

UM
Mamorado
PARA
Levar, Please!

SHER
LEE



SECRET
SOCIETY

SECRET SOCIETY

TRIGGER WARNINGS

Alcoolismo

Classismo

Insegurança económica

Luto e perda

Morte

Vícios

Para os meus pais, por acreditarem sempre.



Capítulo 1



Alguma coisa está a arder. A tia Jade diz que, se o fumo for branco, está tudo bem. Mas, se o fumo for amarelo, estou em sarilhos. O que significa que tenho de decidir se devo salvar o rabanete frito e a panqueca de ovo que me esqueci de virar ou os cinco espetos de *satay* de porco que começam a ficar negros no grelhador.

Quando o cheiro a queimado se espalha pela cozinha, atiro-me aos cubos de carne de porco. A gordura da carne arde numa nuvem de fumo e, se o alarme de incêndio disparar e os aspersores entrarem em ação, estamos todos lixados.

A Megan tira a frigideira com a panqueca a fumegar do lume. Dirige-me um olhar enviesado.

— Dylan, não devias estar a ver o *chai tow kuay*?

— Três minutos para o pedido número trinta e oito, dezas seis para o *xiao long bao*! — grita o Tim através da janela de serviço.



Ele tem 11 anos, por isso não tem permissão para entrar na zona de guerra, mas está a dominar totalmente o balcão, recebendo encomendas online e de pessoas que vão passando por aqui. O Tim escreveu um algoritmo para analisar os dados e determinar o tempo que falta até os clientes esfo-meados explodirem e cancelarem as encomendas.

— E a tia Heng ainda está à espera do *Hokkien mee* de gambas!

— Estou a tratar do *xiao long bao*!

Tiro a tampa do cesto de cozedura a vapor e coloco cuidadosamente os dumplings numa caixa forrada com papel encerado. Tal como um elemento instável, um *xiao long bao* tem um núcleo de carne de porco picada envolto numa mistura volátil de sopa, tudo embrulhado numa fina camada de massa. Se a massa se partir, o caldo escorre. Um de nós iria comer o dumpling danificado na mesma, mas é suposto estarmos a vender comida, não a metê-la no estômago.

Os chineses acreditam que os nomes têm um efeito poderoso na forma como algo ou alguém se vai sair, e é por isso que a maioria dos restaurantes tem nomes que são variações de «feliz», «sortudo» ou «dourado». Algo sereno, positivo... não violento. Quando a tia Jade abriu o seu restaurante de takeout chinês de Singapura aqui em Brooklyn, Nova Iorque, já devia saber que não era boa ideia chamar-lhe Guerreiros do Wok.

Contudo, talvez o nome do nosso restaurante seja mais verdadeiro do que possa parecer à primeira vista. A tia Jade é uma guerreira ao fogão, atenta ao caos e completamente concentrada em dominar o seu prato de assinatura, o arroz frito com ovos. O wok de ferro fundido pode estar a arder



a uma temperatura tão quente como a do Sol, mas ela não vacila enquanto as chamas rugem ao seu redor. Agarra na pega e usa o lado curvo da frigideira para atirar o arroz frito ao ar. Atirar a comida ao ar sem parar é o segredo para captar o elusivo *wok hei* — o sopro do wok —, um aroma deliciosamente fumado, com cheiro a chamas, que se prolonga na língua.

O Tim volta a meter a cabeça na janela.

— O Chung telefonou, tem um pneu furado! O que é que vamos fazer com as encomendas que estão prontas a sair?

Merda. O nosso raio de entrega em Brooklyn abrange Sunset Park e Bay Ridge, e normalmente temos dois tipos a fazer as entregas de mota. Mas o tio Bo está doente — chamamos tio ou tia a qualquer pessoa com a idade dos nossos pais, apesar de não sermos parentes —, por isso o Chung vai estar sozinho esta noite. É o fim de semana do Dia do Trabalhador e estamos completamente atolados de encomendas.

Olho para a tia Jade e para os meus primos. Ela tem um pouco de molho de soja na manga. A Megan está a usar um cortador de pizza em vez de uma faca para cortar cebolinho mais depressa. O Tim franze o sobrolho ao mesmo tempo que confere o tempo de cinco encomendas que aguardam entrega.

Há uma frase cantonesa que a tia Jade gosta de usar: «*Sup gor cha wu, gau gor goi.*» Dez bules, mas apenas nove tampas para os tapar.

— Eu vou. — Tiro o avental e penduro-o. — Tenho a bicicleta.



Tentamos não empilhar mais do que três encomendas em cada corrida para que a comida não chegue fria, mas não temos escolha. Eu e o Tim metemos as caixas de comida num saco térmico gigantesco, que fica tão cheio e volumoso que corro o risco de não conseguir equilibrar a bicicleta. Espero não cair num contentor do lixo, nem bater num dos carros estacionados em segunda fila ao longo das avenidas. O que daria um novo significado ao nome do nosso restaurante de takeout, uma vez que teria de regressar a pé¹. A Megan detesta os meus trocadilhos.

Penho o capacete e sigo pela berma da estrada, evitando as poças nas sarjetas entupidas de lixo e folhas mortas. É o primeiro fim de semana de setembro e, mesmo depois de o sol se ter posto, a cidade continua a ser um forno gigante. Houve trovoadas e as ruas ficaram encharcadas, por isso agora o ar não só está quente como também insuportavelmente húmido. Fico com a t-shirt encharcada de suor ainda antes de chegar ao primeiro destino.

Faço quatro entregas e peço desculpa pelo atraso em cada uma. A minha última paragem é num condomínio em Bay Ridge, na 74th Street. Chego ao átrio e mostro ao porteiro o talão que o Tim agrafa sempre no canto do saco de papel. A encomenda é para «Adrian R». Espero que ele me peça que deixe a comida na receção, para poder ir-me logo embora.

O porteiro pega no telefone e liga.

— Boa noite, Sr. Rogers. Está aqui um cavalheiro com uma entrega de comida para si. Com certeza, eu mando-o subir já.

¹ O restaurante chama-se Guerreiros do Wok, e a autora faz um trocadilho com a palavra «walk» (caminhar) e wok, resultando em «wok back». [N. T.]



Esta não é mesmo a minha noite de sorte.

Estou a dirigir-me para a penthouse. Quando o elevador se abre, vejo à porta um adolescente quase a deixar de o ser. Usa uma t-shirt Fendi demasiado grande por cima dos calções. Com o cabelo louro platinado e as maçãs do rosto encovadas, podia estar na passarela da Semana da Moda de Nova Iorque. Mas não faz o meu género, especialmente quando olha para mim como se eu fosse uma pastilha elástica presa à sola dos seus mocassins de pele de bezerro.

— Adrian R.? — pergunto, caminhando rapidamente em direção a ele.

— Já não era sem tempo — responde o Adrian. — Não me interessa se o vosso arroz frito é bom, não devia demorar mais de uma hora a chegar. As pessoas precisam de comer, sabes?

Os meus lábios estão ressequidos pela sede. Os meus dedos estão enrugados de cortar tanto gengibre. Doem-me os pés de tanto correr pela cozinha e de pedalar a bicicleta mais depressa do que nunca. Mas claro que sim. As pessoas precisam de comer.

— Desculpe a longa espera. — Entrego-lhe o saco de papel. Por cima do ombro dele, há uma vista deslumbrante da linha do horizonte de Brooklyn, através de janelas que vão do chão ao teto. — Bom apetite.

Estou a cerca de metro e meio do elevador quando o som dele a barafustar me faz dar meia-volta.

— Que raio é isto? — O Adrian segura a caixa de arroz frito, com a cara contorcida de repugnância. — Não foi isto que eu pedi!



Refaço os meus passos com cuidado. O Tim raramente se engana nas instruções.

— Dez espetos de *satay* de porco e duas caixas de arroz frito com camarão?

— E SEM CEBOLINHO! — O Adrian arranca o talão do saco e atira-me o pedaço de papel à cara. — Essa nota está aqui! Então, porque é que o meu jantar está coberto de pedaços de coisas verdes nojentas?

O Tim até sublinhou as instruções especiais a amarelo. Mas, no meio do caos, escapou-nos a todos. O cebolinho é salpicado por cima e é possível removê-lo. Mas tenho a sensação de que essa sugestão pode fazer com que o nosso cliente zangado se transforme numa arma nuclear.

— Peço desculpa, a culpa é nossa — digo. — A sua comida foi paga online e o reembolso será feito através do cartão de crédito...

— Eu não quero um reembolso. Quero o que pedi! — explode o Adrian. É mau quando alguém se enfurece enquanto conduz, mas é todo um outro nível quando alguém se enfurece num contexto de entrega de comida. — Devia ficar feliz por me devolverem o meu próprio dinheiro por um jantar que paguei e não recebi depois de esperar mais de UMA HORA? Que tipo de idiota achas que eu sou?

— Vá lá, bebé. — Chega outra voz masculina do interior. — Pedimos uma pizza, está bem?

O tipo que aparece faz com que a minha linha de pensamento salte dos carris. Tem mais ou menos a minha idade e parece meio asiático, meio caucasiano. Está só de roupa interior — o que significa que os pais do Adrian provavelmente não estão em casa e que os dois têm o apartamento



todo só para eles. E tudo em que consigo pensar é: Porque é que o Adrian está a ter um ataque de fúria contra um pobre estafeta quando podia estar, sei lá, a lamber chantilly daqueles abdominais para o jantar e para a sobremesa?

— Não te metas nisto, Theo. Já estou a resolver. — O Adrian olha-me de soslaio. — E se eu for fatalmente alérgico a cebolinho? E tudo o que consegues dizer é «desculpa»? O teu chefe é cego ou analfabeto?

Sinto o sangue afluir-me à cabeça. A tia Jade trabalha seis dias por semana, do amanhecer à meia-noite. Nunca pode relaxar e soltar o cabelo — literalmente, uma vez que está sempre a usar uma rede de cozinheiro, a executar o tipo de trabalho árduo que tenho quase a certeza de que este tipo nunca fez na vida.

— Tem toda a razão para estar chateado por a sua comida não ter sido preparada como queria — respondo. — Mas não tem o direito de insultar a cozinheira, que por acaso é minha tia.

— Sinceramente, isso não me interessa. — O Adrian aponta-me um dedo à cara. — Sabes que mais? Uma vez que nem sequer estás arrependido, quero uma indemnização.

Pestanejo.

— Não comeu a comida. E nós vamos devolver-lhe o dinheiro...

— Quero uma indemnização pelo sofrimento emocional que me causaram. Há uma coisa chamada indemnização punitiva. O meu pai é sócio sénior da sua firma de advogados.

Mordo o lábio para controlar a raiva. Ameaçar com ações legais é de loucos, mas, se ele é alérgico, podíamos tê-lo



posto doente. Preparar comida envolve muita responsabilidade e, desta vez, fizemos asneira.

Como nos atrasámos nas entregas, acabei por receber mais olhares de reprovação do que gorjetas esta noite. Ponto a mão no bolso e tiro algumas notas de cinco amarradas. Parece que a Clover não vai receber os seus biscoitos de bacon favoritos esta semana.

— Lamento, mas isto é tudo o que tenho comigo — digo. — Se quiser mais, tem de ligar para a loja e falar com a minha tia...

— Adrian, para. Estou a falar a sério.

O tipo a quem ele chamou Theo aparece à porta. O seu cabelo castanho é curto dos lados e está espetado em pontas molhadas no topo. Os boxers exibem a marca Armani na cintura. Pergunto-me sempre porque é que as pessoas se dão ao trabalho de gastar dinheiro em roupa interior de marca que praticamente mais ninguém vê. Talvez seja para momentos como este, quando o estafeta teve uma noite difícil e precisa de um estímulo. Pronto, Dylan. Para de olhar. Não precisas que o namorado dele tenha mais motivos para te matar.

— Está bem, como queiras — diz o Adrian ao Theo, antes de me olhar nos olhos. — Nunca mais vos faço encomendas. E vou deixar avaliações de uma estrela em todos os sites de crítica, a contar a toda a gente que a vossa comida podia ter-me MATADO.

Ele empurra a caixa de arroz frito para as minhas mãos e bate-me com a porta na cara.

Fico ali parado, atónito, antes de me ir embora. Quando saio do edifício, o Chung manda-me uma mensagem a



dizer que arranjou o pneu furado e que pode tratar do resto das entregas da noite.

As convecções sufocantes de calor e gases de escape enchem o ar quando me sento no passeio ao lado da minha bicicleta acorrentada. O meu estômago está a roncar e abro a caixa de comida. Dizem que os mestres da culinária preparam arroz frito com um pouco de ovo a tocar cada grão. É possível que esteja a ser parcial, mas aposto que a tia Jade não lhes fica nada atrás. Pego na colher de plástico e enfio o arroz frito na boca. Apesar de a comida ter arrefecido, continua a saber-me à melhor coisa de sempre depois deste turno dos infernos.





Capítulo 2



— Não há dúvida de que o Inferno está metido nisso — diz a Megan, enquanto limpamos a cozinha depois de fecharmos. — Não é à toa que lhe chamam o «Mês do Fantasma Faminto».

Durante o sétimo mês lunar — que começa no final de agosto ou no início de setembro —, os budistas e os taoistas acreditam que as portas do Inferno se abrem e os fantasmas dos falecidos vagueiam livremente pelo nosso mundo. Os supersticiosos não saem à noite nem vão nadar, com medo de que os espíritos dos afogados possam vir buscá-los.

A minha mãe nunca acreditou nessas tradições, e eu também não. Mas, este ano, a Por Por e o Gong Gong, a minha avó e o meu avô em Singapura, vão realizar rituais em honra dela pela primeira vez, deixando comida no seu altar e queimando paus de incenso e dinheiro de papel.

— Bem, o tipo esfomeado da minha última entrega quase me arrancou a cabeça porque o arroz frito tinha cebolinho



— digo à Megan. — Disse que podíamos tê-lo envenenado e ameaçou fazer-nos pagar por danos emocionais.

— A sério? Que parvo.

Deito restos de chá chinês na mesa de trabalho gordurosa, o que é eficaz a tirar o óleo e mais amigo do ambiente do que os químicos de limpeza. Faço o mesmo com o grelhador, que a Megan está a limpar com um resto de cebola cortada. As enzimas da cebola soltam a sujidade muito melhor do que os esfregões de arame, especialmente porque as cerdas ficam presas entre as grelhas.

Suspiro.

— Ele vai estragar a nossa avaliação. Se calhar, vai arranjar um monte de amigos ricos para escreverem críticas também. Mas recuou quando o namorado se intrometeu.

Os tipos atléticos são a minha criptonite, embora eu não seja propriamente dado a desporto; faço a maior parte dos meus exercícios de cárdio a correr pela cozinha, para evitar que a comida passe do ponto.

— Como é que sabes que é o namorado dele? — pergunta a Megan.

— Foi bastante óbvio. O namorado estava seminu. Era magro e bastante tonificado, e os abdominais faziam este V perfeito...

O Tim, que está a contar as receitas na janela de serviço, enrugou o nariz.

— Hum, Dylan, isso é informação a mais.

— O que é informação a mais? — A tia Jade entra na cozinha.

— O Dylan levou com uma gritaria numa entrega — diz-lhe a Megan. — Mas não consegue parar de falar sobre



o namorado hot do cliente, como se ele fosse um autêntico pedaço de carne.

— Não é nada disso!

— São as tuas palavras, Dyl. Magro, tonificado, V perfeito... exatamente como tu gostas.

— Argh, não digas isso. Soa tão humilhante.

A Megan sorri.

— Não te preocupes. Somos todos superficiais, às vezes.

A Megan tem 16 anos, é um ano mais nova do que eu. A minha mãe e a tia Jade também só tinham um ano de diferença. A mãe e o pai conheceram-se na Universidade de Nova Iorque e continuaram a trabalhar na cidade. Depois de se divorciarem, o pai partiu para começar o seu próprio negócio em Xangai. A tia Jade foi para a escola de culinária em Hong Kong, onde conheceu o pai da Megan e do Tim. Quando se separaram, a tia Jade mudou-se para cá com eles.

O sonho da tia Jade é ter o seu próprio restaurante com autêntica comida chinesa de Singapura. Este pequeno takeout é tudo o que tem por agora. Em Brooklyn, a Chinatown está localizada em Sunset Park, mas as rendas na Eighth Avenue são demasiado caras. Uma vez que só disponibilizamos comida para levar e fazemos entregas, estamos escondidos num local mais calmo, perto do parque, entre uma lavandaria e uma loja de banda desenhada. Esta cozinha louca e caótica... é a nossa casa. Literalmente. Vivemos num pequeno apartamento de dois quartos no primeiro andar, que está ligado à loja por um lanço de escadas atrás do balcão. Eu divido um quarto com o Tim, e a Megan divide o outro com a tia Jade.



O Tim afasta-se para contar o dinheiro na caixa registadora e a tia Jade sai pela porta dos fundos com dois sacos de lixo.

A Megan dá-me um toque.

— Tens trazido o correio todos os dias na última semana?

Abano a cabeça.

— Pensava que eras tu quem andava a espreitar a caixa do correio à espera da merch das Blackpink.

A Megan suspira.

— Outra vez não.

A tia Jade só interceta o correio quando há uma carta que não quer que vejamos... como avisos de rendas em atraso. Ela nunca diz nada, mas nós sabemos que o dinheiro é escasso. Os fornecedores estão a dar créditos mais curtos. O custo dos ingredientes aumentou. É difícil subir os preços porque a concorrência é forte. O Tim pediu um violino emprestado à escola de música depois de a madeira do seu antigo instrumento ter estalado, e a Megan deixou de pedir um telemóvel novo e reparou o ecrã com fita-cola.

— Estás sempre no TikTok — digo-lhe. — Não consegues fazer um vídeo engraçado sobre o Guerreiros do Wok que chegue a um milhão de visualizações?

— Se fosse assim tão fácil que um vídeo se tornasse viral, não achas que já o teria feito? — A Megan esfrega um wok com uma escova especial. Os de ferro fundido que usamos são feitos à mão por um ferreiro chinês em Shandong e a lista de espera é de dois anos. — Tenho estado a aumentar a nossa presença nas redes sociais, mas as pessoas têm a capacidade de atenção de um peixe-dourado...



Ouvem-se passos lá fora e interrompemos a conversa quando a tia Jade volta a entrar. Está demasiado absorta nos seus pensamentos para nos ter ouvido a falar. Eu e a Megan trocamos olhares.

Dirijo-me para o exterior para trazer o cavalete que anuncia as nossas promoções semanais. Esta semana, a oferta é de oito *xiao long bao* por 5,95 dólares. Uma rajada de vento põe um turbilhão de folhas mortas a esvoaçar. É como o som de lavar arroz, os grãos crus a rodopiarem dentro de uma panela. Um folheto colado na montra da nossa loja agita-se ao vento e capta a minha atenção: CONCURSO DE FABRICO DE MOONCAKES DO FESTIVAL DO MEIO DO OUTONO — A NOVA GERAÇÃO.

O Festival do Meio do Outono é a segunda maior celebração depois do Ano Novo Lunar. Realiza-se no décimo quinto dia do oitavo mês lunar, o que corresponde ao final de setembro ou início de outubro — este ano, será no final de setembro. Todas as Chinatowns da cidade de Nova Iorque estarão decoradas com lanternas e, em Sunset Park, as celebrações na Eighth Avenue vão estender-se da 50th à 66th Streets. Milhares de pessoas vão passar por lá para assistir a espetáculos, visitar bazares de rua e, claro, comer os deliciosos mooncakes.

Foi a minha mãe quem viu este folheto o ano passado, mas nessa altura o prazo de inscrição já tinha terminado. O concurso destina-se a confeitores adolescentes — estudantes a tempo inteiro com idades compreendidas entre os 16 e os 19 anos. Cada um pode ir acompanhado de um subchefe de qualquer idade, como um irmão, um avô, um pai ou um amigo. Vão selecionar oito pares para o concurso.



«Vamos participar no concurso juntos, no próximo ano», dissera a minha mãe. «Quando era pequena, costumava ajudar a tua avó a fazer os seus mooncakes especiais com pele de neve. Eram do mais belo tom de azul. Ela aprendeu a receita com a sua avó.» Sorrira. «Tu e eu vamos mostrar-lhes como se faz.»

Pego no folheto. Algo me aperta o peito, como um fio puxado com demasiada força. No ano passado, por esta altura, ela ainda não tinha descoberto o caroço. De repente, a minha garganta fica apertada e é como se me tivesse entrado areia para os olhos. A dor acaba por nos apanhar de surpresa, quando menos esperamos. Uma canção, uma frase, um cheiro... e depois caímos num espaço vazio dentro de nós que pensávamos ter remendado. Que pensávamos que podia suportar o peso.

Volto a concentrar-me no concurso. Vai realizar-se no estúdio de culinária de Lawrence Lim, um famoso chefe de cozinha da Malásia que agora vive em Manhattan. O seu programa, *Off the Eaten Path*, destaca locais que vendem comida de diversas culturas por toda a cidade de Nova Iorque. É um dos programas com melhores resultados da televisão e deu origem a um livro de receitas bestseller, a aulas de culinária e a uma gama de pastas de especiarias pré-misturadas prontas a cozinhar, que têm voado das prateleiras dos supermercados. (Até a tia Jade concorda que o seu molho para *sayur lodeh* — um prato indonésio de vegetais mistos cozinhados em caril de coco — é o mais parecido com o verdadeiro que é possível encontrar num frasco.)

O vencedor do concurso de mooncakes não só irá juntar-se ao Lawrence num próximo episódio, como também irá



poder escolher o restaurante que vai receber um destaque no seu programa.

Sinto o entusiasmo a percorrer-me. Para a maioria dos concorrentes, aparecer no programa com o Lawrence seria emocionante o suficiente, mas, para mim, levar o Guerreiros do Wok ao *Off the Eaten Path* é o prémio principal.

A minha mãe costumava dizer que o Meio do Outono é uma altura para a família. Para nos reunirmos. Este será o primeiro ano em que ela não vai estar connosco no festival. Participar no concurso é a forma perfeita de a recordar e de dar ao nosso takeout a grande oportunidade de que temos estado à espera. Tudo o que tenho de fazer é criar o mooncake vencedor a partir de uma receita que tem sido passada de geração em geração.

Trago o folheto para dentro e tranco as portas atrás de mim. Tivemos um assalto há uns meses: partiram a caixa registadora e levaram 500 dólares. O Chung ajudou a tia Jade a instalar um sistema de alarme e a colocar na porta uma sineta que reage ao movimento. Vivemos aqui os quatro com a minha corgi, a Clover. É feroz, mas não é um cão de guarda. A ideia de alguém arrombar a porta e subir as escadas enquanto estamos a dormir... é mais assustador do que fantasmas. Mesmo dos famintos.



O AMOR NÃO ESTAVA NO MENU

O Dylan não tem uma vida fácil, entre ir às aulas e ajudar a tia no restaurante da família.

O Theo parece ter uma vida de sonho. É rico, giro, encantador e consegue tudo o que quer. Os seus mundos são tão diferentes como o Sol e a Lua, mas quando se cruzam dá-se um eclipse.

O Theo decide ajudar o Dylan no restaurante e em troca só pede um favor: que ele seja o seu falso namorado e o acompanhe a um casamento.

**NO MUNDO DE LUXO, PRIVILÉGIO E DRAMAS DE GENTE RICA,
O ROMANCE ENTRE OS DOIS É SUPOSTO SER A FINGIR...
ATÉ SE TORNAR DEMASIADO REAL.**



Penguin
Random House
Grupo Editorial

[seekthebutterfly.pt](https://www.seekthebutterfly.pt)
[@secretstocietypt](https://www.instagram.com/secretstocietypt)
[#seekthebutterfly](https://www.tiktok.com/seekthebutterfly)

ISBN 9789897872266



9 789897 872266 >

