

UM namorado PARA viagem



SHER LEE

Alt



SHER LEE

UM
namorado
PARA
viagem
♡

Tradução
João Pedroso

Alt

Sher Lee escreve comédias românticas e fantasias para adolescentes. *Um namorado para viagem* é seu livro de estreia. Assim como o protagonista, ela fazia bolos da lua com a tia favorita e tem uma paixão eterna por comidas típicas de rua (incluindo uma inacreditável fraqueza por xiao long bao).

Ela mora em Singapura com o marido e Spade e Clover, dois corgis adoráveis.

Sherleeauthor.com

[@sherleeauthor](https://www.instagram.com/sherleeauthor)

Sumário

[Pular sumário \[» » \]](#).

[Dedicatória](#)

[Capítulo um](#)

[Capítulo dois](#)

[Capítulo três](#)

[Capítulo quatro](#)

[Capítulo cinco](#)

[Capítulo seis](#)

[Capítulo sete](#)

[Capítulo oito](#)

[Capítulo nove](#)

[Capítulo dez](#)

[Capítulo onze](#)

[Capítulo doze](#)

[Capítulo treze](#)

[Capítulo catorze](#)

[Capítulo quinze](#)

[Capítulo dezesseis](#)

[Capítulo dezessete](#)

[Capítulo dezoito](#)

[Capítulo dezenove](#)

[Capítulo vinte](#)

[Capítulo vinte e um](#)

[Capítulo vinte e dois](#)
[Capítulo vinte e três](#)
[Capítulo vinte e quatro](#)
[Capítulo vinte e cinco](#)
[Capítulo vinte e seis](#)
[Capítulo vinte e sete](#)
[Capítulo vinte e oito](#)
[Capítulo vinte e nove](#)
[Capítulo trinta](#)
[Capítulo trinta e um](#)
[Capítulo trinta e dois](#)
[Capítulo trinta e três](#)
[Epílogo](#)
[Agradecimentos](#)
[Créditos](#)

*Para minha mãe e meu pai,
por sempre terem acreditado*

Capítulo um

Tem alguma coisa queimando. Tia Jade diz que, se a fumaça é branca, então tudo bem. Mas se for amarela, aí é um problema. O que significa que vou ter que escolher entre salvar o rabanete frito e a panqueca de ovo que esqueci de virar ou os cinco espetinhos de satay de carne de porco que estão escurecendo na grelha.

Quando o cheiro de queimado se espalha pela cozinha, vou direto para os cubos de carne suína no espeto. A gordura na carne solta muita fumaça quando queima, e se o alarme de incêndio disparar e os jatos de água forem ativados, estamos ferrados.

Megan arranca a frigideira com a panqueca fumegante do fogo. Ela me encara.

— Dylan, não era pra você ficar de olho no chye tow kuay?

— Faltam três minutos pra dar *zebra* com o pedido de número trinta e oito de dezesseis xiao long bao! — exclama Tim pela janela de serviço. Ele tem onze anos, então não pode entrar na zona de guerra, mas está cuidando do balcão como um profissional, anotando os pedidos feitos pela internet e presencialmente. Tim usou um algoritmo que reúne dados e determina a *zebra*, o momento em que clientes famintos se irritam e cancelam as compras. — E a tia Heng ainda tá esperando o hokkien mee frito com camarão dela!

— Tô cuidando do xiao long bao!

Arranco a tampa da cesta para cozimento a vapor e, com cuidado, coloco os bolinhos dentro de uma caixa revestida de papel-manteiga. Trata-se de um prato instável, pois um xiao long bao tem recheio de carne moída de porco envolto por uma mistura volátil de caldo, tudo dentro de uma fina camada de massa. Se a massa se romper, o caldo vaza. Um de nós ainda comeria o bolinho arruinado, mas era para estarmos vendendo comida, e não enchendo o bucho.

Os chineses acreditam que os nomes têm um efeito poderoso em como algo ou alguém vai acabar sendo, e é por isso que a maioria dos restaurantes são chamados de alguma variação de *Feliz*, *Da sorte* e *Dourado*. Algo sereno, positivo... sem violência. Quando tia Jade montou seu delivery sino-singapurense aqui no Brooklyn, em Nova York, deveria ter pensado melhor antes de batizá-lo como Guerreiros do Wok.

Mas talvez esse nome guarde mais verdade do que imaginamos. Tia Jade é uma guerreira no fogão — capaz de se desligar do caos e ficar completamente concentrada em dominar o arroz frito com ovo que é sua especialidade. O wok de ferro fundido pode ficar tão quente quanto o sol, mas ela nem pestaneja quando as chamas rugem ao redor. Minha tia agarra o cabo e usa o lado curvo do wok para virar o arroz frito no ar. Jogar a comida em um movimento contínuo é o segredo para capturar o elusivo wok hei, ou “respiro do wok”, um aroma defumado delicioso com toques chamuscados que permanecem na língua.

Tim coloca a cabeça pela janela de novo.

— O Chung ligou. O pneu furou! O que a gente faz com esses pedidos que já tão prontos pra sair?

Merda. Nossas entregas no Brooklyn cobrem a região que vai do Sunset Park até Bay Ridge, e normalmente contamos com dois motoboys. No entanto tio Bo está doente (chamamos todas as pessoas com idades parecidas a de nossos pais de tio ou tia, mesmo que não sejamos parentes), então Chung tá operando sozinho hoje à noite. É feriado do Dia do Trabalho, e os pedidos não param.

Olho para tia Jade e para meus primos. Ela está com uma mancha de molho de soja na manga. Megan está usando um cortador de pizza em vez de uma faca para picotar as cebolinhas mais rápido. Tim, de cenho franzido, está conferindo o horário de cinco pedidos já prontos esperando para serem entregues.

Tem uma frase em cantonês que tia Jade costuma dizer: “*Sup gor cha wu, gau gor goi*”. Há dez bules, mas somente nove tampas para cobri-los.

— Eu vou. — Arranco o avental e o penduro. — Tem a minha bicicleta.

Tentamos não acumular mais de três clientes para cada corrida, porque assim a comida não esfria, mas não temos escolha. Tim e eu colocamos as caixas em uma enorme bolsa térmica, que fica tão cheia que é capaz de

desequilibrar a bicicleta. Tomara que eu não perca o controle e bata numa lixeira ou arranhe um carro estacionado em fila dupla nas avenidas. O que daria todo um novo significado para o nome do nosso delivery, já que o guerreiro perderia a batalha e teria que voltar a pé para casa. Megan odeia minhas piadinhas ruins.

Prendo o capacete e pedalo pelo cantinho da estrada, evitando as poças cheias de sujeira e folhas mortas nas valetas. É o primeiro fim de semana de setembro, e, mesmo depois que o sol se põe, a cidade continua um forno gigante. Uma tempestade encharcou as ruas mais cedo, e agora o ar não só está quente, mas também insuportável de tão úmido. Antes de chegar no primeiro destino, minha camiseta já fica ensopada de suor.

Faço quatro entregas e peço desculpas pela demora em cada uma. A última parada é num apartamento em Bay Ridge, na rua 74. Entro no saguão do prédio e mostro para o porteiro a nota que Tim sempre grampeia com capricho no cantinho da sacola de papel. O pedido é para “Adrian R.”. Tomara que ele mande deixar a comida na recepção para eu poder dar logo o fora daqui.

O porteiro pega o telefone e digita um número.

— Boa noite, sr. Rogers. Tem um entregador aqui com um pedido pro senhor. Claro, vou falar para subir.

Essa noite não tá fácil para mim.

Sou encaminhado para a cobertura. Quando o elevador se abre, há um cara de quase vinte anos parado no batente da porta. Ele veste uma camiseta oversized da Fendi por cima da bermuda. Com o cabelo loiro platinado e as maçãs do rosto acentuadas, esse garoto poderia muito bem estar desfilando numa passarela da Fashion Week de Nova York. Mas ele não faz meu tipo, ainda mais pelo jeito que está olhando para mim, como se eu fosse um pedaço de chiclete preso na sola de seus mocassins de couro de vitelo.

— Adrian R.? — pergunto, e caminho apressado em sua direção.

— Já tava na hora — vocifera Adrian. — Não importa que o arroz frito de vocês seja maravilhoso, não deveria levar uma hora pra chegar aqui. As pessoas precisam comer, sabe.

Estou com os lábios ressecados de sede. Meus dedos estão em carne viva de tanto ralar gengibre. Meus pés estão doloridos de ficar correndo

pela cozinha e pedalando mais rápido do que nunca. Mas claro. As pessoas precisam comer.

— Desculpa pela demora. — Estendo o saco de papel. Atrás dele, há uma vista estonteante do horizonte no Brooklyn através das janelas que vão do chão ao teto. — Bom apetite.

Estou a cerca de um metro e meio do elevador quando um surto me faz dar meia-volta.

— Que merda é essa? — Com uma careta de nojo, Adrian segura a caixa de arroz frito. — Não foi isso que eu pedi!

Com cautela, refaço meus passos. Tim raramente erra nas instruções.

— Dez espetinhos de satay de porco e duas caixas de arroz frito com ovo e camarão?

— E SEM CEBOLINHA! — Adrian arranca a nota da embalagem e joga o papel no meu rosto. — Tá bem aqui na comanda! Então por que é que o meu jantar tá coberto desse monte de nojeira verde?

Tim chegou até a destacar esse detalhe em amarelo. Mas, em meio ao caos, todos nós deixamos passar. As cebolinhas foram polvilhadas por cima e daria para removê-las. Mas tenho a impressão de que sugerir isso pode fazer com que nosso cliente irritado perca as estribeiras.

— Desculpa, foi tudo culpa nossa — digo. — O pagamento foi feito on-line, e o reembolso vai direto pro cartão de crédito que você...

— Não quero reembolso. Quero o que eu PEDI! — vocifera Adrian. A raiva no trânsito é ruim, mas a raiva causada pela entrega de comida é coisa de outro nível. — Você espera que eu fique feliz por receber de volta o MEU PRÓPRIO dinheiro por causa de um jantar que EU PAGUEI, mas não RECEBI depois de passar mais de UMA HORA esperando? Que tipo de otário você acha que eu sou?

— Deixa disso, bebê. — Outra voz masculina vem lá de dentro. — A gente pede pizza, tá bem?

O cara que aparece me faz perder toda a minha linha de raciocínio. Ele tem mais ou menos a minha idade e parece ter ascendência asiática e branca. Não está usando nada além de uma cueca boxer (o que significa que os pais de Adrian não devem estar em casa e os dois têm o apartamento inteirinho só para eles). E tudo o que eu consigo pensar é: por que é que Adrian está surtando com o coitado do entregador quando

poderia estar, sei lá, lambendo chantilly direto daquele abdômen no lugar da janta e da sobremesa?

— Fica fora disso, Theo. Eu tô resolvendo. — Adrian me olha com raiva. — E se eu tivesse uma alergia fatal a cebolinha? Tudo o que sabe dizer é “desculpa”? A sua chef é cega ou analfabeta?

Sinto um fluxo de sangue subir à minha cabeça. Tia Jade trabalha seis dias por semana, do amanhecer à meia-noite. Ela nunca consegue descansar a cabeça (e é sério, porque nunca tira a touca higiênica), fazendo o tipo de serviço árduo que, com toda a certeza, esse sujeitinho aqui nunca fez na vida.

— Você tem toda a razão em ficar chateado por sua comida não ter sido preparada do jeito que você queria — respondo. — Mas não tem o direito de insultar a chef, que por acaso é minha tia.

— Olha, sendo bem sincero, não tô nem aí. — Adrian aponta um dedo para o meu rosto. — Quer saber? Já que você nem tá arrependido, eu quero uma compensação.

Pisco.

— Você não comeu a comida. E vamos te dar reembolso total...

— Quero ser compensado pelo sofrimento emocional que vocês me causaram. Indenizações punitivas existem de verdade. Meu pai é um sócio sênior no escritório de advocacia dele.

Mordo o lábio inferior para controlar a raiva. Fazer uma ameaça jurídica é maluquice, mas se ele tiver mesmo alergia, poderia ter passado mal por nossa culpa. O preparo da comida é uma responsabilidade, e dessa vez erramos feio.

Como nos atrasamos com essa leva de entregas, acabei recebendo mais caras feias do que gorjetas hoje à noite. Remexo no bolso e puxo algumas notas de cinco amassadas. Pelo andar da carruagem, Clover não vai ganhar seus petiscos de bacon favoritos essa semana.

— Desculpa, mas isso é tudo o que tenho aqui — digo. — Se quiser mais, vai ter que ligar pro restaurante e falar com a minha tia...

— Adrian, chega. É sério.

O cara que ele chamou de Theo vem até a porta. Seu cabelo castanho é curto nas laterais e está arrepiado em pontas molhadas no topo. A cueca boxer dele tem ARMANI estampada no cós. Sempre me pergunto por que as pessoas se dão ao trabalho de esbanjar roupas íntimas de marca sendo que

praticamente ninguém mais vê. Talvez seja para momentos assim, quando o entregador teve uma noite difícil e precisa se animar um pouquinho. Tá bom, Dylan. Para de ficar encarando. Você não quer dar outro motivo para o namorado dele te assassinar.

— Beleza, que seja. — diz Adrian para Theo antes de semicerrar os olhos para mim. — Nunca mais peço no delivery de vocês. E vou deixar avaliações de uma estrela em todos os sites e dizer pra todo mundo que vocês poderiam ter me MATADO.

Ele empurra a caixa de arroz frito para minhas mãos e fecha a porta na minha cara.

Fico parado ali, atordoado, antes de ir embora. Quando saio do edifício, recebo uma mensagem de Chung dizendo que consertou o pneu furado e pode cuidar do restante das entregas dessa noite.

Sufocantes ondas de calor e exaustão preenchem o ar enquanto me sento no meio-fio, próximo à minha bicicleta acorrentada. Meu estômago deixa um ronco escapar, e abro a caixa de comida. Dizem que os mestres da culinária servem o arroz frito com um pouquinho de ovo preso a cada grão. Devo ser suspeito para falar, mas aposto que tia Jade poderia deixá-los no chinelo. Pego a colher de plástico e enfio a comida na boca. Mesmo que tenha esfriado, ainda parece a melhor coisa do mundo depois desse turno dos infernos.

Capítulo dois

— **O inferno com certeza** tem a ver com essa história — comenta Megan, enquanto limpamos a cozinha depois de fecharmos. — O nome não é Mês do Fantasma Faminto por acaso.

Durante o sétimo mês lunar (que começa no fim de agosto ou no início de setembro), budistas e taoístas acreditam que os portões do inferno se abrem e que os fantasmas dos mortos vagam livremente pelo nosso mundo. Os supersticiosos não ficam na rua depois do pôr do sol e nem vão nadar, com medo de que os espíritos dos afogados venham pegá-los. Minha mãe nunca acreditou nessas tradições, e nem eu. Mas este ano, Por Por e Gong Gong, meus avós lá da Singapura, irão fazer os rituais para ela pela primeira vez: colocar comida no altar, acender incensos e queimar cédulas de dinheiro.

— Bom, o cara faminto na minha última entrega quase arrancou minha cabeça fora porque tinha cebolinha no arroz frito dele — conto para Megan. — Falou que eu podia ter envenenado ele e ameaçou fazer a gente pagar uma indenização punitiva.

— É sério? Que babaca.

Despejo o chá que sobrou sobre a bancada gordurosa, que funciona como desengordurante e é mais sustentável do que produtos químicos. A mesma coisa com a grelha, que Megan está limpando com um resto de cebola. As enzimas da cebola amolecem a sujeira e esfregam muito melhor do que escovões de aço, ainda mais levando em consideração que as cerdas ficam presas entre as grades.

Dou um suspiro.

— Ele vai jogar a média das nossas avaliações lá pra baixo. Deve acabar chamando um monte de amiguinhos ricos pra ajudar. Mas ele recuou quando o namorado se meteu.

Caras atléticos são a minha criptonita, mesmo que eu não seja exatamente atlético (a maior parte do meu cardio consiste em ficar correndo para lá e para cá pela cozinha, cuidando para que a comida não passe do ponto).

— Como você sabia que era namorado dele? — pergunta Megan.

— Hum, foi bem óbvio. O namorado tava quase pelado. Era magro, todo definido e a parte debaixo do abdômen dele tinha umas entradinhas perfeitas que...

Tim, que está contabilizando notas fiscais na janela de serviço, franze o nariz.

— Dylan, isso é informação demais.

— O que é informação demais?

Tia Jade entra na cozinha.

— O Dylan foi massacrado numa entrega — conta Megan. — Mas ele só sabe ficar falando do namorado gostosão do cliente como se o cara fosse um pedaço de carne.

— Que mentira!

— As palavras são suas, Dylan. Magro, definido, entradinhas perfeitas... do jeitinho que você gosta.

— Eca, não fala assim. Parece tão degradante.

Megan dá um sorriso debochado.

— Não se preocupa. Todo mundo é meio superficial de vez em quando.

Ela tem dezesseis anos, um a menos que eu. Minha mãe e tia Jade tinham só um ano de diferença também. Meus pais se conheceram na Universidade de Nova York e continuaram trabalhando na cidade. Depois do divórcio, ele foi embora para abrir uma empresa em Xangai. Tia Jade estudou culinária em Hong Kong, onde conheceu o pai de Megan e Tim. Quando se separaram, ela se mudou para cá com os filhos.

O sonho de tia Jade é abrir o próprio restaurante para servir autênticos pratos sino-singapurenses. Esse pequeno delivery é tudo o que ela tem por enquanto. O Sunset Park é onde fica a Chinatown do Brooklyn, mas o aluguel na Oitava Avenida é caro demais. Já que trabalhamos apenas com retirada e delivery, ficamos escondidos num espaço mais sossegado perto da rodovia, imprensados entre uma lavanderia self-service e uma loja de gibis. Essa cozinha doida e caótica... é nosso lar. Literalmente. Moramos num apartamentinho de dois quartos no segundo andar, que se conecta ao

restaurante por um lance de escadas que fica atrás da bancada. Eu divido um quarto com Tim, e Megan com a tia Jade.

Tim vai contar o dinheiro no caixa, e tia Jade arrasta dois sacos de lixo pela porta dos fundos.

Megan me cutuca.

— Você anda pegando a correspondência dessa semana?

Meneio a cabeça em negação.

— Pensei que era você que não desgrudava da caixa de correio por causa dos seus produtos do Blackpink.

Megan suspira.

— De novo não.

Tia Jade só faz questão de pegar a correspondência quando há alguma carta que não quer que a gente veja... como avisos de aluguel atrasado. Ela nunca diz nada, mas sabemos que a grana está apertada. Os fornecedores estão com prazo mais curto, o custo dos ingredientes disparou, a competitividade acirrada faz com que aumentar os preços seja difícil. Tim pegou um violino emprestado da escola de música depois que a madeira do seu antigo rachou, e Megan arrumou a tela do celular com fita transparente e parou de pedir um novo aparelho.

— Você vive no TikTok — digo para ela. — Não dá pra fazer um vídeo engraçadinho do Guerreiros do Wok pra gente receber um zilhão de visualizações?

— Se viralizar fosse tão fácil assim você acha que eu já não teria feito isso? — Megan esfrega um wok com uma escova especial. Os woks de ferro fundido que usamos são feitos à mão por um ferreiro chinês de Shandong que tem uma lista de espera de dois anos. — Tô aumentando nossos posts nas redes sociais, mas o povo tem a atenção de um peixinho-dourado...

Passos se aproximam lá de fora, e nos afastamos quando tia Jade volta. Ela está pensativa demais para ter prestado atenção na nossa conversa. Megan e eu trocamos um olhar.

Vou para a rua para buscar a tabuleta que anuncia o cardápio especial da semana. Nesta, a promoção são oito xiao long bao por 5,95 dólares. O vento sopra e faz algumas folhas velhas voarem. O som é parecido com o de quando lavamos arroz, com os grãos crus girando dentro de uma panela. Um folheto colado na nossa vitrine farfalha com a brisa e chama minha

atenção: CONCURSO DE BOLOS DA LUA DO FESTIVAL DE MEIO DO OUTONO — A NOVA GERAÇÃO.

O Festival de Meio do Outono é a segunda maior celebração depois do Ano-Novo Lunar. É no décimo quinto dia do oitavo mês lunar, o que corresponde ao fim de setembro ou começo de outubro — nesse ano, vai acontecer no fim de setembro. Todas as Chinatowns de Nova York são decoradas com lanternas e, no Sunset Park, as comemorações na Oitava Avenida vão da rua 50 à 66. Milhares de pessoas comparecem para assistir às apresentações, visitar bazares de rua e, é claro, comer bolos da lua deliciosos.

Foi minha mãe que viu esse folheto ano passado, mas, na época, o período de inscrição já tinha passado. O público-alvo são confeitores adolescentes — estudantes que tem aula em período integral de dezesseis a dezenove anos. Cada um pode ser acompanhado por um sous-chef de qualquer idade, alguém como um irmão, avô, pai ou amigo. Oito duplas são selecionadas para a competição.

— Vamos entrar no concurso ano que vem — sugerira minha mãe. — Quando eu era pequena, costumava ajudar sua Por Por a fazer os bolos da lua de casquinha de neve que eram a especialidade dela. Eram de um azul lindo de morrer. Ela aprendeu a receita com a avó. Nós dois vamos ensinar pra eles como é que se faz. — Ela sorria.

Pego o folheto. Sinto algo apertar meu peito como uma corda puxada com força demais. Nessa época no ano passado, ela ainda não tinha descoberto o tumor. De repente, estou com um nó na garganta e a sensação é de que tem areia nos meus olhos. O luto tem um jeito de pegar a gente desprevenido. Uma música, uma frase, um cheiro... e então caímos num vazio lá dentro de nós que achávamos que já tínhamos fechado. Um vazio que acreditávamos ser capaz de aguentar o fardo.

Me obrigo a voltar a atenção para o concurso. Vai acontecer no estúdio culinário de Lawrence Lim, um chef famoso da Malásia que agora mora em Manhattan. Seu programa, *Cozinha Fora da Caixinha*, destaca restaurantes culturalmente diversos por toda Nova York. É uma das produções de maior audiência da tv aberta, e gerou um livro de receitas best-seller, cursos de culinária e uma infinidade de temperos prontos que vendem como água. (Até mesmo tia Jade concorda que o sayur lodeh —

um prato indonésio de vegetais cozidos em curry de coco — é o mais perto possível de chegar a algo decente saído de uma caixinha.)

O vencedor do concurso de bolos da lua ganha não apenas a chance de aparecer no programa de Lawrence, mas também o direito de escolher o restaurante que aparecerá em um episódio.

Fico todo empolgado. Para a maioria dos competidores, aparecer no programa com ele já seria empolgante o bastante — mas, para mim, levar os Guerreiros do Wok para o *Cozinha Fora da Caixinha* é o prêmio de verdade.

Minha mãe sempre dizia que o Meio do Outono é uma época para a família. Para a união. Essa vai ser a primeira vez que ela não vai estar no festival com a gente. Entrar no concurso é o jeito perfeito de homenageá-la e de dar a grande chance que tanto desejamos para nosso delivery. Tudo o que preciso é fazer o bolo da lua vencedor com uma receita que tenha sido passada de geração a geração.

Levo o folheto para dentro e tranco as portas. Alguns meses atrás, invadiram o lugar, arrebentaram o caixa e pegaram quinhentos dólares. Chung ajudou tia Jade a instalar um sistema de alarmes e a colocar uma campainha ativada por movimento na entrada. Nós quatro moramos aqui com minha cachorra, uma corgi chamada Clover. Ela é meio brava, mas de cão de guarda não tem nada. Pensar em alguém arrombando o restaurante e subindo as escadas enquanto dormimos... dá mais medo do que fantasmas. Até mesmo os famintos.

Capítulo três

É domingo de manhã. Ainda falta uma hora para abirmos, mas o calor é tão insuportável que deixo a porta escancarada para que entre um ventinho. A maioria dos deliveries de comida chinesa são vermelhos, uma cor auspiciosa. Mas tia Jade escolheu o verde, que também dá sorte e chama a atenção.

Há uma bancada e algumas banquetas de madeira na frente do estabelecimento para o pessoal que fica ali esperando pelos pedidos. Ao lado do caixa, sobre o balcão, há um gato da sorte de porcelana branca, com a patinha direita que acena ritmicamente para receber os clientes e trazer prosperidade. Esse lugar era um bar no passado, e tia Jade não teve como bancar reformas além da cozinha. Então o interior de nosso delivery de comida chinesa parece um pub, com vigas expostas no teto e painéis de madeira sobre paredes de tijolinho. Acontece às vezes de os clientes mencionarem a decoração esquisita, mas é a comida boa que os faz continuarem vindo.

Pego o avental da Hello Kitty de Megan de um gancho na parede. O meu, todo branco, está lavando, e não quero que a minha camiseta limpa fique cheia de farinha. Coloco minha franja pro lado com as costas da mão. Preciso cortar o cabelo. Este verão, Megan insistiu para que eu tentasse o corte dividido ao meio que os famosos coreanos amam — comprido em cima e com um acabamento reto e com textura, que pode ser usado de vários jeitos diferentes. Ela foi comigo a um salão na Chinatown e até mesmo mostrou para a cabeleireira exemplos do que tinha em mente:

— Deixa ele com cara de galã.

Eu não queria nada ousado demais. Não faço parte de uma boy band, e não tenho tempo para usar o secador ou fazer chapinha toda manhã. Além do mais, de que adianta se a temperatura na rua passa dos trinta graus?

Escolhemos um *undercut* com o cabelo mais ou menos comprido no topo, que posso estilizar para trás usando pomada ou deixar caidinho, como uma franja. No fim das contas, ficou melhor do que eu esperava. Até Megan gostou.

— É sua namorada? — perguntou a cabeleireira.

Dei uma risada.

— Minha prima.

Megan está sentada na janela de serviço, arrancando as extremidades de brotos de feijão. Ela está de fone, assistindo ao novo clipe do Blackpink no celular. Tia Jane foi ao mercado comprar alguns legumes que não chegaram no carregamento do fornecedor hoje cedo. Tim está no balcão, imerso num livro didático de matemática de segunda mão. Clover está correndo por aí, ora perseguindo sua bolinha de borracha pontuda favorita, ora atacando os cadarços dos meus tênis.

Sento na pequena mesa interna que parece mobília de bar, perto do balcão, onde dispus os ingredientes para fazer xiao long bao. Primeiramente, rolar a massa até virar uma cobra comprida e fininha, e arrancar pedaços pequenos com os dedos. Amassá-los até virarem círculos com o rolo e pegar uma colherada de carne de porco moída que deixei congelando durante a noite. Outros deliveries de comida chinesa vendem esses bolinhos com recheios variados, como carne de caranguejo, vieiras e camarão. Mas, como nossa especialidade são os pratos sino-singapurenses, nos atemos ao tradicional recheio de porco.

O sininho da porta ressoa. Clover late.

Ergo a cabeça.

— Desculpa, mas é que estamos...

Perco o fio da meada. O namorado gostoso da noite passada está ali, parado na entrada.

— Hum... oi. — Theo me dá um sorriso incerto. Ele veste uma calça jeans e uma camiseta preta com uma logo que não reconheço, o que provavelmente significa que deve ser ridícula de tão cara. O cabelo está só um pouquinho desganhado para parecer que ele já acordou assim. — Não sei se você lembra de mim, da entrega de ontem à noite...

— Lembro — exclamo.

Megan tira os olhos do clipe de k-pop. Com os dentes à mostra, Clover avança até ele.

— Clover! — Rapidamente, agarro-a pela coleira. Ela odeia estranhos e rosna para qualquer um que não conheça. — Desculpa, ela foi resgatada da rua e se assusta fácil. Tô treinando ela pra mudar isso. Espera aí, deixa eu tentar uma coisa.

Aponto a mão para Theo e a deixo estendida. Dou um passo para mais perto dele e toco em seu ombro — é um sinal que ando ensinando Clover e indica um estranho amigável. Funcionou com algumas pessoas que sempre vão ao parque para cães, mas é a primeira vez que estou testando com alguém que ela nunca viu antes.

De repente, percebo que estou tocando Theo. Espero que ele se afaste, mas não é o que acontece.

Clover o encara com um olhar maligno, mas já parou de rosnar. Ela se vira para mim, só para confirmar.

— Boa garota — digo. — Muito bom. Fica.

Tim olha para Theo.

— Seu amigo é o cara que deixou uma avaliação de uma estrela no Yelp e num monte de outros sites com o usuário ALÉRGICO A IMBECIS?

— Ah, meu Deus. É sério? Fiz ele jurar que não faria isso. — Theo parece estar morrendo de vergonha. — Vim pedir desculpa pelo que rolou.

— Foi erro nosso — respondo. — Fiz questão de estornar o dinheiro.

Theo pega um pouco de dinheiro da carteira.

— Aqui. Considera isso uma gorjeta.

Encaro a nota de cem dólares.

— Hum... não era pra ser uma de dez, não?

Ele dá uma risadinha.

— Não, não era.

— Pra que isso tudo? — pergunta Megan, se metendo. — Quer que ele dance no seu colinho, é?

Theo vira a cabeça com tudo na direção dela, que sai da janela de serviços pisando firme e o encara com uma expressão hostil.

— Qual é o seu nome?

Ele parece ter sido pego desprevenido pela hostilidade de minha prima.

— Theo Somers.

Megan cruza os braços.

— E como é que você tem um sobrenome desses? Você não parece branco.

— Meu pai é branco, e a família da minha mãe é de Hong Kong...

— Bom, pelo visto você não se ligou que dar gorjeta é um insulto gigantesco na cultura chinesa — repreende ela, interrompendo-o. — Tenta essa gracinha na China e a garçonete vai sair correndo atrás de você, devolver o dinheiro e te encarar como se você fosse bosta de panda.

Franzo o nariz. Sutileza não é muito o estilo de Megan.

Theo fica murcho.

— Desculpa, não sabia...

— Deixa eu ver se entendi — ela o interrompe de novo. — Primeiro você deixa o seu namorado dar uma de doido pra cima do meu primo por causa da cebolinha no arroz frito. E agora você tá tentando resolver a situação jogando dinheiro na cara dele como se precisasse da sua caridade pra se sustentar?

O zunido do ventilador de teto fica ensurdecedor no silêncio abrupto. Theo está com cara de quem acabou de engolir uma garfada de um miojo que passou tempo demais na geladeira, mas está se esforçando para não deixar transparecer.

Megan cai na gargalhada.

— Sério, a sua cara! Impagável. Queria ter filmado. — Ela dá um empurrão no braço de Theo. — A gente tá no Brooklyn, não em Pequim! Claro que a gente ama cliente que dá gorjeta boa! O potinho da gorjeta fica bem ali, perto do caixa!

Ele não consegue esconder o alívio. Nem eu.

Megan dá um sorriso para o garoto, como se Theo tivesse acabado de passar em algum tipo de teste.

— Já que você tá aqui, quer comer alguma coisa?

— O especial dessa semana é xiao long bao — diz Tim. — Oito por 5,95 dólares, então cem dólares dão cento e trinta e quatro bolinhos.

Ele nem precisa tocar na calculadora.

Theo aponta para o xiao long bao na bandeja à minha frente.

— Você que fez?

— Todo dia sai fresquinho. Minha tia nunca ia deixar que servíssemos aqueles que já vêm congelados. Quer experimentar oito por enquanto?

— Claro — responde Theo. — Ainda mais se foi você que fez.

Não consigo segurar o sorriso.

— Beleza, saindo oito xiao long bao. — Megan pega a nota de cem dólares da mão dele. — O troco vai pagar o sushi no dia de folga da minha mãe.

— Espera aí, ele ia dançar no meu colo, não ia? — Theo fala na cara de pau.

Sinto um nó na garganta e quase engasgo.

Megan dá uma piscadinha e aponta para Theo.

— Gostei desse cara. — Ela pega a bandeja de bolinhos. — Vou ligar o vaporizador. Vocês ficam aí conversando, tá bom, meninos?

Meu rosto pega fogo enquanto Megan desaparece cozinha adentro. Meus primos terem deixado escapar que falei de Theo depois da entrega de ontem à noite é mais constrangedor do que o avental da Hello Kitty que ainda estou usando. Tiro-o rápido.

— Foi mal, a Megan adora zoar os outros — digo. — Juro que eu nem imaginava que ela ia pegar pesado assim.

— Depois do que rolou com o Adrian, nem se preocupa com isso — responde Theo.

Meneio a cabeça.

— Mas ela tá certa. Os garçons e garçonetes da China consideram gorjeta um insulto porque acreditam que servir bem faz parte do trabalho. Mas a gente errou feio no jantar do seu namorado mesmo.

Estou na esperança de que Theo diga “*ele não é meu namorado*” e ofereça uma explicação perfeitamente razoável de por que os dois estavam tão à vontade no apartamento de Adrian. Ou do motivo de tê-lo chamado de *bebê*.

Mas não. Em vez disso, ele caminha até a parede perto do balcão, que está repleta de fotos em molduras que não combinam entre si. Alguns são de tia Jade com celebridades de Hong Kong que visitavam os restaurantes em que ela trabalhou, mas o restante é da família. Tia Jade e minha mãe quando crianças, com Por Por e Gong Gong. Megan, aos seis anos, mostrando a janelinha deixada pelos dois dentes da frente que caíram enquanto segura Tim, ainda bebê, na frente do primeiro bolo de aniversário dele. Megan, Tim e eu no zoológico do Prospect Park alguns anos atrás, dando comida para uma alpaca.

— Isso aqui é na Singapura, né?

Theo aponta para a mais recente foto de nós cinco: minha mãe, tia Jade, Megan, Tim e eu. No fundo, estão as três torres do emblemático Marina Bay Sands com os jardins no topo que parecem um enorme navio atracado.

— É. A gente foi visitar meus avôs em dezembro do ano passado.

Tim está naquela fase todo magricela e desajeitado, o que deixou Por Por preocupada e dizendo que ele está magro demais. Megan, alta e com braços e pernas longos, faz pose com um olhar provocante que aprendeu com seus *idols* do k-pop. O cabelo ondulado de tia Jade, liberto da redinha de sempre, tremula ao vento. A aba do chapéu de minha mãe projeta uma sombra sobre seu rosto pálido. Seu cabelo tinha começado a crescer, mas ela não queria chamar a atenção. Estava de óculos de sol — a quimioterapia a deixava supersensível à luz.

— Você nasceu lá? — pergunta Theo.

— Não, mas minha mãe e a tia Jade, sim. — Aponto para uma foto das duas com vinte e poucos anos na Disney de Tóquio. — Foi a primeira vez que tiraram férias juntas, só as duas.

Theo se vira para mim.

— Você estuda aqui perto?

— Na Sunset Park High. — Fica a alguns quarteirões daqui, e Megan é aluna de lá também. — Vou começar o último ano semana que vem. E você?

— Vou pro último ano também, na Bay Ridge Prep. Fica perto de onde eu moro.

É engraçado o jeito com que ele responde, como se frequentasse uma escola particular que custa cinquenta mil dólares por ano só porque fica no fim da sua rua. O Bay Ridge faz parte dos bairros onde fazemos entregas e, sempre que passo por esse colégio, não consigo deixar de observar os adolescentes ricos que ficam de bobeira nas escadarias da frente. Com os suéteres amarrados no pescoço e as mangas da camisa dobradas, são o tipo de gente que se sentiria super em casa no campus de uma universidade de elite. Theo não é exceção.

— Camiseta legal, inclusive — acrescenta ele.

Minha camiseta diz FILHOTINHOS MERECEM ABRIGO, NÃO CASTIGO. É do mutirão de adoção que a clínica veterinária faz todo verão. Mesmo sem minha mãe, me ofereci como voluntário este ano.

— Foi onde eu peguei a Clover. — Puxo uma banquetta até a mesinha perto do balcão. — Que tal você se sentar aqui um pouquinho enquanto eu dou uma olhada nos seus bolinhos?

Quando entro na cozinha, Megan está no vaporizador, o fogão ferve a água e o vapor irrompe pelos buraquinhos como gêiseres.

— Você tem razão, Dyl. Ele é um gostoso — comenta Megan.

— Shhhh! Ele tá bem aqui do outro lado da porta. Vai te ouvir!

— O que é que você veio fazer aqui, afinal de contas? — Ela coloca os oito bolinhos em um pano de algodão dentro de uma grande cesta de bambu. — Dei a oportunidade perfeita pra vocês dois passarem um tempo sozinhos.

— Não sei direito que assunto puxo com ele. Não quero ficar gaguejando igual um idiota.

— Você podia perguntar o tamanho da cueca dele. Eu diria que deve ser M. — Ela dá um sorrisinho. — Meio difícil saber com ele de calça.

— Meg, juro por Deus que se você não estivesse segurando os bolinhos eu te matava.

Ela morre de rir enquanto coloca a cesta de bambu sobre o vaporizador. O vapor que sobe pelos buracos passa pela base perfurada e cozinha a comida. Tia Jade nos contou que, quando trabalhava num restaurante de dim sum, tinha que dar conta de pelo menos cinco cestas, e cada uma com tempos de cozimento diferentes.

Dez minutos depois, volto da cozinha com uma cesta coberta. Theo está no balcão com Tim, examinando as cordas no violino que meu primo pegou emprestado da escola de música. Tim está contando alguma coisa a respeito das cravelhas, que estão frouxas. Fico surpreso por vê-los conversando. Tim é um garoto introvertido, e não se abre com estranhos a menos que seja para falar de matemática ou música.

— Valeu pela dica, vou tentar — diz Tim.

Ele enfia o violino debaixo do braço antes de desaparecer escada acima com Clover.

Theo vem até a mesa, e coloco a cesta em sua frente. Quando levanto a tampa, um *uooosh* dramático de vapor preenche o ar entre nós.

— O cheiro tá uma delícia. — Ele se inclina adiante e dá uma olhadinha nos oito bolinhos ali dentro. — Minha mãe diz que comer xiao long bao é quase uma arte. Se estiver quente demais, o caldinho dentro

queima a língua. Mas se deixar ficar gelado, a camada externa de massa fica seca e se quebra quando a gente tenta pegar.

— É um conselho bem útil. — Dou uma colher rasa para ele, um par de kuàizi e um pote de vinagre preto e gengibre fresco fatiado. — Quando você estiver pronto, vai fundo.

— Tenho uma pergunta. — Theo faz um gesto com a mão para os ingredientes do xiao long bao dispostos do meu lado da mesa. — Já comi isso aqui um milhão de vezes e ainda não faço a menor ideia de como dá pra colocar o caldo dentro do bolinho.

Me sento à sua frente.

— Bom, primeiro a gente ferve os ossos de porco com carne, coa o caldo e deixa na geladeira. Quando o caldo esfria e fica tipo uma gelatina, se adiciona a carne moída de porco e coloca dentro do bolinho. Quando vai pro vaporizador, o calor derrete a gelatina e vira caldo de novo.

— Que genial. — A luz do sol que atravessa a vitrine deixa o cabelo de Theo num tom mais claro de castanho. — Como é que se fecha a massa com todas aquelas dobrinhas em cima?

— Ah, é aí que complica — respondo. — Destruí dezenas antes de pegar a técnica. O segredo é apertar as pontas antes de fazer as dobras e girar num nó. Em restaurantes com estrelas Michelin, os chefs só servem bolinhos com dezoito dobrinhas exatas.

— Que doideira, ainda mais levando em conta como são pequenos. — Theo pega os kuàizi. — Agora vou saborear ainda mais cada xiao long bao depois de descobrir como são trabalhosos de fazer.

Ele pega um sem rasgar a massa. O que é bem impressionante. E está segurando os kuàizi do jeito certo também. A mãe dele ensinou direitinho. Ele mergulha o bolinho no pote com o vinagre e o gengibre fresco, coloca-o na colher e morde as dobras no topo para deixar um pouco do vapor sair antes de comê-lo inteiro.

— Humm, tá fantástico — elogia, de boca cheia. — A massa é macia, a carne moída e o caldo dentro são supersaborosos. Amei.

— A gente deveria te colocar pra falar isso num comercial — brinco. Ele sorri.

— Me avisa qual emissora você quer, que eu faço uns contatos.

É difícil saber se está falando sério. Não consigo nem imaginar a cara de tia Jade se uma equipe de filmagem aparecesse aqui no delivery.

— Hum, era só brincadeira. A gente não tem como bancar um comercial.

Há pouco tempo para comer os bolinhos antes que esfriem. Não consigo tirar os olhos de Theo enquanto ele os devora um depois do outro. Me sinto como um xiao long bao no vaporizador — cada vez que ele lambe os lábios, derreto um pouquinho mais por dentro.

É muita sorte mesmo que quando eu *finalmente* esbarro em alguém que faz meu tipo, ele está passando tempo com o namorado numa cobertura na primeira vez em que nos vemos.

— Que isso? — pergunta Theo.

Sigo seu olhar até o panfleto do concurso. Prendi o papel no quadro para não esquecer de conversar com tia Jade a respeito.

— Ah, é uma competição de bolos da lua pra adolescentes aspirantes a confeitores organizada pelo Lawrence Lim, um chef famoso. — Pego o panfleto do quadro. — Cada participante pode se inscrever com um parceiro, e oito duplas são escolhidas. O julgamento vai ser durante o Festival de Meio do Outono, e o vencedor vai participar do programa de culinária dele, o *Cozinha Fora da Caixinha*.

— Maneiro. Já vi esse programa algumas vezes. Fui experimentar um dos restaurantes vietnamitas que ele recomendou, mas quando cheguei lá a fila ia até a metade do quarteirão. Então é ele que tá patrocinando o concurso?

— Aham. As celebrações de Meio do Outono são bem importantes em Singapura e na Malásia... que foi onde ele cresceu.

Theo olha para o formulário de inscrição, em que preenchi meu nome e o de tia Jade.

— Que tipo de bolo da lua você vai fazer?

— Minha avó tinha uma receita especial de bolo da lua com casquinha de neve azul que tá na nossa família há gerações — respondo.

— Qual é o gosto? Tem sabor de mirtilo?

— Nunca experimentei — confesso. — Bolinhos da lua só são feitos durante o Festival de Meio do Outono, e a gente costuma visitar meus avós durante as férias de verão ou no recesso do Natal. Mas minha mãe dizia que a cor azul vem de um chá feito com cunhã.

Meu maior arrependimento é não ter feito mais perguntas a respeito dos bolos da lua de Por Por quando minha mãe falou de entrar no concurso

PRÉVIA GRATUITA · OFERTA POR TEMPO LIMITADO

Você chegou ao fim desta prévia.

Continue lendo "Um namorado para viagem"
e mais de 1 milhão de livros — de graça por 30 dias.

★★★★★ Mais de 1 milhão de leitores já aproveitam

Com o Kindle Unlimited, sua leitura não tem fim:

- ✓ Leia à vontade — explore mais de 1 milhão de títulos sem pagar por livro.
- ✓ Leve para qualquer lugar — baixe o app gratuito e leia onde e quando quiser.
- ✓ Em qualquer tela — celular, tablet, computador ou Kindle — você escolhe.
- ✓ Grandes autores — best-sellers e novos talentos, inclusive títulos em inglês.

COMEÇAR MEUS 30 DIAS GRÁTIS

Cobrança só após o período grátis.

- ✓ Pagamento seguro
- ✓ Acesso imediato
- ✓ Cancele quando quiser

Não precisa ter um Kindle: baixe o app gratuito e comece a ler agora.

Se não quiser ler no aplicativo Kindle, compre o livro [clikando aqui](#).