

- "Como Desossar um Pato, Peru ou Frango",

Mastering the Art of French Cooking, Vol. 1

Dia 365, Receita 524

Pura simplicidade

Que espécie de passe de mágica darwiniano é esse? Estariam os alegres e despreocupados seres humanos se divertindo tanto assim, a ponto de não lhes sobrar tempo para a procriação? É isso? Porventura a mutação da auto difamação está inextricavelmente associada a um aumento da imunidade genética ou coisa do gênero?

Se me permitem, farei uma rápida retrospectiva:

Amanhecer da segunda terça-feira de julho de 2003. Dentro de uma hora devo estar no trabalho para mais uma daquela série interminável de reuniões madrugadoras, durante as quais executo tarefas vitais, como a confecção de cartões de identificação, a reprodução de última hora de textos e documentos, a travessia de corredores, realizada a passos tão apressados e histéricos quanto me permitem meus saltos altos, e a exibição de uma expressão atenta e decidida enquanto permaneço à toa por ali. Tudo isso em si já é bastante ruim. O pior, porém, é que estou há três horas na cama, completamente acordada, estapeando-me por não ter conseguido fazer um *aspic* de maçã.

Aqui estou eu, a menos de um mês do fim, com 58 receitas pela frente e, em vez de fazer o aspic de maçã como um membro responsável da sociedade, perco uma noite inteira comendo purê de batatas, brócolis no vapor e carne grelhada. Sim, eu fiz Champignons Sautés, Sauce Madere. Você sabe o que são Champignons Sautés, Sauce Madêre?

Caldo de carne fervido com cenouras, aipo, vermute, louro e tomilho, depois engrossado com maisena; alguns cogumelos cortados em quatro e dourados na manteiga; e um pouco de vinho Madeira cozido na frigideira. Misture o molho marrom com os cogumelos e deixe ferver em fogo brando. Um despropósito, isso é que é. Agora só me resta mandar marcar a ferro quente aquele F vermelho no peito, porque eu sou o FRACASSO em pessoa. E ainda tem o Eric. "Talvez faça parte do Projeto você não terminar tudo." Onde ele esteve nos últimos onze meses? Será que não entende? Será que não compreende que se eu não terminar o livro em um ano tudo isso terá sido um desperdício, que sucumbirei à mediocridade e ao desespero e provavelmente acabarei nas ruas fazendo boquetes pra poder comprar crack ou coisa assim? Pudera, ele me detesta. Olha só pra ele, todo encolhido do outro lado da cama, como se não suportasse sequer a ideia de tocar em mim. É porque estou exalando fracasso. É o meu fim...

Ah, sim. Nada como uma boa noite de sono.

Tomo uma ducha para dissipar um pouco o cheiro de fracasso e tiro do armário meu *Tailleur* Para Reuniões Extremamente Importantes. Faz algum tempo que não o uso, de modo que não deveria ser nenhuma surpresa eu estar muito peituda para poder vesti-lo.

Meus seios aumentaram como - bom, como dez quilos de manteiga. Pareço a Lara Croft da comida, só que sem as roupas descoladas, os locais exóticos e o *sex appeal*.

Apesar de estar atrasada, a ponto de fazer saltar os botões do meu *tailleur* e suando como Nixon antes das sete da manhã, ligo meu laptop a fim de escrever um *post* para o blog e checar meus e-mails, porque, convenhamos, fiquei viciada. Recebo um comentário

de um senhor, um militar que passou 22 anos com o Exército na França. Ele faz questão de deixar claro, sem papas na língua, que a essência de meu projeto é a celebração antipatriótica da decisão tomada por Charles de Gaulle em 1966, de retirar a França da estrutura de comando militar unificado da OTAN e, conseqüentemente, provocar a transferência da base da OTAN de Paris para Bruxelas. Jesus do céu. Como se eu já não tivesse de aturar o besteiro "deite fora os seus bordeaux e chame suas batatas fritas de batatas da liberdade" desse tipo de velho maluco no escritório.

Talvez eu simplesmente não tenha sorte para esse lance de felicidade, já que tal colapso matinal sobreveio a um dos meus mais impressionantes feitos. No fim de semana anterior, havíamos tido um banquete de tortas, uma exorbitância de tortas, um destempero de tortas - uma, ousou dizer até, *Torta-a-pa-zooze*, se me perdoam um último emprego de tal construção, antes de enterrarmos de vez esse cavalo pop tão cruelmente batido. *Tarte aux Pêches*, *Tarte aux Limettes*, *Tarte aux Paires*, *Tarte aux Cerises*.

Tarte aux Fromage Frais, com e sem *Pruneaux*. *Tarte au Citron et aux Amandes*, *Tarte aux Paires à la Bourdaloue* e *Tarte aux Fraises*, que não é "Torta de Fresco", como o nome *Tarte aux Framage Frais* ("Torta de Queijo Fresco", obviamente) talvez sugira, mas sim Torta de Morango, e isso foi uma boa aulinha de francês. (Por que os morangos levam a idéia de frescor em seu nome? Por que não as amoras? Ou, digamos, as trutas de água doce? Adoro brincar de etimologista amadora - para não dizer ignorante...) Preparei dois tipos de massa numa cozinha tão quente que, mesmo com o auxílio de um processador de alimentos, a manteiga começou a derreter antes que eu a incorporasse à farinha. Trabalho esse que resultou em oito bases para tortas, talvez não exatamente perfeitas, mas suficientemente boas. Amoleci a manteiga, quebrei os ovos e bati a

massa até ela atingir o efeito "cascata". Cozinhei pêras, cerejas e ameixas em vinho tinto.

Assei, assei, assei e assei. Lavei todos os pratos e travessas e xícaras de café em cujos fundos havia se formado uma camada preta e pegajosa, semelhante ao cascalho de terrenos baldios industriais. Acho que até tomei um banho, já que tínhamos convidados naquela noite. E fiz tudo isso sem um único ataque histérico, enquanto Eric perseguia aquelas malditas moscas que de repente estavam por toda parte, dezenas de mosquinhas minúsculas.

Um ano atrás, era um verdadeiro parto fazer com que as pessoas aceitassem um convite para vir jantar em casa. Agora, quando convidado, todos vêm. Não sei por quê. Agrada-me pensar que querem participar de meu grande experimento social, mas detecto um quê de narcisismo aí. Tivemos casa cheia naquela noite, e ninguém deu muita bola para o calor nem para o excesso de calorias; rimos bastante e elegemos as tortas favoritas de cada um. Fiz com que todos se sentassem e assistissem a alguns DVDS dos programas de Julia Child, pensando, creio eu, que talvez conseguisse converter um ou outro a sua sabedoria e integridade inefáveis. Pelas expressões educadas, ligeiramente perplexas, que as pessoas estampavam no rosto e as ocasionais brincadeiras à Dan Aykroyd que faziam, deduzi que a estratégia não dera certo - proselitismo fervoroso raramente funciona -, de modo que logo troquei JC pela um pouco mais acessível terceira temporada de *Buffy*.

Eric saudou meu feito com um entusiasmo: "Que *louco*, Julie! Você é o orgulho de Long Island City!" E, de fato, servimos uma esplendorosa mesa de tortas, mais tortas que um exército de fãs de *Buffy* seria efetivamente capaz de comer - embora um exército de burocratas republicanos tenha feito um bom trabalho com as sobras, comendo até o que restara de minha *Tarte aux Cerises, Flambée*,

que não flambou e, em virtude disso, ficou com um gosto muito forte de bebida. (Imagino que esses republicanos tenham de se virar com a cachaça que encontram pela frente - quem pode censurá-los ?) Eu havia preparado oito tortas francesas, ao passo que um ano antes teria me exaurido fazendo apenas uma delas. Recebera doze pessoas em meu apartamento, para o qual um ano antes só com muita sorte teria conseguido atrair duas delas. Julia ficaria orgulhosa de mim. Mas que diabo, Julia *estava* orgulhosa de mim. Eu tinha certeza disso, porque ela morava na minha cabeça havia quase onze meses, habitando aqueles mesmos aposentos gélidos, amplos e esperançosos em que o fantasma do Papai Noel ainda vagava a esmo, em companhia de minha sempre vigilante avó morta, das reencarnações, das magias e de todas as outras coisas que não tinham como sobreviver nas avenidas mais bem iluminadas e áridas do meu cérebro metropolitano. Julia se aninhara ali, de modo que agora, mesmo não podendo olhar diretamente para ela sem que sua figura se desmanchasse no ar, eu tendia a acreditar que ela estava comigo.

Mas na manhã seguinte ao meu fracasso com o maldito *aspic* de maçã nada disso parecia importar.

"O Fim" é um sujeitinho traiçoeiro, mas talvez pudéssemos dizer que o *começo* do fim é o momento em que a protagonista precisa certificar-se de que suas ações fazem algum sentido, porque se não derem certo ela está fodida e mal paga. A se crer nessa definição, o fim ainda estava distante. Mas talvez houvesse começado em julho, com uma noite insone e pensamentos punitivos sobre um *aspic* de maçã.

Dezenove de agosto de 2003. Eu ainda tinha seis dias pela frente e estava fazendo três coberturas para um único bolo, com o qual pretendia aparecer na CNNfn. (Não me perguntem por que a CNNfn estava interessada em mim e nos meus bolos - eu mesma não

entendo.) Como me restavam exatamente uma semana e doze receitas para acabar, sendo que três delas eram de cobertura de bolo, pensei em dar cabo de uma tacada só destas últimas e fazer um bolo com três coberturas diferentes, dividindo-o em três partes iguais, como o emblema da Mercedes. A coisa estava me deixando meio doida, ou talvez eu estivesse tresloucada porque acordara com uma conjuntivite horrível na manhã em que iria aparecer ao vivo em rede nacional de TV.

Eu tinha feito a primeira cobertura, *Crème au Beurre, Ménagère*, que foi uma moleza, e a segunda, *Crème au Beurre, au Sucre Cuit*, que *teria* sido uma moleza se eu soubesse ler. No entanto, em minha defesa, por favor, dêem uma olhada nestas duas instruções iniciais:

1. Amoleça a manteiga até que ela fique bem macia. Reserve.

2. Coloque as gemas na tigela e bata durante alguns segundos para que misturem bem.

Reserve.

O que isso significa? Para mim, significa que o que eu fiz, duas vezes, foi: bater a manteiga até amolecer, depois acrescentar as gemas e tornar a bater. Mas e o terceiro passo?

3. Ponha o açúcar e a água para ferver na panela, agitando-a com frequência, até o açúcar chegar ao estágio de bolinhas moles... Imediatamente, despeje o xarope em ebulição sobre as gemas, numa torrente de gotículas, e bata com seu batedor de ovos.

Por duas vezes me vi com uma mistura de gemas e manteiga mole eravejada de - e um batedor de ovos adornado com - glóbulos de cristal de açúcar endurecido do tamanho de bolinhas de gude. Inicialmente, pus a culpa naquela parte sobre o açúcar atingir o

"estágio de bolinhas moles", fenômeno de que havia muito eu ouvia falar, mas em que nunca acreditara para valer - como o coelhinho da Páscoa ou, mais a propósito, o bicho-papão.

Somente na terceira vez que li de cabo a rabo a receita foi que notei a pista inscrita no código secreto do texto:

... despeje o xarope em ebulição sobre as gemas...

Sobre as gemas e a manteiga, não é, Julia? Veja, você mesma diz na instrução nº 22:

"Coloque as gemas na tigela..." Está vendo? NA tigela. Ou seja: na tigela que tenho diante de mim, com a manteiga batida, não é mesmo? À qual devo acrescentar as gemas e em seguida batê-las. Minha lógica não é impecável? Se bem que, para ser sincera, por algum motivo o verbo "colocar" as gemas me pareça equivocado... e olhem aqui, à esquerda, na lista dos utensílios necessários... DUAS tigelas grandes. Não uma. Uma para a manteiga. E uma para - só para ter certeza de que estamos na mesma página - as gemas.

Ah.

Na terceira tentativa, como que por encanto, o *Creme au Beurre, au Sucre Cuit* deu certo.

Pois bem, eram 9h45. Eu havia tirado a manhã de folga para aquilo, claro, porque, ora bolas, o que minha chefe podia fazer, me mandar embora? Eu tinha de sair às onze se pretendia chegar a tempo para a sessão de maquiagem, marcada para 11h30; fizera duas coberturas, faltava uma (além de cobrir o bolo com elas, claro) e ainda precisava tomar um banho, visto que não ficaria muito bem aparecer na TV com bolinhas de larvade-açúcar endurecida no cabelo, fedendo como um estivador. Tempo de sobra para dar uma olhada nos meus e-mails.

Foi quando fiquei sabendo da última de Isabel.

Ele me pediu em CASAMENTO e, eu disse SIM!

Os papéis do divórcio de Isabel tinham acabado de sair, a tinta das assinaturas ainda estava fresca.

... Ele pediu minha mão numa ponte que dá para o dique – você precisa vir nos visitar, Julie, isto aqui é simplesmente LINDO – porque queria que tivéssemos um lugar para onde voltar a fim de nos lembrarmos desse dia e que pudéssemos mostrar aos NOSSOS

FILHOS, e ele me deu um anel que fez especialmente pra mim, e nós dois vamos ser NOJENTOS de tão felizes! Estou me sentindo num final de conto de fadas, Julie, eu, que nunca ACREDITEI nessas coisas!!!

Minha primeira reação, totalmente racional, foi: "Ah, faça-me o favor, Isabel!"

A segunda foi desligar o maldito computador. Às vezes, com os amigos, é preciso dar um tempo e tirar as complicações deles da cabeça. Isso se aplica especialmente a Isabel.

O que ela estava pensando? Devia ser a primeira a saber que uma proposta de casamento maluca - feita por um guitarrista punk maluco, em Bath (justo onde!) - não era o final de coisa nenhuma, quanto mais de um conto de fadas. E como eu ia lidar com o fato de minha amiga estar arruinando a vida quando ainda tinha de terminar a cobertura de um bolo, tomar um banho e aparecer na TV?

Foi somente a meio caminho de completar a segunda tentativa com a cobertura nº3, *Crème au Beurre, à l'Anglaise*, que tive minha terceira reação à notícia.

O *Crème au Beurre, à l'Anglaise* é uma derivação do *Crème Anglaise*, que é uma espécie de ponto de partida de todas as sobremesas francesas, ou pelo menos das sobremesas francesas sobre as quais Julia escreve. De modo que eu já a havia preparado algumas vezes. Mesmo assim, estava aflita, já que sua receita leva *custard*, um creme que pertence à família das substâncias gelatinosas/pastosas. É só misturar algumas gemas com açúcar, bater com leite quente e em seguida cozinhar em fogo bem baixo até engrossar, mas sem deixar coalhar. Depois disso, o creme é batido numa tigela colocada sobre outra tigela, esta última cheia de gelo, até esfriar e ficar mais ou menos na temperatura ambiente, quando então se acrescenta a ele uma grande quantidade de manteiga. Parece simples, e de fato é, desde que se tenha bem claro a diferença entre

"engrossar" e "coalhar", coisa que, mesmo após ter feito isso uma dúzia de vezes ao longo dos últimos meses, eu ainda não tinha.

Assim, da primeira vez não deixei tempo suficiente no fogo e nada engrossou e foi aquela catástrofe. E, depois de eu ter jogado minha primeira tentativa no lixo e começado a cozinhar o *custard* pela segunda vez – mexendo e perscrutando a panela, pelejando para determinar se o creme já estava "grosso" o suficiente -, peguei-me rindo baixinho, pensando como era incrível que eu estivesse ali, preparando três coberturas de bolo antes das onze da manhã, com as quais pretendia cobrir o bolo que levaria comigo para um programa de TVa ser transmitido em rede nacional por um canal de notícias financeiras. Eu estava fazendo isso tudo com uma conjuntivite incômoda e havia faltado ao trabalho para fazê-lo, coisa que tornava aquele o melhor dia que eu teria na semana, assim como fazia daquilo um final que ninguém, um ano antes, teria sido capaz de inventar para meu blog ou para mim. Um final perfeito.

Um final de conto de fadas, até.

Foi somente então que me veio a terceira reação a Isabel e seu e-rnail.

Quem era eu? A mulher do planejamento? O que eu dissera a meus amigos e familiares não fora exatamente: "Olhem, vou preparar todas as receitas de um velho livro de culinária francesa e, quando terminar, terei descoberto o que fazer da vida", ao que todos reagiram com um suspiro de alívio: *Puxa, a Julie sempre pensa em tudo. Como é ajuizada essa menina.*

Quem era eu para julgar as viagens dos outros? Não estava querendo dar uma de conselheira existencial, estava? Afinal de contas, quem eu pensava que era?

Fui entrevistada na CNNfn por três âncoras mulheres, as três ao mesmo tempo, todas elas devorando meu bolo enquanto me enchiam de perguntas, de modo que não pude provar nem um pedacinho. Foi desconcertante. Elas estavam particularmente interessadas em saber quantos quilos eu engordara. Questão sobre a qual é meio ultrajante ser indagada em rede nacional de televisão, embora a curiosidade seja compreensível, acho. Trata-se do velho "Paradoxo Francês", o famoso enigma: como os franceses conseguem comer aquele monte de comida gordurosa e beber todo aquele vinho e ainda assim continuar esbeltos e sofisticados, para não dizer, como acusa nossa imprensa marrom, traidores e covardes? Indivíduos sensatos têm, como seria natural, a esperança de provar cientificamente a realidade de tal paradoxo, para imenso benefício da humanidade, ao passo que fascistas encarquilhados e farisaicos esperam encontrar uma maneira de contestá-la, a fim de que possam continuar se sentindo superiores com seus ânimos beligerantes e seus grosseiros hábitos alimentares. As pessoas estão sempre em busca de evidências, e imagino que o Projeto seja uma espécie de teste laboratorial espontâneo.

Porém eu diria que os resultados a que chegamos são, na melhor das hipóteses, inconclusivos. Eric não engordou absolutamente nada; continua o magricela de sempre, o desgraçado. Quanto a mim, embora eu não esteja nenhuma baleia, não posso dizer que tenha ficado nem esbelta nem sofisticada. Ambos sentimos uma dorzinha persistente na região do tronco, como se estivéssemos usando um espartilho. Também temos observado outros efeitos colaterais imprevistos, mas não sei ao certo que conclusão tirar a esse respeito: não creio que os franceses sejam mundialmente conhecidos por deixar que camadas de um centímetro de poeira se acumulem sobre todas as superfícies de suas casas; e nunca ouvi dizer que eles cultivem esquadrões de moscas em suas cozinhas.

Sem contar que já éramos traidores e covardes antes de começar o Projeto, de modo que não somos os objetos de estudo ideais nesse quesito. Além do mais, nossa tendência a comer quatro porções de cada coisa e beber, além do vinho, uma quantidade excessiva de gins-tônicas talvez tenha falseado um pouco os resultados. Julia sempre recomendou moderação, mas se há uma coisa que ficou provada de uma vez por todas neste ano que passou é que eu não tenho nenhum talento para essa virtude em particular. Nesse aspecto, tenho mais afinidade com o antigo assistente de JC, Jacques Pepin: "Moderar em todas as coisas - inclusive na moderação".

E, para completar, as mulheres da CNNfn não devolveram minha travessa. Coisa que me deixou meio puta.

Comecei com *Petits Chaussons au Roquefort*, pasteizinhos de queijo roquefort, a manhã do domingo em que eu iria servir a penúltima refeição do Projeto. Fiz a massa da maneira tradicional, como havia feito mais de trinta vezes no último ano. O tempo mudara para melhor, com uma leve injeção de frescor no ar, uma pequena redução de umidade, e isso contribuiu para que a massa ficasse, nessa penúltima vez, perfeita.

Enquanto a massa descansava, preparei o recheio, amassando e misturando duzentos gramas de roquefort, um tablete de manteiga amolecida, duas gemas, pimenta, cebolinha e, coisa que me pareceu esquisita, quirche. Em seguida, estiquei a massa. Por mais agradável que o dia estivesse, preaquecer o forno deixou a cozinha um pouco quente e desconfortável, por isso tratei de trabalhar rápido. Cortei a massa em quadrados de cinco centímetros (aproximadamente), coloquei uma colherzinha de recheio no meio, pincelei as bordas com um pouco de ovos batidos e as uni com os dedos.

Havia alguma coisa em toda aquela faina habitual - o amassar e esticar a massa para depois polvilhá-la com farinha, o Livro a meu lado, Julia em minha cabeça, rindo baixinho consigo mesma, como uma pomba em seu poleiro -, alguma coisa em todas aquelas marcas que eu havia feito em todas aquelas receitas naquelas 684 páginas amareladas - 519 marcas pretas; faltavam cinco -, alguma coisa que me deixou com um ânimo filosófico. Ou vai ver que era apenas um pouco de fome. (Eu não tinha comido nada além do restinho de recheio de roquefort que lamberei dos dedos.) Fosse o que fosse, enquanto eu recheava e fechava os pasteizinhos, peguei-me refletindo sobre os direitos essenciais dos recheios de roquefort. Eu havia dado vida àquele recheio e agora tentava encarcerá-lo numa prisão de massa amanteigada, muito embora seu comportamento esquivo deixasse óbvio que não havia nada que um roquefort desejasse mais do que permanecer em liberdade. Não seria arrogância minha? Não seria, em essência, uma mentalidade escravocrata que me fazia abordar aquilo da perspectiva de como aprisionar melhor o recheio de roquefort, sem levar em conta seu desejo fundamental de liberdade?

Eu estava ficando um pouco zozona.

Em retrospecto, claro, pode-se identificar aí o primeiro sinal do surto psicótico que estava por vir.

Terminei de fazer os pastéis, apesar de a massa estar ficando rapidamente grudada.

Alguns deles não têm um aspecto muito bonito. Levo-os ao forno assim mesmo. Sinto a cabeça girar, vejo pontinhos diante dos olhos - só que não são pontinhos. São moscas.

Centenas delas.

Estão por TODA PARTE. Enquanto os pastéis assam, posiciono-me no meio da cozinha, como Gary Cooper com um mata-moscas, ajustando o corpo feito uma mola encolhida, pronta para dar o bote. Mas elas são rápidas demais para mim, e muito numerosas. Para cada mosca que consigo derrubar, duas tomam seu lugar. Desanimada, volto-me para os pratos. Essa também é uma batalha perdida, porque, bom, há uma quantidade absurda de pratos sujos, o equivalente a vários dias de trabalho, e a pia está cheia d'água, não quer esvaziar, provavelmente por causa do acúmulo de lodo no ralo.

Tiro do forno os pasteizinhos de roquefort. Parecem razoáveis. Abocanho um, sem perceber, até sentir uma palpitação fremente que começa na boca e desce - sempre à frente do (quente pra chuchu, mas delicioso) *Petit Chausson au Roquefort* - pela garganta e chega à barriga, indicando que não estou com um pouco de fome, não - estou é com uma fome de leão. Ignorando as bolhas que começam a se formar no céu da boca, devoro imediatamente outro pastelzinho.

O mínimo que posso fazer enquanto espero que a água escoe da pia é guardar os pratos secos que estão no escorre dor. Começo a empilhar pratos, utensílios e colheres medidoras. As moscas parecem formar uma nuvem especialmente densa em volta da pia. Sinto também um cheiro de bolor, coisa que não chega a me causar espanto.

Examino a água empoçada na bandeja plástica sob o escorre dor de louça, na qual às vezes se forma uma espuma nojenta. E é isso. Não consigo me lembrar de quando foi a última vez que a lavei.

Dobro o escorredor de metal e pego a bandeja, com o intuito de lavá-la na banheira.

Ao me virar para ir ao banheiro, noto, com o rabo do olho, uma movimentação discretíssima. Olho para a bancada da pia, onde até então jazia a bandeja do escorredor.

E a origem daquela nojenta legião de moscas fica clara.

"Aaaaai, creeeeeeeedooooooooooooo!!!!!!!!!"

"O que foi, meu Deus, o que foi?!" Eric, que passou a manhã inteira e boa parte da tarde limpando a casa, entra correndo na cozinha, onde me encontra, branca como um fantasma, com os olhos esbugalhados, a bandeja do escorredor numa mão, afastada do meu corpo, o dedo trêmulo apontando para a bancada da pia. "Qual é o problem..."

AAARGH!"

Bom, e o que a gente faz quando encontra uma vicejante colônia de larvas debaixo do escorredor de louça? Isto é, além de lançar uma breve e agradecida prece de agradecimento aos céus por permiti-la viver num lugar e num tempo de mentalidade avançada, em que seu marido não pode lhe cortar fora os seios e o nariz para puni-la por um crime chamado Negligência Doméstica Indecente? Até onde sei, Martha Stewart não menciona tal dilema - o das larvas -, de modo que tivemos de nos orientar sozinhos, à medida que prosseguíamos. Começamos com frenéticos pulinhos de nojo. Depois tiramos os pratos que estavam dentro da pia e os colocamos no chão, varremos com cuidado para dentro da cuba as coisas brancas que boiavam e se contorciam em cima da bancada, jogamos a

esponja junto e despejamos um litro de Clorox em cima daquela porcariada toda. Em seguida, levamos a bandeja do escorredor de louça para o banheiro e ajogamos dentro da banheira, despejando bastante Clorox em cima dela também.

Depois disso, retomamos nossos afazeres. Por mais horrível que tenha sido, não foi tão traumático quanto talvez fosse para outras pessoas, porque depois de um ano como o que havíamos passado, uma parte da gente *sabe* que deve haver larvas em algum lugar.

O que não quer dizer que não fôssemos ocasionalmente assaltados por arrepios espasmódicos nem que às vezes, em pânico repentino, não atirássemos longe os utensílios que tínhamos na mão quando, sobretudo nas adjacências da cozinha, imaginávamos sentir alguma coisa rastejando, escavando. Pelo menos ainda havia em nós esse resquício de humanidade.

Eram duas da tarde. Mesmo deixando um pouco de lado as larvas de inseto que a essa altura enfrentavam com galhardia seu destino hediondo na lagoa de Clorox da pia, a cozinha estava simplesmente nojenta – nódoas de manteiga salpicavam a lateral da geladeira, borrifos de sangue das mais diversas carnes formavam arcos violentos nas paredes, camadas de uma sujeira composta pela mescla de farinha, manteiga, pó e pêlos de gato cobriam todas as superfícies. Eu pretendia fazer a massa para o *Patê de Canard en Croûte* no processador de alimentos, e se Julia não aprovasse isso, bom, então *ela* que fosse à merda. Dali a trinta horas aquilo estaria acabado, e ela e eu poderíamos tomar cada uma seu rumo.

Coloquei no Cuisinart a farinha, o sal e o açúcar, além de meia xícara de gordura resfriada e um tablete de manteiga em pedaços, e liguei brevemente o aparelho para dissolver a gordura. Então

acrescentei dois ovos e um pouco de água fria e tornei a ligar o processador.

A massa ficou seca demais. Não estava dando liga. Adicionei mais um pouco de água.

Nada. Transferi a maçaroca para a minha tábua de mármore, na qual não havia larvas, embora pudesse muito bem haver microelementos de várias outras substâncias repulsivas/tóxicas. Coloquei mais água, primeiro gotas, depois colheres, depois rios d'água. A massa passou diretamente de aglomerado farinhento para meleca amanteigada. Comecei a grunhir - a princípio movida por simples perplexidade, depois por desespero crescente e, enfim, por um incoerente acesso de cólera existencial.

Eric estava a meu lado, perscrutando a maçaroca. "Não está quente demais aqui?"

"Quente demais? *Quente demais?! Seu idiota!*" Numa fúria cega, pus-me a atirar bolinhas de massa ressecada para todos os lados. "Que se dane. Foda-se! Trezentos e sessenta e quatro dias e não consigo nem fazer uma massa direito. Essa merda toda não serviu pra NADA mesmo!"

Eric permaneceu em silêncio - afinal, o que poderia dizer? Tornou a empunhar o aspirador de pó. Em meio aos soluços secos e cavernosos que brotavam de um buraco desesperançado em meu peito, joguei a massa no lixo e comecei de novo. Dessa vez, fiz a massa à mão. E ficou terrivelmente ressecada de novo. Mas continuei amassando até obter algo um pouco mais uniforme, que em seguida envolvi com filme de PVC.

Eu estava soluçando. Tive de me deitar.

Acordei uma hora depois. A cozinha - o apartamento inteiro - reluzia. Bom, não chegava a tanto. Mas a diferença era notável. Eric estava no sofá, lendo a *Atlantic Monthly* e comendo um pastelzinho de roquefort. "Melhorou?", perguntou ao me ver adentrar a sala de estar, talvez dando a impressão de estar meio bêbada.

"Siiiiimm." Deus do céu. Até *eu* me odeio quando solto esse gemido patético.

"Obrigada pela arrumação da casa. Eu te amo."

"Também te amo."

O combate ao sentimento de culpa é um negócio multibilionário, mas não creio que esse sentimento seja tão ruim assim, sério. Não se você faz por merecê-lo. Como acontece quando, no penúltimo dia do ano de torturas a que submeteu o homem da sua vida, você começa a gritar, a atirar coisas e a chamá-lo de idiota (algo que ele não é mesmo) e, em vez de bater a porta da frente na sua cara e ir procurar consolo nos braços de Mishal Husain, ele arruma a casa toda enquanto você tira uma soneca. Esse sentimento de culpa, combinado com uma gratidão tão profunda que chega a doer e com o reconhecimento súbito, inefavelmente terno, da extraordinária sorte que você tem, não somente lhe faz bem, como é também um sentimento delicioso. Montei no colo de Eric, cobri-o de beijos, fiz festa com o nariz em sua nuca, e acabei amassando a revista que ele estava lendo.

"Eu te amo *demais*."

"Você me ama? E quem *te* ama?!"

Permanecemos alguns instantes assim. Então levantei a cabeça que eu havia apoiado no ombro dele e soltei uma baforada ruidosa.

"E agora?" Eric me deu um tapinha ardido na bunda. "O que vamos fazer?"

A resposta chegava a ser intolerável de tão assustadora, se bem que, pensando bem, não era, não, porque veja só no colo de quem eu estava. O cara que fazia com que nada daquilo parecesse insuportável, jamais. De modo que dei mais um saudável e reparador suspiro e fiquei em pé. "Agora", disse eu, "vou *desossar o pato*".

"Ah, sei. Então boa sorte", retrucou Eric antes de tornar a abrir sua revista amarfanhada e esconder-se atrás dela.

Voltei para minha recém-desinsetizada cozinha. Eric havia limpado a bancada da pia e colocado o Livro bem no centro dela. A pobre lombada havia se rasgado várias vezes, e eu fizera alguns remendos precários com fita adesiva. Nos meses que se seguiram, o Livro fora ficando cada vez mais encardido, de maneira que, sob a fita transparente, viam-se indícios de uma fase anterior, mais reluzente, de sua existência. Virei rapidamente as páginas, passando por receitas ticadas, manchas, páginas enrugadas por causa de respingos de água e páginas grudadas graças a sabe-se lá que substância colante, até chegar ao *Pâté de Canard en Croûte* - pato desossado recheado, assado em massa de torta.

Antes de mais nada, deixarei que você analise a receita por um momento. Caso possua um exemplar do *MtAoFC*, abra-no à página

571. Leia todas as cinco páginas pelas quais se estendem as instruções de Julia. As ilustrações - oito no total - são particularmente esclarecedoras. Horripilantes, mas esclarecedoras.

Vamos lá, Julie, você consegue.

"Falou alguma coisa, querida? Está tudo bem aí?" Pobre Eric. Imagine-se em seu lugar, à espera do primeiro e inevitável gemido de aflição, sabendo de antemão o rumo que as coisas tomarão dali por diante.

"Hã? Não, não foi nada - tudo certo."

A gaveta das facas deslizou suavemente nos trilhos. Perscrutei seu conteúdo, como um dentista cruel examinando os instrumentos, antes de retirar a faca japonesa própria para desossamentos que eu comprara para aquela ocasião. Nunca havia sido usada antes; sua lâmina brilhava na penumbra (já que, no penúltimo dia do Projeto, a lâmpada fluorescente da cozinha, ah, minha bem-amada, encasquetara em não acender) e produziu um dique seco quando a coloquei em cima da pia, ao lado da tábua de cortar.

Em seguida, tirei o pato da geladeira, desembrulhei-o e limpei-o em cima da pia -

depois de certificar-me de que não havia mesmo ali mais nenhum prato sujo, nem larvas, nem Clorox, daro - deixando de lado o pescoço, o excesso de gordura, o fígado, a moela que parecia dois corações e o coração que parecia metade de uma moela.

Sequei o pato com papel-toalha e coloquei-o em cima da tábua, com o peito para baixo.

Empunhei a faca com a mão esquerda antes de debruçar-me sobre o Livro.

Desossar uma ave talvez lhe pareça uma façanha irrealizável caso nunca tenha visto outra pessoa fazer isso ou não tenha pensado em fazê-lo você mesma.

Outro bom e purificador suspiro.

Ainda que para uma iniciante temerosa o procedimento possa levar uns 45 minutos, na segunda ou terceira tentativa você talvez consiga realizá-lo em não muito mais que 20

minutos.

Nada tema, Julie. Coragem.

O importante é não se esquecer de manter o gume da faca sempre voltado para o osso, nunca para a carne, de modo a evitar a perfuração da pele da ave.

Virando a cabeça com um estalido, liberei-me de um ponto de tensão no pescoço.

"Amor? Tem certeza de que está tudo bem por aí?" A voz preocupada de Eric chegou aos meus ouvidos como se vinda de muito longe.

"Hã? Ah - sim, sim."

A faca permanecia imóvel, a alguns centímetros da pele pálida e encaroçada do pato.

Para começar, faça uma incisão profunda no dorso da ave, do pescoço ao rabo.

Fiz o primeiro corte, um talho fundo, até a espinha. Devagar, bem devagar, comecei a soltar a carne do osso, descendo por um dos lados. Quando cheguei à asa e à coxa, dividi o osso na junta, deixando o osso da perna e as duas juntas externas da asa ligados à pele, conforme a orientação de Julia. Depois, voltando pelo esterno, continuei a soltar a carne. A faca japonesa deslizava com precisão aterradora.

É preciso tomar cuidado aqui, porque a pele é fina e pode ser perfurada com facilidade.

Desacelerei a respiração, como se estivesse tentando entrar em estado de hibernação.

Forcei-me a agir com movimentos vagarosos. Ao chegar à crista do esterno, parei e procedi à mesma operação do lado esquerdo do pato.

Talvez você duvide que isso possa voltar a formar um todo inteligível.

"Falou alguma coisa, benzinho?"

"*Como é?*" Continuava a fazer calor na cozinha. Enxuguei o suor da testa com as costas da mão antes de tocar a ponta da faca naquela junção frágil de cartilagem e pele junto ao esterno.

"Nada. Desculpe."

Mais um corte cuidadoso e pronto.

Ah.

Que *moleza*.

No dia anterior, eu havia preparado o *páté* com que meu "traje de pato" seria recheado: carne moída de vitela e de porco, misturada com pedaços de gordura de porco, cebolas que tinham sido picadas e salteadas na manteiga e vinho Madeira que tinha sido reduzido na mesma panela, alguns ovos, sal, pimenta, pimenta-da-jamaica, tomilho e um dente de alho triturado. Enfim, uma bobagem que, a essa altura do campeonato, nem vale muito a pena mencionar. Enfiei tudo no "traje de pato" que jazia aberto na tábua de cortar. Depois disso, era só uma questão de costura.

Quando comprei minha reluzente e letal faca japonesa, aproveitei para levar também alguns "costuradores de aves", que, pelo nome, pareciam ser a solução definitiva para costurar aves, não acham? Vinham até com linha de costura. Mas eu estava um pouco ressabiada. Em vez de terminar com orifícios em suas extremidades cegas, esses costuradores de metal se curvavam e formavam uma argola um tanto grande, pouco maior que metade de uma moeda de

dez centavos, cuja ponta não estava unida à haste da agulha. (A bem da verdade, eram exatamente como aqueles troços de metal espalhados por todos os cantos da cozinha fazia anos, a que chamávamos de

"espetinhos" e que vivíamos perdendo, porque eram muito pequenos e diversas vezes escorregavam por entre as hastes do escore dor de louça e caíam no lodo fedorento que estava sempre se formando na bandeja que ficava embaixo do escore dor e ninguém ia querer usá-los depois disso.) Como eu ia fazer para costurar um pato com um negócio daqueles?

Nunca fiz crochê, mas costumava observar minha avó fazendo, e creio que havia alguma similaridade com a manobra que eu estava tentando executar. Eu passava diversas vezes a linha pelo "buraco" do espetinho, enfiava o espetinho ou costurador de aves ou o que quer que fosse aquilo em duas camadas de pele do pato e então puxava até o fim, alargando um pouco a pele em volta da argola semi-aberta, tentando enquanto isso fazer com que a linha passasse pelos buracos em ambas as camadas de pele antes de sair pela extremidade aberta da argola.

Não deu muito certo. Na realidade, acarretou nova rodada de obscenidades, soluços e murros desferidos em mesas.

Mas nessa hora meu marido, que não é nem um pouco idiota, teve uma sacada genial.

Primeiro passou algum tempo verificando se não haveria meios de resolver a questão com alfinetes de segurança - Eric é um grande fã desses alfinetes, sempre tem um na carteira; diz que são ótimos para conquistar garotas. Então chegou à solução mais simples e

elegante de todas: uma agulha de costura. Uma agulha grande, bem grande.

Eu não tinha idéia de como ele havia feito para encontrar aquilo e nem sequer compreendia o motivo de termos uma agulha tão grande em casa, mas a cavalo dado não se olham os dentes. E funcionou que foi uma beleza - acabou sendo tão fácil que não vou nem me dar o trabalho de contar. Mas foi ótimo, porque assim não precisei furar meus olhos com um espetinho/costurador de aves.

Tendo costurado o pato, enrolei-o várias vezes com barbante, até ele ficar com a forma de uma bola de rúgbi, depois o dourei numa frigideira com óleo. Enquanto o pato esfriava, tirei a massa - e, quem diria?!, aquela maçaroca quebradiça havia milagrosamente se transformado numa massa de verdade! Que podia ser esticada!

Aquele dia só fazia melhorar. E, para variar um pouco, dessa vez a melhora era para valer.

Em dois tempos encerrei o pâté-bola-de-rúgbi-traje-de-pato dourado dentro de duas folhas ovais de massa. Foi tão fácil que fiquei quase COIStrangida. Até fiz bolinhas com as sobras da massa, moldei-as em formato de leque com o cabo de uma faca e as usei para ocultar as bordas amassadas do empadão. Outras bolinhas deram origem a uma florzinha no meio, em volta do orifício que eu havia aberto para deixar o vapor sair. Façamos o seguinte: em vez de eu ficar tentando explicar tudo isso, pegue seu exemplar de *MtAoFC* e abra à página 569. Está vendo a ilustração? Foi exatamente assim que ficou o meu *Pâté de Canard en Croûte*.

"Eric, Eric, Eric! Venha ver!"

Ele veio e ficou devidamente impressionado, porque, afinal, como poderia não ficar?

Estava bonito pra chuchu. "E a sua imitação da Julia também melhorou muito", disse ele.

"Como é?"

"Sabe as coisas que você dizia enquanto desossava o pato? Você estava falando igualzinho a ela. Foi impagável."

Hã? Não me lembrava de ter dito nada.

O fim pode até tardar, mas sempre encontra uma forma sorrateira de se aproximar da gente.

Gwen e Sally vieram celebrar conosco nosso penúltimo dia de Projeto. Colocamos um DVD com os melhores momentos do programa de Julia e assistimos sem prestar muita atenção, enquanto esperávamos que o *Pâté de Canard en Croûte* terminasse de assar, comendo pasteizinhos de roquefort e tomando champanhe de 65 dólares - que tinha gosto de champanhe normal, só que mais caro. Estava tudo muito festivo e agradável e, se às vezes parecia meio anticlimático, as taças de champanhe estavam lá para nos curar disso.

Eu realmente quase nunca atendo ao telefone. Dessa vez achei que fosse minha mãe.

"Julie! Meus parabéns!"

Não era. "Rum, obrigada."

"Terminou o Projeto, não terminou?"

"Para ser franca, não... É amanhã..."

"Ops! Bom, então aceite meus parabéns por antecipação."

"Rum...?"

' Ah, me desculpe! Meu nome é Nick. Sou repórter aqui em Santa Monica e acabo de fazer uma entrevista com Julia Child para o nosso jornal."

Eu ia mesmo ter de pedir para tirarem meu número da lista telefônica.

"Gostaria de ouvir o que você tem a dizer sobre algumas coisas. Porque perguntei a ela sobre você e, francamente, ela foi meio deselegante. Pode falar agora? Ou prefere que eu ligue outro dia?"

"Ah. Não. Tudo bem."

Quando eu desliguei, cinco minutos depois, estava em estado de choque. Eric e Gwen observavam a demonstração que Julia fazia de como chameuscar a pele de um tomate. Parei um momento diante da TV, assistindo. Ela parecia jovem, mas na época já devia ter uns 70 anos, no mínimo.

Julia pegou um maçarico e o brandiu para a câmera. Gwen riu. Da cozinha, começava a chegar um cheiro de pato assado.

"Quem era, amor?"

"A Julia me odeia."

"Como é?"

Sentei-me no sofá ao lado de Eric. Gwen e Sally olhavam fixamente para mim, ignorando a televisão. "Era um jornalista lá da Califórnia. Tinha acabado de fazer uma entrevista com a Julia. Perguntou a ela sobre mim. Ela me odeia." Ri baixinho, como faço nessas ocasiões, sem ar. "Me acha atrevida ou leviana ou coisa assim."

Sally produziu um ruído de despeito com a garganta. "Que injustiça!"

"Vocês me acham leviana? *Leviana?*" Tornei a rir, mas dessa vez senti uma coceirinha no nariz e um princípio de ardência me obrigou a entrefechar os olhos.

"Ah, faça-me o favor." Gwen estendeu a garrafa de champanhe em minha direção, e eu parei de rolar a taça que tinha entre as mãos para que ela pudesse me servir. "Não dê ouvidos a essa mulher."

Eric colocou o braço sobre meu ombro. "Que idade ela tem, 90?"

"Noventa e um", disse eu, fungando.

"Viu só? Ela não deve fazer *a menor* idéia do que seja um blog."

"Não entendo como ela pode *odiar* uma coisa assim." Sally parecia quase tão magoada quanto eu. "Será que ela tem algum *problema?*"

"Sei lá. Talvez ache que estou me aproveitando ou que... mas eu não estou..." Fui pega de surpresa por uma torrente de lágrimas. "Eu pensei que... não queria que..."

De repente eu estava aos prantos. O espanto imobilizou os três por uma fração de segundo, mas no instante seguinte Eric já me estreitava contra seu peito, e Gwen e Sally tinham vindo sentar-se cada uma de um lado e me consolavam passando a mão nas minhas costas, à maneira das melhores amigas. Ao som de seus murmúrios condoídos, eu chorava convulsivamente, como se meu coração fosse partir ao meio, a cabeça inclinada para trás, com as lágrimas escorrendo ouvidos adentro, e eu suspirava e soluçava e tomava fôlego para continuar, até que, passado algum tempo, a razão daquela choradeira toda já não era apenas o que Julia pensava ou não pensava de mim, já não era uma massa farinhenta nem um *aspic* desmilinguido e muito menos um empreguinho maçante e, por fim, não era nem sequer tristeza.

Eu soluçava, soluçava e soluçava, até tudo virar um Bom Choro - o melhor choro que já havia tido na vida, apesar de aquele meu último ano ter sido bastante pródigo em lágrimas. Espalhei ranho pela camisa de Eric, Sally pegou minha taça de champanhe para impedir que eu a quebrasse, e Gwen segurou minha mão, e a

sensação era tão boa que comecei a rir também, soluçava e ria, fazendo muito barulho.

O alarme soou na cozinha, indicando que era hora de tirar o *Pâté de Canard en Croûte* do forno. "Eu cuido disso." Eric me deixou com as meninas e levantou-se para ir à cozinha.

"E o que você falou pro jornalista?", perguntou Sally ao me devolver a taça, obviamente considerando que, pelas risadinhas intercaladas com lágrimas, eu já estava em condições de segurá-la. Levei-a aos lábios.

"Eu disse: 'Ela que se foda'." Caí na gargalhada, rindo desbragadamente. Sally se esquivou com agilidade notável da chuva de champanhe, porém Gwen foi alvejada por um pouco de fogo amigo.

"Não! Sério?!", exclamou Sally.

"Brincadeira. Mas devia ter dito."

O alarme não estava soando mais. "Ei, Julie?"

"O quê?" Revirei os olhos, limpando o nariz com as costas da mão enquanto Gwen tentava tirar o excesso de champanhe da camisa molhada.

"O que foi agora?"

"Venha ver uma coisa."

Gwen, Sally e eu nos entreolhávamos. "Ah, *meu Deus*. O que foi?"

Nesse instante, Eric ressurgiu da cozinha. Estava usando luvas antitérmicas e tinha uma assadeira diante de si.

Era o meu *Pâté de Canard en Croûte*. E estava *impecável*.

Gwen deu um gritinho, Sally bateu palmas. Eric sorria para mim.

"Será que ficou bom?"

"Julie, isto está setenta e cinco por cento tão bom quanto o melhor empadão de pato que Julia seria capaz de fazer. No *mínimo*."

Deixei escapar mais um soluço/risinho, mas logo me refiz. "Muito bem." Fiz sinal para Eric voltar para a cozinha. "Vamos abrir esse filho-da-mãe."

Julia dizia que agora eu devia desenterrar o pato, desamarrá-lo, cortá-lo e colocá-lo novamente dentro da massa. Isso eu não ia fazer, de jeito nenhum. O que eu fiz, enquanto Eric, Sally e Gwen me observavam com o coração na mão, foi cortar uma espécie de tampa no empadão, movê-la cautelosamente para um lado e, com todo o cuidado do mundo, introduzir uma tesoura para cortar os barbantes que conseguisse alcançar e puxá-los para fora. Depois disso, recoloquei a tampa no lugar, peguei minha maior faca de cortar carne, aquela com a qual eu não conseguira perfurar um osso com tutano quase um ano antes, e cortei uma fatia.

Não que tivesse gosto de algo que eu nunca houvesse comido, nem que fosse mais saboroso - tinha apenas um sabor *mais intenso*. Era mais suculento, macio, crocante, amanteigado e "patoso". Um verdadeiro plutônio culinário, simplesmente sensacional.

Permanecemos os quatro em volta da mesa, empanturrados, soltando arrotos sob o lustre lilás felpudo que eu ganhara de Eric no Dia dos Namorados, um lustre que possuía alguma semelhança com aqueles bonecos do Muppet Show e que, graças à CBS, havia tido seus quinze minutos de fama. "Bom", disse Gwen, "se a vaca da Julia não aprova isso, é sinal de que não há como contentá-la."

Esqueçam aquela história de Torta-a-palooza... Meu *Pâté de Canard en Croûte* é que era o máximo e deixava Long Island City orgulhosa de mim. Depois que Sally e Gwen foram embora e o restante do *Pâté de Canard en Croûte*, agora com um aspecto triste e dilacerado, foi embrulhado com filme de rvc e guardado na geladeira, eu e Eric fomos para a cama. Apoiei a cabeça no peito dele, transei minha perna com suas coxas e não tardei a embarcar novamente naquele choro risonho, só que agora de forma mais tranquila e com ênfase no lado risonho da coisa. "Quase lá", disse Eric.

"Quase lá."

"E o que teremos para o jantar amanhã?"

"Rins com tutano de boi."

"Hummm, tutano de boi."

"Pois é."

"E depois..." - Eric beijou-me o alto da cabeça enquanto eu me aconchegava mais em seus braços - "será que podemos arrumar um cachorro?"

Dei outro chorinho risonho. "Claro."

"E comer muita, muita salada?"

' *Ahhh*, sim. E um filho? Você sabe que preciso começar a pensar nisso, Eric, porque você sabe que eu tenho uma..."

"Uma *síndrome*. Eu sei. Isso não me preocupa."

"Por que não? Talvez devesse nos preocupar."

"Bobagem." Ele mordiscou meu ombro. "Quem consegue fazer o Projeto, consegue fazer um filho. Você vai tirar de letra."

"Rum. Talvez você tenha razão."

E assim adormecemos - como dois bebês recheados com um pato em forma de bola de rúgbi.

No último dia do Projeto, não fui trabalhar - porque, como eu disse, o que eles podiam fazer? Acho que eu imaginava passar o dia

preparando serenamente minha última refeição, contemplando o significado do ano que findava e todas as generosas bênçãos que me haviam sido concedidas. Mas, sabem como é, nunca fui boa em contemplação, e a arte da serenidade, como a da culinária francesa, leva mais de ano para ser dominada.

De modo que passei a manhã num acesso de Civilizobsessão ("Vou só terminar de conquistar Roma e aí eu paro, *prometo...*") e depois tive de correr feito uma louca para dar conta de tudo o que ainda faltava fazer. No Ottomanelli, onde fui buscar meus rins e meu osso com tutano, o cara atrás do balcão me disse: "*E aiiii*. Como vão as coisas?"

Cozinhando com, quem é mesmo, Julia Child?"

"Tudo ótimo. Na realidade, já acabei."

"Muito bem, meus parabéns. Olha, moça, uma coisa eu lhe digo, nunca tinha aparecido tanta gente por aqui comprando miúdos." Ele tinha nas mãos o osso com tutano que eu havia encomendado. "Vai usar esse osso pra fazer um molho? Se quiser, posso cortá-lo na metade pra você."

Agora ele me diz isso.

Eric e eu comemos nossos *Rognons de Veau à la Bordelaise* sozinhos, com vagens e batatas *sauté* servidas numa travessa decorada com *Mayonnaise Collée* - que é uma maionese à qual se acrescenta gelatina, de modo que, caso a pessoa assim desejar, pode colocá-la num saco de confeiteiro e usá-la para desenhar florzinhas e arabescos. Eu calculara que devia guardar ao menos um

fiasco catastrófico para o final. Em cima da pia, à espera de que terminássemos nosso jantar, estava a derradeira receita de *MtAoFC*

- *Reine de Saba*. Que também atende pelo nome de bolo de chocolate.

Minha nova e letal faca japonesa própria para desossar facilitou bastante a tarefa de limpar os rins - deu cabo de todos aqueles pedacinhos de gordura branca, assim como dos tubinhos brancos incrustados no músculo. A preparação da *Reine de Saba* também transcorreu sem transtornos. No fundo, era quase uma torta, com amêndoas moídas no lugar de boa parte da farinha. O único segredo era não deixar assar demais. JC dizia que

"se assar demais, o bolo perde sua qualidade especialmente cremosa", e eu detestaria que nossa última iguaria do ano fosse um bolo sem nenhuma cremosidade especial, por isso estava bastante aflita, admito, mas no fim deu tudo certo.

A *Mayonnaise Collée*, bom - é maionese. E, além disso, com gelatina. O que se podia esperar? E eu também não facilitei as coisas para o meu lado. Porque, após 365

dias, Julie Powell ainda confundia o fácil com o simples.

"Bater uma maionese à mão é uma coisa muito Martha pra mim. Vou acabar metendo os pés pelas mãos, sei que vou. É mais fácil usar o processador de alimentos."

Desprezando um ano inteiro de evidências a comprovar que eu sempre punha a perder a maionese quando usava o processador de

alimentos - não dera certo uma única vez -

coloquei os ovos, a mostarda e o sal na cuba do Cuisinart e liguei o aparelho. Depois acrescentei o suco de limão, exatamente como Julia mandava. Para adicionar o óleo, usei o copinho que se encaixa na parte de cima do Cuisinart, o qual possui um furinho no fundo, cujo diâmetro é ideal para verter óleo numa maionese – conforme descobri após um número constrangedor de tentativas de fazer uma. Se tivesse guardado o manual da engenhoca, coisa que obviamente não fiz, é bem provável que eu descobrisse que esse furinho na realidade se chama "furinho para maionese". Despejei o óleo no copinho e deixei que ele se responsabilizasse pelo consciencioso gotejamento. Isso tinha dado certo no passado. Nesse dia, vi-me com uma substância em estado líquido.

"Merda", resmunguei. Mas pelo menos não gritei: "PUTA QUE PARIU, PUTA QUE

PARIU, PUTA QUE PARIU!" a plenos pulmões. Em vez disso, comecei de novo.

Dessa vez resolvi fazer a maionese à mão. Não tinha muita esperança.

Bati as gemas, a mostarda e o sal. Desencaixei o copinho do Cuisinart e o entreguei a Eric. "Segure isso em cima da tigela e deixe o óleo escorrer, certo?" Foi o que ele fez. O

óleo escorreu, e eu bati, bati e bati.

E deu maravilhosamente certo, ora se não deu. "Eric?", disse eu, batendo mais um pouco a linda substância amarelo-clara com uma consistência perfeita que se formara na tigela.

"O que foi, Julie?"

"Não deixe que eu me esqueça disso. Se de tudo que fiz ao longo desse ano não ficar nenhuma lição, pelo menos aprendi que *sou capaz* de fazer uma maionese à mão."

"*Nós* somos capazes de fazer uma maionese à mão", corrigiu ele, recolhendo e chacoalhando o pulso dolorido.

"Certo. *Nós* somos."

Misturei na maionese um pouco de gelatina que eu havia amolecido em vinho branco, vinagre e caldo de carne e levei à geladeira.

Fazer *Rognons de Veau à la Bordelaise* é pura simplicidade. Trata-se de um prato muito parecido, em essência, com *Poulet Sauté* e, em especial, com *Bifteck Sauté Bercy*. E, de fato, prepará-lo naquela noite fez com que eu tivesse a impressão de entrar num túnel do tempo - eu permanecia diante do fogão, derretendo manteiga, dourando carne, sentindo os odores exalados pelo vinho e pelas chalotas -, mas os pratos mudavam diante dos meus olhos e eu ouvia Julia trinando: "*Boeuf Bourguignon* é como *Coq au Vin*. Você pode usar *cordeiro*, pode usar *vitela*, pode usar *carne de porco*..."

Retirei as duas metades de osso com tutano da geladeira, onde eu as deixara descongelando por algumas horas. Tal como o açougueiro do Ottomanelli havia prometido, foi fácil extrair o fio de tutano inteiro de seu sulco no interior do osso.

Cortei-o em cubinhos e o deixei em água quente por alguns minutos, a fim de amolecê-lo mais, depois o coloquei no molho juntamente com os rins fatiados e tornei a levar a panela ao fogo até que tudo estivesse bem aquecido.

Julia diz que a pessoa pode colocar a *Mayonnaise Collée* "num saco de confeiteiro para fazer decorações caprichadas". A frase me deixou mais pirada que qualquer outra coisa que eu havia lido naquele ano - mais que miolos, mais que partir lagostas ao meio, mais até que ovos em *aspic*. Imaginei um bolo coberto com florzinhas de maionese, arabescos de maionese, "Parabéns, Julie!" escrito em grandes letras cursivas. O ano de 1961 era um outro país, sem sombra de dúvida.

Usei a *Mayonnaise Collée* para decorar a travessa em que eu serviria as batatas. Como você deve se lembrar, meu saco de confeiteiro havia rasgado na noite em que Eric quase se separou de mim por causa do meu *Sauce Tartare*, de modo que tive de improvisar um com um saquinho Ziploc. Usei-o para fazer arabescos de maionese, florzinhas de maionese e - como "Parabéns, Julie!" me pareceu auto-elogioso demais - um

' Julie/Julia" em letras cursivas em volta da borda da travessa. O que eu descobri, porém, é que a *Mayonnaise Collée* dá muito mais certo com pratos *frios*. Tão logo coloquei as batatas quentes na travessa, minhas decorações caprichadas derreteram, dando lugar a borrões irreconhecíveis, e as letras de "Julie/Julia" foram se tornando cada vez mais gordas e indistintas, até ficarem

completamente ilegíveis. Acho que eu devia ter previsto isso. Tudo bem. Sólida ou derretida, a *Mayonnaise Collée* caiu muito bem com as batatas *sauté*. E, a despeito do que diz minha mãe, os *Rognons de Veau à la Bordelaise* não ficaram com gosto de mijo, porque foram limpados com minha letal faca própria para desossar e também porque o tutano de boi e a salsinha que eu salpiquei por cima no final lançaram um ataque combinado contra quaisquer traços de urina que porventura ainda sobrevivessem nos rins - sufocando-os com sua suculência gordurosa, aveludada, seu verdor ácido e fresco. Para acompanhar, tomamos um vinho encorpado, escuro e cujo gosto lembrava um pouco o de sangue. A mulher que me vendera o vinho dissera que ele era "selvagem". Como eu. Para sobremesa, uma cremosíssima *Reine de Saba* e o segundo episódio da primeira temporada de *Buffy*.

E de repente, não mais que de repente, estava terminado. Eu passara doze meses fazendo aquilo. Cozinhar para amigos, familiares e para as apresentadoras de um programa da CNNfn, e no meio do caminho a coisa ganhara contornos meio surreais.

Porém agora estávamos ali, exatamente como no princípio - apenas eu, Eric e três gatos, um pouco mais cansados, aboletados num sofá num subúrbio afastado, comendo. *Buffy* caçava vampiros na TV e, em algum lugar, Julia ria com satisfação - ainda que, na realidade, me odiasse.

Fim

Acontece que acordei no dia seguinte e, obviamente, precisava ir trabalhar. Tinha quase me esquecido desse detalhe. E, apesar de os meus rins não terem ficado com gosto de mijo, na manhã seguinte meu mijo estava com um leve cheiro de rim. Então fui para o escritório e tudo continuava mais ou menos como antes. Lá eu ainda

era apenas uma secretária, embora agora fosse uma secretária mais gorda que havia aparecido na CBS e na CNNfn.

"É tão estranho, Eric." Liguei para ele entre um telefonema e outro de gente maluca, enquanto Bonnie estava numa reunião Extremamente Importante.

"É, eu sei."

"Estou aqui na minha mesa. Tenho a sensação de que o Projeto ainda não acabou e, ao mesmo tempo, de que nunca aconteceu."

"Espere até você cozinhar alguma coisa sem manteiga, aí verá que acabou."

Mas então resolvi fazer um *stirJry* para o jantar. Tinha me esquecido da aporrinhação que é preparar essa fritada chinesa de carnes e legumes com molho de soja. Não havia manteiga nem Julia, mas mesmo assim fomos comer só às 22h30, de modo que continuei com a sensação de não ter acabado.

Foi então que chegamos à conclusão de que, para acabar pra valer, tínhamos de fazer uma coisa séria. Precisávamos empreender uma peregrinação. Iríamos visitar a exposição de Julia Child no Smithsonian Institution. Veríamos a cozinha que Julia doara para o museu ao se mudar para uma comunidade de aposentados na Califórnia - tinha sido transplantada por inteiro da casa em que ela vivera com Paul, em Cambridge, Massachusetts, para Washington, De. Deixaríamos um tablete de manteiga como sinal de agradecimento. Imaginamos que, para dar aquilo como definitivamente encerrado, não podia haver coisa melhor.

Um problema que o Eric tem é que ele detesta dirigir. Já eu tenho um problema que é esse estranho e funesto campo de força, semelhante ao do Triângulo das Bermudas, cujo centro é o meu umbigo. Pouco antes de efetuarmos nossa peregrinação, esse campo de força provocou o sumiço de minha carteira de habilitação. Cidadão correto que é, Eric jamais permitiria que eu dirigisse sem ela, o que significava que quem teria de dirigir por todo o corredor Nova York-Washington, na ida e na volta, seria o único de nós dois que realmente detestava fazê-lo. De modo que naquela bela manhã do início de setembro, quando pegamos nosso carro alugado e partimos, dava para sentir desde o começo a fermentação desse pequeno *frisson* de ressentimento - e não se esqueçam de que eu e Eric não formamos exatamente uma dupla de viajantes digna de participar de um *reality show* como *Corrida Milionária*.

É maravilhoso passar um dia lindo fora de Nova York. É delicioso sentir o vento nos cabelos. E é ótimo não perder tempo com listas de compras. O que não é muito bom é chegar a Washington com um mapa ruim e uma navegadora ainda pior. Minha ideia genial foi pegar a saída para a Georgia Avenue e seguir toda vida por ela até chegar ao National MaU. O que descobrimos, porém, é que é preciso mais ou menos quinze anos para realizar esse trajeto. Quando Eric começou a proferir grunhidos audíveis sobre cometer haraquiri com a alavanca do câmbio, tive minha segunda ideia genial, que foi virar aleatoriamente à direita numa rua qualquer. Decisão esta que nos fez ficar dando voltas e mais voltas, como uma (extremamente lenta) bolinha de fliperama, contornando rotatórias e berrando à maneira de, bom, dois nova-iorquinos revoltados com pedestres que atravessavam a rua tão devagar que era como se toda a população de Washington fosse retardada ou estivesse sob o efeito de drogas. É bem possível que continuássemos lá até hoje, completamente perdidos, se não tivéssemos topado com a Pennsylvania Avenue. Nunca imaginei que diria isto durante o atual governo, mas sou obrigada a fazê-lo: que Deus abençoe a Casa Branca.

Eric tinha um amigo nascido e criado em Washington que havia dito que era fácil estacionar nas proximidades do National MaU. Talvez fosse assim em outros dias, mas certamente não no dia em que se realizavam a Conferência da Associação Nacional de Mulheres Negras e a Reunião das Famílias Negras Americanas. A essa altura, eram duas da tarde, e nós não tínhamos comido nada desde que acordáramos. Não sabíamos a que horas o Smithsonian fechava nem onde ele ficava e tampouco onde poderíamos comprar um tablete de manteiga, coisa que tínhamos de fazer antes de ir para o museu, porque se não arrumássemos a manteiga tudo aquilo teria sido em vão - e havia aquelas malditas árvores por toda parte, sem contar o mundaréu de gente andando pelo parque com o mesmo passo lerdo dos que atravessavam as ruas. Razão pela qual estávamos começando a entrar em pânico. O espelho d'água do Lincoln Memorial havia sido drenado durante a construção do assombrosamente medonho monumento da Segunda Guerra Mundial, por isso pudemos atravessá-lo a pé. Andamos e andamos, acalorados e atônitos, pedindo informações aos policiais que encontrávamos pelo caminho, esquivando-nos de crianças com pacotes de salgadinhos, parando para que Eric comprasse: (a) uma linguiça polonesa, (b) pilhas para a máquina fotográfica e (c) (quando ele se deu conta, após ter jogado fora as pilhas velhas, as quais ele havia comprado cerca de uma semana antes, e colocado as novas e ter se indignado porque a luzinha "sem pilha" continuava piscando e termos então percebido que na realidade era a luzinha "sem filme" que estava piscando, de que as pilhas velhas, a essa altura perdidas no interior de uma lata de lixo, cobertas de ketchup e açúcar de confeitiro, na realidade estavam boas) um rolo de filme.

Nossas chances em relação à manteiga pareciam mínimas. Quem nunca esteve lá talvez não saiba, mas os arredores do National Mall são um bom lugar para ver edifícios governamentais grandes e cinzentos, estátuas de presidentes e livrarias, mas não para encontrar uma mercearia. Perguntei ao gerente do restaurante

Harry's se ele podia me vender um tablete de manteiga. O sujeito não era nova-iorquino - o que foi possível constatar porque ele não reagiu como um imbecil -, porém não pôde me ajudar, já que o Harry's *não usa manteiga*. O que me deixou pasmada e me fez pensar que, embora aquele povo com passo de tartaruga fosse muito gentil e não obstante todas aquelas árvores serem adoráveis, eu realmente não seria capaz de viver em Washington. O

gerente do Harry's disse, todavia, que nós provavelmente encontraríamos manteiga na *drugstore cvs*, a três quarteirões dali.

E de fato encontramos.

Muito bem. Estávamos prontos. Eram 15h30. Eric havia comido sua linguiça e tínhamos em mãos tanto a manteiga como a máquina fotográfica e o filme que nos permitiriam documentar a oferenda. Chegamos ao Smithsonian e entramos na fila para passar pelo escrutínio da segurança do museu. Agora era só dar um jeito de esconder a manteiga.

Uma coisa sobre mim que talvez vocês não saibam, porque também não é algo de que eu saia por aí me vangloriando, é que eu sou uma pessoa muito conscienciosa. Não, isso não é de toda verdade, não sou tão honesta assim, nem tão educada - que diabo, nem limpa eu sou. Acho que eu sou é covarde. Quando criança, eu me via um pouco como Scarlett O'Hara - corajosa, desembaraçada, impiedosa, irresistível. Hoje em dia, porém, na maior parte do tempo me identifico apenas com o comentário que Rhett faz quando Scarlett diz a ele que tem medo de ir para o inferno: "Você é como um ladrão que não lamenta o roubo que cometeu, e sim ter sido apanhado em flagrante". Nada me perturba mais do que a perspectiva de ser apanhada em flagrante. E sou capaz de coisas horríveis para evitar que isso aconteça. Por acaso sinto orgulho de

ter me oferecido para segurar a mochila de Eric enquanto ele amarrava o sapato e aproveitar para colocar sorratamente a embalagem de manteiga Land O'Lakes ali dentro? Porventura me orgulho de ter usado Eric como meu avião, a fim de que, na eventualidade de um daqueles guardas encontrar a muamba - aqueles guardas corpulentos que tinham cassetetes presos aos cintos e usavam pequenas lanternas para examinar o interior dos sacos ou das sacolas -, ele se ferrasse no meu lugar? Claro que não. Envergonho-me do que fiz. E só o que posso dizer em minha defesa é que os guardas não deram a mínima para a mochila do Eric e sua manteiga. Passamos por eles sem o menor problema, depois avançamos a passos largos por um saguão comprido e amplo e em dois tempos estávamos lá: a exposição de Julia Child.

Imagens de Julia e entrevistas sobre ela com outras pessoas repetiam-se na tela de uma grande televisão instalada numa sala relativamente acanhada. Junto às paredes, viam-se fileiras e mais fileiras de caixas, nas quais se exibiam alguns dos estranhos e assombrosos utensílios de cozinha da enorme coleção de Julia - uma geringonça chamada *manché gigot*, que lembrava um crudelíssimo prendedor de mamilos, o mesmíssimo maçarico que eu a vira usar para chamuscar um tomate. Expostas numa parede, estavam as dezessete páginas da receita de pão francês que Julia incluía no segundo volume de *MtAoFC* - se eu pensava que depois do *Pâté de Canard en Croûte* nada mais me assustaria, eu estava redondamente enganada.

E então havia a cozinha, circundada por vidro. Menor do que eu pensava, não tão superior à nossa em magnitude quanto eu imaginava. As tábuas dotadas de ganchos, marcadas com o perfil de suas inúmeras panelas. O enorme e belo forno Garland. As lustrosas bancadas de bordo, cinco centímetros acima da altura padrão. Era a cozinha que Julia construía sob medida para si depois de passar metade da vida espremendo o corpanzil nas cozinhas de um mundo

excessivamente pequeno. Encostei-me ao vidro, espichando o pescoço para observar todos os cantos e recantos. Desejei poder entrar ali um minuto que fosse e sentir-me diminuída dentro da cozinha de Julia Child.

Havia três criancinhas sentadas no carpete em frente à TV. Enquanto aguardávamos que o lugar ficasse vazio para que eu pudesse deixar a manteiga com tranquilidade, pus-me a observá-las. Estavam sentadas com as pernas cruzadas, as cabecinhas tão inclinadas para trás que por pouco não tocavam as costas recurvadas, as bocas abertas para que pudessem respirar por elas. Ficaram a maior parte do tempo em silêncio, salvo por uma risadinha ou outra quando Julia atirava um rolo de macarrão por cima do ombro ou coisa do gênero, quando uma delas sussurrou com assombro: "Essa Julia Child é *louca*". Passei algum tempo sem saber se era apenas a televisão exercendo sua atração hipnótica sobre mentes jovens. Mas então Julia deu lugar a Alice Waters e, mais rápido do que você seria capaz de dizer "pêra perfeita", as crianças se levantaram e correram para a sala dos carros antigos.

Ainda esperamos um bom tempo para que o lugar ficasse vazio, mas as pessoas não arredavam pé. Covarde ou não, eu tinha que acabar com aquilo.

"Eric, me dê a manteiga e pegue a máquina."

"Mas a manteiga não está como você?"

"É... não." Abri um sorriso acanhado e apontei. "Está aí dentro." Eric tirou a embalagem de Land O'Lakes da mochila, estupefato com a descoberta de minha traição - mas aquela não era hora para discussões. "Agora pegue a câmera. Vamos dar *um fim* nisso."

Não havia a menor dúvida quanto ao lugar onde deixar a oferenda: tinha de ser no meio da exposição, debaixo de uma grande foto em preto-e-branco de Julia envergando um avental de *chef* e uma camisa de poliéster típica dos anos 1970, o quadril empinado, um sorriso largo estampado no rosto. Havia até uma prateleira estreita sob a foto, como se aquilo de fato fosse um santuário e se esperasse que os peregrinos deixassem oferendas ali.

Segurei a manteiga por um momento nas mãos e contemplei a foto. Era uma boa foto, um excelente retrato. Julia parecia afável, vigorosa e faminta, dona de ombros largos, rosto amplo e mente generosa, exatamente como eu a vira todas as noites dos últimos doze meses, quando ela se punha a matraquear dentro da minha cabeça. A Julia que vive numa comunidade de aposentados em Santa Barbara talvez ache que eu sou uma arrivistazinha leviana de boca suja. Se eu encontrasse essa Julia, é bem possível que nem gostasse dela. Mas eu gostava muito da Julia que habitava minha cabeça - que, afinal, era a única que eu realmente conhecia. E mais: a Julia da minha cabeça também gostava muito de mim.

"Pois bem, *bon appétit, Julia*. E obrigada. Muito obrigada."

Coloquei a manteiga debaixo da foto - e saí correndo feito uma louca, morrendo de rir, com Eric no meu encalço.

E foi isso, sério. Uma secretária, habitante de Queens, colocou em risco seu casamento, sua sanidade mental e o bem-estar de seus gatos para preparar todas as 524 receitas de *Mastering the Art of French Cooking* - um livro que mudou a vida de muitas donas de casa americanas - tudo isso em um único ano. O mesmo ano em que ela completou 30

anos de idade. Foi a coisa mais difícil e mais corajosa de sua vida, a melhor coisa que uma covarde como ela já havia feito, e não poderia tê-la feito sem Julia.

Fim

Junho de 1949

Paris, França

"Bom, Paulski, fui lá e fiz."

"Venha cá, debruce na janela, assim consigo pegar os telhados atrás de você. Fez o quê?"

"Arrumei um projeto para mim." Minette subiu no peitoril da janela em que ela havia se debruçado; Julia afogou as orelhas da gata e sorriu para a câmera.

Paul clicou uma vez, avançou o filme, clicou de novo. A luz Pálida que incidia no apartamento naquela tarde parecia ter o propósito de embelezar os planos suaves e largos do rosto de sua mulher. Fotografar sempre o deixava de bom humor. "Bom, e qual é o projeto?"

"Vou lhe mostrar - não saia daí, volto num minuto." Ela se afastou da janela e, com passos pesados, seguida por Minette,

atravessou o corredor rumo ao quarto do casal.

Paul ouviu-a revirando papéis em meio à desordem de sua escrivaninha. Pouco depois, ela reapareceu. Tinha um formulário diante de si.

"Vou estudar numa classe com onze veteranos - o Exército está pagando tudo. Serei a única mulher, por isso acho que é bom você ficar de olho em mim!"

Paul tomou a folha mimeografada das mãos de Julia para poder ler melhor. "Cordon Bleu, hein? A escola de culinária? Vai aprender a cozinhar?"

Julia riu com satisfação. "Ah, é bem mais que isso. É um curso profissionalizante, para chefs. Quando terminar, poderei ser uma restaurateur, se quiser. Já pensei até num nome para o lugar: Chez Paulski. Que tal?"

"Para mim está ótimo." Paul devolveu o formulário de inscrição para Julia e a abraçou.

Quando ela o abraçou também, quase quebrou suas costelas.

"Vou aprender a cozinhar para você, querido. Não - vou dominar a arte da culinária para você. Ha-HA!"

Paul tirou outra foto da mulher, que pegara Minette e a suspendera acima da cabeça, para enorme consternação da gata.

"Quer saber? Esse curso de culinária pode ser a solução ideal para você, Julia."

*Ela se virou para ele com uma expressão subitamente reflexiva.
"Sabe de uma coisa?"*

Acho que pode ser mesmo." Ela riu, e ele riu com ela. "Talvez seja um novo começo para esta velha garota!"

... Bom, ainda não foi dessa vez

Uma coisa que estou aprendendo sobre o "fim" é que ele não tarda nem se aproxima de forma sorrateira de você. Porque "terminar" é algo que simplesmente não acontece.

Uma semana antes do fim do Projeto, comprei duas garrafas de champanhe. Abri uma na penúltima noite, com Sally e Gwen, numa espécie de Comemoração do Fim (Versão Com Testemunhas). A segunda eu pretendia abrir durante a Comemoração do Fim (Versão Íntima). Acontece que não a abri, porque a coisa não estaria realmente terminada enquanto o último prato não estivesse lavado, não é mesmo? E nós não tínhamos a menor intenção de lavar pratos naquela noite. E então tivemos a idéia de fazer a Peregrinação a Julia, e esse foi de fato o Fim. Só que aí eu estava para assinar o contrato para escrever este livro e, quando isso aconteceu, pensei que podia dar azar comemorar antes de eu ser paga ou de largar meu emprego de secretária ou de arrumar um cachorro ou de terminar o livro ou ou ou...

É tudo mentira, óbvio. É claro que bebemos a segunda champanhe naquela noite -

digam-me: há alguma passagem nestas trezentas e poucas páginas que poderia levar alguém a crer que eu seria capaz de deixar uma garrafa de champanhe passar um ano inteiro na geladeira? Não, nenhuma. Porém não deixa de ser um bom argumento. Com um livro é fácil - distinguir; escrever (como você pode ver) nem sempre é -, mas o que pode ser classificado como Fim quando se trata da vida?

Passei o último ano me preparando para esse momento, mas por alguma razão a solução, uma solução óbvia, claro, só me ocorreu quando era tarde demais.

Eu estava trabalhando no livro naquela manhã de sexta-feira - a essa altura eu estava sempre trabalhando no livro, se bem que, para ser franca, "arrancando os cabelos por causa do livro" talvez fosse uma descrição mais apropriada - quando o telefone tocou.

Como de costume, deixei que a secretária eletrônica atendesse, e nem sequer me preocupei em desviar minha atenção para identificar a voz do outro lado da linha.

' Julie? Jules? Você está aí? Se estiver, atenda.'

Todo mundo tem pavor da voz familiar que soa na secretária com a neutralidade do sofrimento disfarçado. É a voz que se ouve logo após os acidentes de carro e os divórcios, as doenças e as mortes. Fui correndo atender ao telefone.

"Mãe? O que foi?"

"Você não soube? Ah, meu anjo, coitada..." E minha mãe começou a chorar.

Julia Child havia morrido às vésperas de completar 92 anos. Tinha sido uma morte tranquila, durante o sono. Minha mãe me ligou assim que ouviu a notícia no rádio, naquela manhã, quando estava a caminho do trabalho. Ela continuava no carro, parada em frente ao escritório, soluçando no celular.

"Mal posso imaginar o que isso deve representar pra você", disse ela. "Depois de tudo o que você passou."

Não conheci Julia Child. Nunca a vi pessoalmente. A uma carta que lhe escrevi, ela respondeu: "Obrigada por suas palavras afetuosas". Estava impressa num papel timbrado personalizado. "Fico feliz em saber que exerci uma influência tão positiva sobre você." Não sei se ela de fato escreveu isso ou não. A assinatura, pelo menos, parece que é dela.

Mesmo que a tivesse conhecido, não poderia encarar como trágica uma morte tão pacífica após uma vida tão longa, rica e generosa. É a morte com que todos nós sonhamos - bom, também tem aquela em que você descobre que está com um câncer terminal na cabeça e vai e mata um desses plutocratas filhos-da-puta que estão acabando com a democracia americana antes de ser letalmente alvejada pela polícia em meio a uma chuva de glória. Ok, ok, talvez só eu sonhe com essa.

Não era uma tragédia - era no máximo uma oportunidade para a celebração de uma vida vivida com suprema graça, não obstante seu aspecto um tanto desengonçado. Isso eu intui imediatamente.

Estava muito calma e não senti tristeza nenhuma, pelo menos não no princípio. "Obrigada por me avisar, mãe."

Ela fungou. "Você vai ficar bem? Precisa de alguma coisa? E o blog? Vai escrever um post? Devem estar todos tão tristes." Sua voz tornou a falhar.

"Eu estou bem. Daqui a pouco escrevo alguma coisinha. Dê uma olhada no blog mais tarde, tá bom?"

Eu sabia que precisava escrever alguma coisa, muito embora estivesse havia muitos meses sem postar nada. Sabia que as pessoas acessariam o blog para ver se eu tinha algo a dizer. Queria escrever para Julia o melhor, o mais engraçado, o mais formidável in memoriam que alguém já escreveu. Pus mãos à obra e, permitam-me dizê-lo, logo estava a mil. Minha cabeça pululava com frases engraçadas, comoventes. Eu conseguia dizer coisas inteligentes e sinceras e tristes e gratas e alegres. Estava com tudo e não estava prosa.

Então escrevi isto: "Não tenho nenhum direito sobre essa mulher, salvo o direito que tem aquele que estava quase se afogando sobre a pessoa que o tirou do mar".

E comecei a chorar, e chorei tanto que tive de parar de escrever.

Dois anos atrás, eu era uma secretária de 29 anos. Hoje sou uma escritora de 31. Recebo um bom dinheiro para ficar em casa de pijama, teclando no meu ridiculamente estiloso iMac, exceto quando opto por tirar uma soneca. Sintam-se à vontade para me odiar - eu decerto o faria.

Eric e eu continuamos morando em nosso apartamentozinho de Long Island City (mas, se o livro vender bem, daremos imediatamente o fora). Agora é Eric que tem um empreguinho maçante. É o mesmo emprego, com a diferença de que ele foi promovido -

mas, como tudo é relativo, agora o emprego dele é que é um saco. Porém agora temos um cachorro, e isso ajuda Eric a suportar a pentelhação que é o seu emprego. O nome do nosso cachorro é Robert, ele pesa 48 quilos e adora se encostar nas pessoas. Está viciado em osso de galinha, mas fora isso é perfeito. Em breve começaremos a tentar ter um filho; se conseguirmos ter um bebê humano tão bom quanto o nosso cachorro bebê, poderemos nos considerar felizardos.

Isabel foi em frente e se casou com seu namorado punk. Estão morando em Bath, no mês passado abriram uma livraria e vão começar a tentarengavidar. Chegam a ser nojentos de tão felizes, exatamente como Isabel previu que seriam. Sintam-se à vontade para odiá-los também. Mas, se um dia forem a Bath, passem na livraria para dar um alô.

E comprem meu livro enquanto estiverem por lá. .

Gwen continua trabalhando com cinema. Vem sempre comer com a gente. Não fumamos nem bebemos tanto quanto antes, mas ainda assim é muito bom. No fundo, é até melhor. A Sally está ótima, e o nome do cara com quem ela anda saindo é Simon, o que, preciso confessar, é um alívio.

Meu irmão passou os meses que antecederam à eleição de 2004 no Novo México, tentando ajudar a eleger John Kerry, o candidato

democrata à presidência. Agora que isso foi para o brejo, ele não sabe o que vai fazer, mas, se anda com idéias lunáticas de assassinar o presidente, não contou pra ninguém. A agência governamental onde eu trabalhava selecionou um projeto de monumento para as vítimas dos atentados de 11 de setembro de 2001. Todo mundo abominou a escolha, mas também, o que vocês queriam? Pessoalmente, não achei ruim. Nate, o gênio do mal, acabou se casando e, por incrível que pareça, sua mulher é uma graça de pessoa.

De modo geral, a vida está bastante boa. Quer dizer, não é o meu principado esclarecido, mas não tenho do que me queixar.

E tudo por causa de Julia.

Não digo isso só porque escrever um blog sobre ela foi o que me proporcionou os quinze minutos de fama que eu então consegui transformar no que até agora tudo indica que (três batidinhas na madeira) será uma aposentadoria definitiva dos bicos com os quais eu ganhava a vida. (Mais três batidinhas

para isso.) O que não quer dizer que fazer um blog sobre alguém como David Strathairn ou Jason Bateman pudesse atrair a mesma atenção que recebi por blogar sobre Julia Child (meninos, não levem a mal, vocês sabem que adoro vocês.

Liguem pra mim!). Não, o que estou querendo dizer é o seguinte: Julia me mostrou o que é preciso para uma pessoa encontrar seu caminho no mundo. Não é o que eu pensava que era. Eu achava que isso tinha a ver com... sei lá, confiança, persistência, sorte. Não que não seja bom possuir essas coisas, claro que é. Mas há outro elemento, e é dele que elas vêm.

Alegria.

Eu sei, eu sei - que palavrinha mais irritante, não é? Fico arrepiada só de digitá-la.

Penso logo em cartões de Natal ou em sessentonas new-age com uns chapéus roxos bem molengas na cabeça. Mas é a melhor palavra que tenho para descrever a satisfação impetuosa, quase violenta, que o leitor encontra no texto do primeiro livro de Julia.

Lendo suas instruções para preparar um molho bechamel, o que fica vibrantemente claro para mim é que ali está uma mulher que encontrou seu caminho.

Julia Child começou a aprender a cozinhar porque queria poder comer bem com seu marido, porque se apaixonou tarde, mas perdidamente, pelos prazeres da boa mesa, porque estava em Paris, porque não sabia que outra coisa fazer de si mesma. Tinha 37

anos. Ela encontrara o amor, e o amor era maravilhoso. Aprendera a comer, e isso também era muito bom.

Mas não bastava. E é bem provável que ela pensasse que, se até os 37 anos não descobrisse o que era essa coisa que ainda lhe faltava, não a descobriria nunca. Mas então, numa escola parisiense de culinária, ela descobriu.

Custei muito a entender isso, mas o que desde o princípio me atraiu em MtAoFC foi o aroma de esperança e descoberta de

realização profundamente inscrito em suas páginas. Eu achava que estava usando o Livro para aprender a cozinhar comida francesa, mas no fundo estava era aprendendo a farejar as portas secretas da possibilidade.

Às vezes, para ser feliz, é preciso fugir para Bath e casar-se com um punk. Às vezes, é preciso tingir o cabelo de azul-cobalto ou vagar por ilhas remotas na Sicília ou preparar, ao longo de um ano, todas as receitas de Mastering the Art of French Cooking sem nenhuma razão em particular. Foi isso que Julia me ensinou.

Nas semanas que se seguiram à morte de Julia, muita gente aproveitou para dar seu pitaco sobre Como Julia Mudou o Mundo ou O Que Julia Significou para Mim ou, mais raramente, Por Que Julia Não Era Tudo Isso. Tais declarações tendem para o egocentrismo: "Eu vi Julia nesse e naquele restaurante", ou "O meu sei-lá-que-prato-de-julia é simplesmente sensacional", ou "Nunca engoli a opinião de Julia sobre isso-ou-aquilo..." Deus é testemunha de que também sou culpada desse crime.

Parece que há alguma coisa em Julia que faz vir à tona o narcisismo das pessoas. Eu, na realidade, sou a pior de todas, porque fico com os dois pés atrás quando alguém começa a falar sobre ela. Tendo a achar que ninguém entende o que Julia tem de tão especial, que não a saca como eu. Alguém pode ser mais narcisista que isso? Sobretudo levando em conta que, até onde sei, Julia deixou este mundo achando que eu não passava de uma fulaninha arrogante, imprestável e vulgar.

Para quem não acredita no céu, a morte é o "Fim" mais definitivo que pode haver. Por mais adorável que seja a ideia, não acredito que Julia esteja no céu, comendo sole meunière com Paul. Acredito que o corpo dela está enterrado - sob uma lápide lindíssima; dou uma

chance para vocês adivinharem qual é o epitáfio - e o cérebro, o coração, o humor e a experiência que faziam daquele corpo Julia se extinguiram. Tudo o que restou deles é o que ainda reside em nossa memória.

Mas isso também é uma espécie de vida após a morte, não? E, para uma mulher como Julia, é ainda melhor que seja assim. Quando eu estava no colégio, tive um professor de teatro particularmente nefasto. É uma história e tanto, daria outro livro - mas só enveredei por ela agora para dizer isto: ele morreu, mas continua vivo na minha memória; só que a lembrança que guardo dele é a de um filho-da-puta insensível, manipulador e infeliz. E isso não é jeito de se passar a eternidade.

Com Julia, porém, é diferente. Em vez de ficar zanzando por um céu piegas e mal-ajambrado, tentando descobrir como fazer para arrumar um verdadeiro linguado de Dover, ela perambula pelos aposentos da minha cabeça, preparando assados num bom e parrudo fogão Garland, bebendo seu vinho e se divertindo como nos bons e velhos tempos. Ela tem sua rotina e às vezes é bem teimosa, mas já não clarifica manteiga, pois chegou à conclusão de que o esforço não vale a pena, o que significa que continua disposta a aprender coisas novas. E, como eu lhe dei um lugar para dormir, já não acha que sou uma fulaninha arrogante, imprestável e vulgar.

Ao contrário, agora ela me vê como uma mulher formidável. Pelo menos é o que pensa a Julia que vive na minha cabeça. Há milhares e milhares delas em cabeças espalhadas pelo mundo inteiro, mas essa Julia é minha. Praticamente todas as coisas escritas sobre Julia após sua morte terminam da mesma maneira - inclusive a que escrevi no meu blog naquele dia.

É a frase com a qual durante quarenta anos ela encerrou seu programa na TV. Está gravada na lápide do túmulo dela, meu Deus. Mas não farei isso. Não, não farei. Porque, embora seja algo afetuoso, em última análise não faz sentido. Não transmite tudo o que Julia significou para mim - a Julia que está ainda agora na minha cabeça, dizendo essa frase, pronunciando-a com um guincho esganiçado, qual uma adolescente desmiolada:

"Bon Aaa -"

Não. Vamos dizer apenas "Fim" e deixar por isso mesmo.

Ah, e obrigada.

Obrigada por tudo.

Agradecimentos

Como todo e qualquer escritor sobre a face da Terra - e, em especial, todo escritor inexperiente e perdido - vejo que há uma quantidade infinita de pessoas a quem devo agradecer. É a primeira vez que faço isso, e sei que vou acabar me esquecendo de alguém. Portanto, peço desculpas antecipadas por suscetibilidades eventualmente feridas:

Obrigada a -

Eric, claro;

minha mãe, meu pai e meu irmão Jordan;

Hannah, Helen e Em;

as Duas Texasas e todas as suas puxa-sacos;

os seis democratas de minha ex-agência governamental - especialmente Anita, John, Sharon e Katie, mas também Ben, Peter, Chris, Amy, David e... (Ops, já passou de seis, não?);

Elizabeth Gilbert, que, lá do Afeganistão, em vinte minutos me tirou de uma fria; Sarah Chalfant, que me tirou de várias outras frias;

Molly, que no último minuto me lembrou das virtudes da inconsistência; Judy Clain, por acreditar em mim;

Eric Steel, por acreditar em mim ainda mais;

e todos os que em algum momento leram meu blog, mas especialmente aqueles que se tornaram como um membro da família para mim.

Comunidade de Digitalizações de Livros:

[http://www.orkut.com.br/Main#Community.aspx?
cmm=34725232](http://www.orkut.com.br/Main#Community.aspx?cmm=34725232)