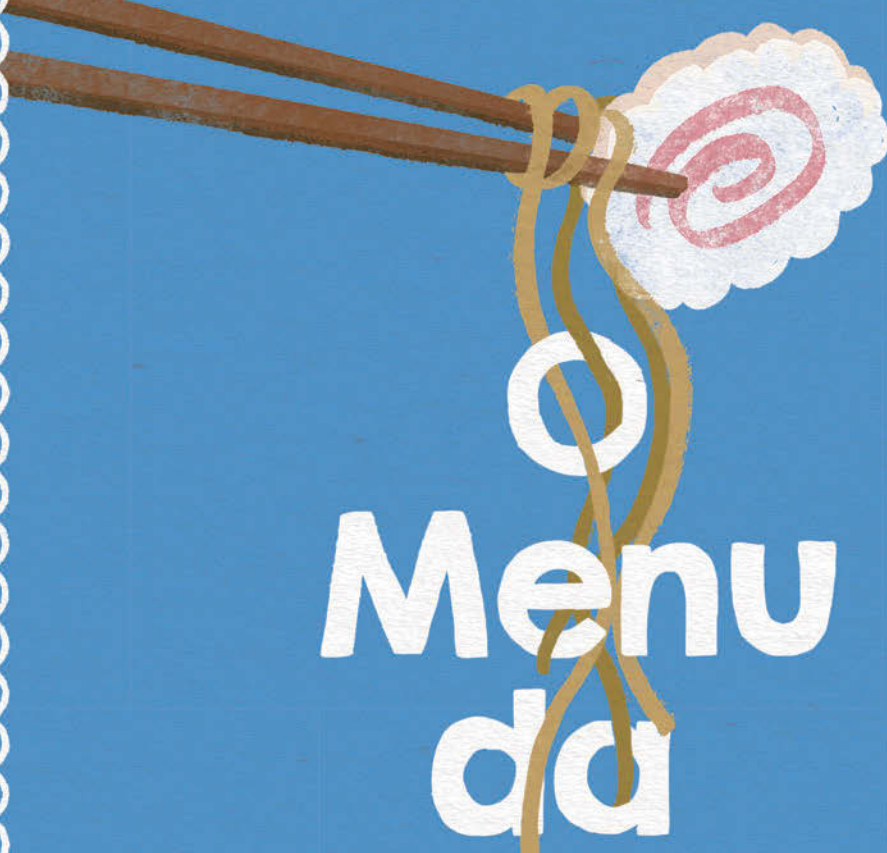




O Menu da Felicidade

O
bestseller
japonês



HISASHI KASHIWAI



ÍNDICE

Capítulo 1: <i>Kake Soba</i>	7
Capítulo 2: Caril e Arroz.	37
Capítulo 3: <i>Yakisoba</i>	71
Capítulo 4: Guiozas	101
Capítulo 5: <i>Omurice</i>	129
Capítulo 6: Croquetes	159



CAPÍTULO 1

Kake Soba

かけ蕎麦



1

Quando Sakyo Kataoka saiu do comboio na estação de Karasuma, no centro de Quioto, deu por si no subsolo com uma decisão a tomar.

Deveria subir até à superfície e ir a pé, ou mudar para o metro? Após longa deliberação, optou pela primeira hipótese. Bailarino profissional, movia-se com graça, saltando degrau sim, degrau não, enquanto subia o longo lanço de escadas.

Ao sair da estação pela saída número 5, deu por si no cruzamento da avenida Karasuma com a rua Bukkoji. A julgar pelo manto escuro de nuvens, a neve começaria a cair a qualquer momento. Sakyo levantou a gola do casaco.

— Com licença — disse a um homem de negócios que aguardava para atravessar a rua. — Para que lado fica a rua Shomen?

— Quer dizer ali para os lados de Ohigashi-san?

O tom rude do homem parecia algo em desacordo com o seu fato bem-talhado.

— *Ohigashi-san*? É o mesmo que o templo Higashi Honganji?

— Pois claro que é.

— Então sim. É para lá que quero ir.

— Se fosse a si, apanhava o metro até à estação de Quioto e depois seguia pela passagem subterrânea até Shichijo.

— Certo. Acontece que acabei de sair do comboio aqui e estava a pensar ir a pé...

— Ainda é uma boa caminhada — comentou o homem, lançando um olhar à constituição delicada de Sakyo. — Tem a certeza de que aguenta?

— Sou mais forte do que pareço, prometo — disse Sakyo, lançando-se num agachamento, como que para demonstrar. — Vou bem a pé.

— Sempre se aquece um pouco, pelo menos. Siga para sul pela Karasuma. Atravesse a Gojo e depois vire à esquerda no quarto conjunto de semáforos, mesmo em frente ao Ohigashi-san.

Parecia que, em Quioto, até os homens de negócios falavam em dialeto em vez de japonês padrão. Talvez não fosse assim tão surpreendente, mas Sakyo não pôde deixar de se sentir estranhamente impressionado.

— Muito obrigado!

Seguiu para sul pela avenida Karasuma, como lhe fora indicado, acabando por chegar à larga avenida da rua Gojo.

No cruzamento, elevou-se na ponta dos pés e começou a trautear enquanto esperava. Um casal idoso lançou-lhe um olhar intrigado.

Pouco antes de o sinal ficar verde, um aroma apetitoso chegou de uma hamburgueria próxima. Sakyo engoliu a saliva que se lhe formara na boca e tentou ignorar o estômago a roncar.

No quarto conjunto de semáforos depois da rua Gojo, avistou o templo Higashi Honganji à direita, ou «Ohigashi-san», como lhe chamara o homem de negócios. Virou à esquerda, como indicado, e deu por si na rua Shomen.

Pouco tempo depois, estava diante de um edifício isolado de dois andares. Com a sua fachada discreta de argamassa, não parecia de todo um restaurante. Sem cortina *noren*, sem letreiro... e, no entanto, conseguia definitivamente *sentir* um aroma promissor. Era exatamente como lhe tinham descrito.

Abriu apenas uma fresta da porta de correr e, espreitando para dentro, chamou:

— Está aí alguém?

— Olá — respondeu uma mulher, vestida com um avental preto de *sommelier*.

— Ah. Posso... entrar?

— Faça favor — disse a mulher, escancarando a porta.

— A senhora é... a Koishi Kamogawa?

— Sou eu — respondeu ela, com um leve sobressalto.

— Certo — disse Sakyo, despindo o casaco acolchoado vermelho. — Faz sentido. É que me disseram para procurar uma jovem detetive encantadora, sabe.

Koishi corou.

— A lisonja leva-o longe.

— Receio não ter feito reserva. Haverá alguma coisa para comer? — perguntou Sakyo, dando uma palmadinha no estômago que resmungava.

— Com certeza — disse Nagare Kamogawa, surgindo da cozinha no seu uniforme de *chef*. — Isto é, desde que não se importe de deixar o menu ao meu critério.

— Parece-me ótimo.

— Há alguma coisa que não coma?

— Nada mesmo.

— Então dê-me só um momento.

Enquanto Nagare regressava à cozinha, Sakyo sentou-se numa das cadeiras dobráveis junto à mesa e pegou no telemóvel.

— Bom — disse Koishi, limpando cuidadosamente a mesa —, presumo que não esteja aqui apenas para matar a fome.

Sakyo ergueu o olhar.

— Desculpe?

— Deve ter visto o nosso anúncio na *Gourmet Monthly*. Sabe, «Encontramos a Sua Comida».

— Exatamente. Foi a Akane, a editora, que me disse onde vos encontrar. Veja — Virou o telemóvel na sua direção.

Koishi lançou um olhar ao ecrã.

— Oh, é ator ou algo do género?

Na fotografia que lhe mostrara, Sakyo vestia um fato de corpo inteiro vermelho-vivo e sorria ao lado de Akane.

— Não propriamente — Pousou o telemóvel sobre a mesa.
— Sou bailarino.

— Ah. Faz sobretudo... coisas mais *avant-garde*?

— Bem, *esta* era um pouco experimental, mas já fiz de tudo. Peças de época, espetáculos de terror... faço qualquer coisa, desde que possa expressar-me fisicamente.

Nagare chegou com uma bandeja metalizada repleta de comida.

— Aqui tem.

— Uau... — exclamou Sakyo. Todo o seu corpo começou a tremer ao observar os vários pratos a serem dispostos diante de si.

Koishi pousou-lhe uma mão no ombro, preocupada.

— Sente-se... bem?

— É só a antecipação — respondeu Sakyo, com o olhar preso à comida. — A visão de uma mesa assim. O meu corpo reage quando fico entusiasmado. Não se preocupe, está sempre a acontecer.

— Deixe-me apresentar-lhe o menu — disse Nagare, depois de terminar de dispor os pratos.

— Por favor — disse Sakyo, inclinando-se para a frente.

— Com este frio, incluí bastantes pratos quentes. O peixe naquele prato pequeno de Awaji, no canto superior esquerdo, é olho-de-boi. Foi marinado em borras de *sake* e depois grelhado. Deve ficar bem com um pouco desta mistura de especiarias *kuro-shichimi*¹. Ao lado, na pequena tigela de Karatsu, tem frango estufado com ovo num caldo de soja e *dashi*², essencialmente a parte de cima de um *oyako-don*³, se preferir. Fica ótimo com uma pitada de pimenta *sansho* moída. À direita está o nabo grelhado, ao qual convém juntar uma porção desta pasta de *miso* de feijão preto fermentado. No prato de Shigaraki, mais abaixo, tem pato assado

¹ Mistura de sete especiarias, versão escura e mais aromática típica de Quioto. (*N. do T.*)

² Caldo base da cozinha japonesa, feito geralmente de alga *kombu* e flocos de bonito seco. (*N. do T.*)

³ Tigela de arroz com frango e ovo (literalmente «pai e filho»). (*N. do T.*)

envolto em cebolinha, que combina muito bem com esta pasta de mostarda. A seguir, um limpa-palato: alga *mozuku* sedosa com cavala, em vinagrete. O prato de Imari, à esquerda, é tartaruga de carapaça mole, estufada em soja. E o prato de Oribe, mais perto de si, é lagosta espinhosa cozinhada em *miso* branco. Daqui a pouco trago arroz.

Sakyo, cujo olhar saltitara de prato em prato enquanto Nagare explicava, soltou um longo suspiro de admiração.

— É ainda mais impressionante do que eu imaginava. A Akane mencionou que dominava a cozinha, mas isto é simplesmente...

— Ah. Então conhece a Akane.

— Conhecemo-nos através de um projeto colaborativo que ela organizou. A ideia era juntar gastronomia e dança — Sakyo marcava um ritmo com os dedos enquanto falava, embora os olhos continuassem colados à comida. — Já lá vão uns três anos. De vez em quando, convida-me para jantares.

— Quer beber alguma coisa? — perguntou Koishi.

— Por acaso servem vinho?

— Nada de especial — explicou Nagare. — Mas tenho algumas garrafas de vinho de mesa japonês.

— Um branco fresco seria perfeito.

— Dê-me um minuto. — Nagare colocou a bandeja debaixo do braço e voltou à cozinha.

— Então bebe vinho? — perguntou Koishi.

— Mais por exclusão de partes do que outra coisa. *Sake* e *shochu*⁴ não são para mim, e cerveja também não. Por isso, fico-me pelo vinho.

— Combina com a sua imagem de bailarino, diria. Muito requintado.

Nagare regressou com uma garrafa de vinho.

— Que lhe parece este?

⁴ Destilado japonês, geralmente mais forte do que o *sake*, feito de diversos ingredientes. (*N. do T.*)

— Uau — disse Sakyō, observando o rótulo. — Nem sabia que Quioto produzia vinho. — Acenou com decisão. — Gostava muito de provar.

— Chama-se Toyosaka. De Amanohashidate. Feito com uvas Seibel 9110 cultivadas em Quioto, com um toque da variedade alemã Bacchus — Nagare retirou a rolha e aproximou-a do nariz de Sakyō. — Aromas cítricos agradáveis, não acha?

— Tem razão. É ótimo.

— Beba à vontade. Fica melhor apenas ligeiramente fresco, por isso dispensei o balde de gelo.

Nagare pousou um copo ao seu lado e desapareceu pela cozinha, seguido por Koishi.

Instalou-se um silêncio repentino. Sakyō pigarreou discretamente e encheu o copo. Sorriu ao contraste entre o que tinha diante de si e o interior algo despido do restaurante.

Deu um gole, acenou lentamente em sinal de apreço e voltou a pousar o copo.

Pegou primeiro nos pauzinhos e dirigiu-os à lagosta espinhosa. Era de tamanho modesto, mas tinha bastante carne. Ao ouvir falar em *miso* branco, imaginara uma doçura pesada, mas o final era leve e refrescante, com um toque de *yuzu*⁵. Era como se, em vez de cozinhar demoradamente no *miso*, a lagosta tivesse sido apenas rapidamente pincelada com ele. A carne era translúcida e, no interior, apenas delicadamente cozinhada. Só este prato bastava para convencer Sakyō de que estava perante um gênio culinário. Até os refinados *ryotei* onde o pai o levava ocasionalmente, no bairro de Gion, pareciam irrelevantes em comparação.

Quanto ao olho-de-boi, sempre pensara que o ideal seria um molho estilo *teriyaki*, mas as borras de *sake* conferiam-lhe um sabor profundo e complexo. Era evidente que o *chef* não usara borras de

⁵ Citrino japonês muito aromático, usado em culinária e bebidas. (*N. do T.*)

um *sake* qualquer: a carne do peixe estava impregnada do aroma de um *ginjo*⁶ de alta qualidade.

Passando ao pato assado envolto em cebolinha, juntou um pouco de mostarda a mais e deu por si a pegar no copo de vinho para acalmar o ardor que lhe parecia subir pelo nariz.

Quando estava a meio da refeição, Nagare reapareceu.

— Então, como está a correr? Está tudo bom para si?

— Oh, *mais* do que bom. Apetece-me dançar de alegria.

— Fico contente em ouvir. O arroz está pronto, por isso diga-me quando quiser que o traga.

— Obrigado. Acho que vou apreciar este vinho mais um pouco primeiro. — Sakyō ergueu o copo no ar.

Em seguida, barrou o nabo grelhado com o *miso* de feijão preto fermentado e começou a comê-lo com gosto. Mais um gole de vinho, e passou ao frango estufado com ovo. Uma generosa pitada de pimenta *sanshō* e estava pronto a ser devorado. Sakyō voltou a encher o copo; o som do vinho a cair tornava-se cada vez mais agudo até não restar quase nada.

Fechou os olhos, recordando a atuação que fizera três dias antes. Para si, tinha sido perfeita, mas o público parecera menos convencido. Sendo um espetáculo a solo, dificilmente poderia atribuir a culpa a mais alguém. Estava tão confiante na estrutura da dança e da sua própria mestria técnica que, quando o pano desceu sem cerimónia, sem sequer um esboço de ovação de pé, sentira-se esmagado. Na verdade, «esmagado» nem era a palavra certa. Fora como se lhe tivessem arrancado a própria alma.

— Aqui está o arroz — disse Nagare, pousando dois pequenos potes de barro sobre a mesa. — Afinal, a certa altura também teremos de falar desse prato que procura...

— Desculpe! Está tudo tão delicioso que me apetece ficar aqui o dia inteiro a saborear.

⁶ Categoria de *sake* de qualidade superior, com arroz polido a um grau elevado. (*N. do T.*)

— O arroz de hoje é cozinhado com caranguejo. Leva também um pouco de manteiga, algo como um *pilau* de caranguejo — Nagare retirou a tampa de um dos recipientes de cerâmica de Shigaraki e, com uma colher de pau, serviu arroz numa tigela pequena, que pousou diante de Sakyō.

— Isso explica o leve aroma ocidental — comentou Sakyō, farejando o ar.

— Exatamente. Por isso achei que ficaria mais bem servido com isto, em vez de sopa de *miso* — respondeu Nagare, levantando a tampa do outro pote para revelar uma sopa encorpada, de estilo ocidental.

— Isso é... *minestrone*?

— Algo do género, sim. Optei por uma abordagem de «caldo duplo», muito em voga no mundo do *ramen*. Fiz uma base de *dashi* com *kombu* e sardinhas secas, depois juntei um caldo que preparei com ossos de vaca, além de legumes picados e *bacon*. De qualquer forma, deixo-lhe estes potes aqui, por isso coma à vontade.

— Adoro *minestrone*! — disse Sakyō, erguendo a tigela e provando um gole.

— Quando terminar, levo-o ao escritório lá atrás. Ah, e tem aqui chá — Nagare pousou uma chávena alta na mesa e retirou-se novamente.

Sakyō começou a alternar entre grandes garfadas do *pilau* de caranguejo e longos goles da sopa, até esvaziar ambas as tigelas. Depois, após um breve instante de hesitação, voltou a enchê-las.

Receara que, depois da refeição de estilo japonês de que acabara de desfrutar, um *pilau* amanteigado pudesse parecer pesado de mais, mas os seus receios revelaram-se infundados. Isso parecia dever-se à sopa. Não tanto pelo sabor, mas pelo aroma, que tinha uma certa vivacidade capaz de cortar a intensidade do *pilau*. «Picante» não seria bem a palavra. Era algo mais *profundo* do que isso, pensou, embora talvez fosse uma forma algo dramática de o dizer.

Quando terminou, juntou as mãos em sinal de apreço, bebeu um gole de chá e ficou ali, mergulhado em pensamentos. Já provar a sua quota-parte de cozinha de luxo, sendo a francesa uma das suas preferidas, mas não se lembrava da última vez que uma refeição o satisfizera de forma tão plena.

— Então, quer que o acompanhe? — perguntou Nagare.

Sakyo meio que se levantou, apenas o suficiente para se inclinar em agradecimento.

— Muito obrigado. Foi... incrível.

— Espero não o estar a apressar.

— De modo nenhum. Fui eu que me demorei.

Enxugando o leve suor da testa com um lenço, Sakyo pôs-se de pé.



Nagare conduziu-o até ao fim do longo e estreito corredor que levava ao escritório da agência de detetives, e bateu à porta.

— Entre! — chamou Koishi, do interior.

— A partir daqui, ela trata de tudo — explicou Nagare, antes de regressar ao restaurante. Sakyo entrou no escritório e sentou-se num sofá, de frente para Koishi.

— Desculpe tê-la feito esperar.

— A comida do meu pai é qualquer coisa, não é?

— Saboreei cada dentada.

— Desculpe ir direta ao assunto — disse Koishi, pousando uma prancheta sobre a mesa —, mas pode preencher isto rapidamente?

— Claro — Sakyo começou a escrever no formulário com energia.

— Até dança enquanto escreve — sorriu Koishi, quando ele lhe devolveu a prancheta.

— Acho que o meu corpo já funciona assim. Às vezes, dou por mim a mexer-me enquanto lavo os dentes.

— Sakyo Kataoka. É mesmo esse o seu nome? Pensei que fosse artístico.

— Bem, de certa forma, é.

Koishi inclinou-se para a frente.

— Como assim?

— Como escrevi no formulário, venho de uma longa linhagem de atores de Noh, a família Kataoka. O meu pai, Seisetsu Kataoka, é a oitava geração. Se tivesse seguido o seu caminho, teria adotado também o seu nome próprio.

— Uma família de atores de Noh. Hum. Mas... não era suposto seguir as pisadas dele?

— Pois, exatamente — Sakyo sorriu de forma enviesada.

— Esse é o problema.

— Mas o Noh é bastante parecido com aquilo que faz, não?

— Oh, não — respondeu Sakyo, quase lhe cortando a palavra. — O Noh e a dança contemporânea não podiam ser mais diferentes.

Koishi estremeceu, surpreendida.

— Em que sentido?

— Sim, tecnicamente são ambos tipos de dança. Mas o movimento é completamente distinto. Aliás, nem sequer usamos os mesmos verbos para o descrever. *Odoru* pode referir-se a qualquer tipo de dança, mas *mau* usa-se apenas para os movimentos contidos e laterais do Noh.

— Pois... não sei se estou a perceber muito bem, mas... porque não começa por me dizer que prato gostaria que encontrássemos?

— *Kake soba*.

— *Kake soba*... — Koishi começou a escrever no caderno.

— É o mesmo que *su-soba*?

— Se é assim que lhe chamam em Quioto. Massa de soba simples em caldo quente, sem acompanhamentos.

— Essa mesmo. Mas... não terá um sabor mais ou menos igual em qualquer sítio?

— Foi o que eu pensei. Agora, olhando para trás, não consigo deixar de sentir que havia algo de especial naquele sabor.

— Onde é que o comeu?

— Em Tóquio. Num restaurante ao estilo *ryotei* chamado Wakamiya, em Kagurazaka.

A caneta de Koishi parou.

— Espere. Servem soba em restaurantes *ryotei* em Tóquio?

— Não é habitual, imagino. Penso que foi preparado de propósito.

— Vai ter de me dar mais alguns pormenores.

Koishi voltou a preparar a caneta.

— Como estava a dizer, em vez de seguir as pisadas do meu pai, segui uma carreira em dança contemporânea. Claro que ele continua a tentar convencer-me a regressar. Aparecer nos ensaios é uma coisa, mas agora começou a visitar-me nos bastidores mesmo antes de eu entrar em palco, insistindo em longas conversas sobre o meu futuro. Eu já decidi que a dança contemporânea é a minha vocação e não tenho qualquer intenção de adotar o nome do meu pai e tornar-me ator de Noh. Digo-lhe constantemente que está a perder tempo, mas ele simplesmente não quer ouvir.

— Isto pode não significar muito vindo de alguém que não percebe nada de dança, mas... não acha que seria melhor dar continuidade ao nome da família? Quer dizer, o seu pobre pai.

— Por muito egoísta que soe, não quero dedicar a vida inteira apenas a manter viva uma forma de arte antiga. Se falamos do Noh que o grande Zeami aperfeiçoou, então não importa realmente quem o interpreta, desde que siga os seus ensinamentos. Mas a dança contemporânea é diferente. Toda a performance vem de dentro de mim. É uma criação única minha. Quem sabe? Um dia pode vir a ser considerada uma tradição japonesa por direito próprio — Sakyo franziu os lábios. — Não quero apenas preservar a arte de Zeami. Quero *ser* o próximo Zeami.

Koishi soltou um suspiro profundo.

— Isto já me ultrapassa um pouco.

— Normalmente, o meu pai diz o que tem a dizer e vai-se embora, mas uma vez convidou-me para jantar. Deve ter sido há uns três anos. Foi logo depois de uma atuação. Tinha-o visto sentado num dos lugares da galeria e, depois de o pano cair, veio aos bastidores falar comigo.

— E levou-o a esse *ryotei* — disse Koishi, rabiscando.

— Eu disse-lhe que preferia um bar ou algo do género, sabe, um sítio mais casual. Um *ryotei* pode ser adequado para um ator de Noh, mas um bailarino contemporâneo sem dinheiro como eu destacava-se logo.

— O seu pai achou que era uma ocasião especial?

— Talvez. Mas o vinho que nos serviram não era o que se esperaria num *ryotei*, era apenas um vinho de mesa, e toda a comida era bastante simples, sobretudo pratos que normalmente se pedem para petiscar com bebida. O que aqui em Quioto chamariam *obanzai*. Eu estava à espera que o meu pai abordasse algum assunto sério, mas ele limitou-se a divagar sobre isto e aquilo.

— Pais e filhos nem sempre são os melhores a comunicar, pois não?

O olhar de Sakyo tornou-se distante.

— No meu caso, ele foi sempre o meu mestre, e eu o seu discípulo. Nunca deixei de me dirigir a ele com deferência.

— Não parece a relação mais fácil.

— Em criança, achava que era normal.

— E foi nessa altura que comeu o *kake soba*?

— Exato. O meu pai gosta de beber e, entre os dois, esvaziámos duas garrafas de vinho. Ele não costuma comentar as minhas atuações, mas naquela noite não parava de me criticar.

— Em que sentido? Não que uma amadora como eu o fosse perceber...

— Dizia constantemente uma coisa estranha: que a minha dança *chamava demasiado a atenção para si própria*. Quer dizer,

claro que chama... estou em palco! — Sakyo sorriu com amargura, e Koishi acabou por sorrir também.

— Os atores de Noh vivem mesmo num mundo à parte, não vivem?

— Por fim, pareceu perceber que não me iria convencer. Chamou a *okami*⁷ que geria o restaurante e murmurou-lhe algo ao ouvido. Poucos instantes depois, apareceu o *kake soba*.

— Imagino que não fosse uma tigela qualquer de massa...

— Pois, é mesmo isso. Fiquei incrédulo. Estávamos num *ryotei* elegante em Kagurazaka e tudo o que tínhamos comido até ali era o tipo de comida que se encontra numa *izakaya*⁸ comum. E, para rematar, apareceu uma tigela de soba com aspeto perfeitamente banal. Comecei a pensar que o meu pai estava a pregar-me alguma partida.

— Mas afinal não era assim tão banal?

— Na verdade, enquanto comia, não achei nada de especial. A perceção só veio depois de sairmos do restaurante.

— A que sabia?

— Não consigo explicar. Não tenho nada com que comparar, só posso dizer que era um sabor muito subtil, sofisticado. Algo que nunca tinha provado. A massa em si não tinha a textura macia do soba feita à mão, por isso devia ser das embaladas. O especial era o caldo. Embora eu não o tenha percebido na altura.

— Tenho de perguntar: esse Wakamiya ainda existe?

— Infelizmente, não.

— Já suspeitava. Se existisse, podia simplesmente voltar lá.

— Tive tanta vontade de voltar a provar aquele soba que cheguei a ir a Kagurazaka à procura — confessou Sakyo, um pouco envergonhado. — Mas parece que fechou definitivamente.

— O seu pai não o poderia ajudar?

⁷ Gerente ou anfitriã de uma estalagem tradicional ou *ryotei*. (N. do T.)

⁸ Taberna japonesa informal, onde se servem bebidas e petiscos. (N. do T.)

— Sei que parece mesquinho, mas não quero depender dele dessa forma.

— Já estava à espera dessa resposta. Bem, esse *soba* tinha mais alguma característica distintiva?

— Alguma vez provou *kake soba* ao estilo de Tóquio?

— Nunca — respondeu Koishi simplesmente.

— Bem, o caldo não é daquele tipo delicado que se encontra aqui em Quioto. Tem mais molho de soja, o que dá à massa um sabor ligeiramente mais salgado. Pessoalmente, gosto, mas o *kake soba* que comi no Wakamiya era algo completamente diferente. O caldo era quase totalmente transparente. A palavra que me ocorre é «refinado». Já provei *kake soba* ao estilo de Quioto, mas também não era assim. O sabor era realmente único.

— Está a deixar-me com vontade de provar!

— Desde então já tentei encontrar algo semelhante em muitos restaurantes, mas nunca é o mesmo.

— Dava-nos jeito mais uma pista. Algo de que o sabor lhe tenha feito lembrar, por exemplo?

— Sabe, eu gosto de comer e já pensei muito nisto, mas nada parece encaixar bem. Forçando um pouco, diria que era um pouco como *shio-ramen*... sabe, aquele caldo claro e salgado? Também me aquecia da mesma maneira.

— Hum... salgado, então? O meu pai diz sempre que os sabores mais simples são os mais difíceis de recriar.

— Isso faz-me lembrar... — disse Sakyō, olhando para o vazio.

Koishi inclinou-se para a frente.

— Lembrar de quê?

— Aquela sopa que o seu pai me serviu agora mesmo. Havia algo nela que me pareceu semelhante ao caldo do *soba*, de certa forma... — Sakyō sorriu. — Desculpe, o que estou eu a dizer? *Minestrone* e *kake soba* não têm nada que ver, pois não?

Koishi tomou nota e encolheu os ombros com compreensão.

— Uma última coisa. O que o fez querer voltar a provar esse soba, ao fim deste tempo todo?

— Para ser sincero, nem eu sei. Tinha-me esquecido completamente... e, de repente, senti um desejo enorme de o voltar a comer.

— Portanto, não tem que ver com a ideia de assumir o papel do seu pai, afinal?

— De todo. Como disse, sei que a dança contemporânea é a minha vocação. É só que...

— É só que o quê?

— Ultimamente, comecei finalmente a perceber porque é que o Noh é considerado uma forma de arte tão elevada — Um brilho surgiu nos olhos de Sakyo. — Sempre vi o Noh e a dança contemporânea como coisas totalmente separadas, mas estou a começar a perceber que têm bastante em comum.

Koishi sorriu de orelha a orelha.

— Está a ver? O que lhe disse? No fundo, é tudo dança, não é?

— Não propriamente. Ainda há um mundo de diferença entre as duas. Só digo que existe uma espécie de... fio comum, que as liga.

— Tem opiniões bem firmes, lá isso tenho de admitir — disse Koishi, com o sorriso a esmorecer ligeiramente.

— Venha ver-me atuar um dia destes.

— Combinado — disse Koishi, fechando o caderno com um estalido. — Quando encontrarmos esse seu soba.

Sakyo fez uma ligeira vénia.

— Muito obrigado.

— Parece-me um caso algo complicado, tenho de dizer — comentou Koishi, levantando-se e colocando o caderno debaixo do braço. — Mas tenho a certeza de que o meu pai vai conseguir. Consegue sempre.



De regresso ao restaurante, Nagare levantou-se para os receber.

— Então? Ficaste com a história toda?

— Fiquei — respondeu Koishi. — Esta é mesmo um mistério, Pai.

Sakyo inclinou-se, num gesto de desculpa.

— Lamento se é um caso difícil.

— Nada disso — sorriu Nagare. — São esses que valem a pena resolver.

Koishi lançou-lhe um olhar.

— Para ti, é fácil falar agora, Pai.

— Posso pagar? — perguntou Sakyo, levando a mão à carteira.

— Isso pode ficar para a próxima — respondeu Nagare.

— Quando pagar pelo serviço de detetive.

— Certo. E quando será isso?

— Normalmente, levamos cerca de duas semanas a resolver um caso. Entraremos em contacto.

— Percebo. Tenho uma atuação por essa altura, por isso talvez tenha de vos pedir para esperar um ou dois dias. De qualquer forma, fico à espera — Sakyo fez uma vénia profunda, abriu a porta de correr, e foi recebido por um gato malhado, que se aproximou a trote.

— Oh. É vosso?

— Pode dizer-se que sim — respondeu Koishi. — Mas há *quem* — lançou um olhar a Nagare — tenha opiniões fortes sobre não deixar animais entrar.

— Isto é um restaurante! — protestou Nagare.

— Tem nome?

— Chamamo-lo *Soneca* — disse Koishi.

— Então, *Soneca* — disse Sakyo, acenando ao gato. — Volto em breve, está bem?



— Um caso difícil, disseste? — perguntou Nagare, já de novo no interior.

— Oh, o mais difícil até agora, diria — respondeu Koishi.

— E o que procura ele?

— *Kake soba*.

— Ah. O modo de Tóquio de dizer soba simples em caldo, se não me engano?

— Exatamente.

— De facto, parece complicado.

— Não é? E ainda por cima vem de um *ryotei* em Kagurazaka que já fechou.

— Ora bolas... — disse Nagare, franzindo os lábios como quem acabara de provar algo ácido. — Em que nos fomos meter?

2

Desta vez, Sakyo saiu na estação principal de Quioto, o que tornou muito mais fácil encontrar o Restaurante Kamogawa.

— Ah, *Soneca* — Agachou-se para acariciar o gato que estava à porta. — Tiveste saudades?

— Acho que ele se lembra de si — disse Koishi, saindo do restaurante e agachando-se ao lado dele.

— Sempre tive um fraquinho por gatos. Mas o meu pai também era bastante rígido quanto a animais. Nada de animais de estimação.

— A sério? Ele achava que isso podia afetar a atuação?

— Talvez fosse por causa do canto. Não queria pelos soltos a irritar-lhe a garganta... ou algo assim.

— Parece que mantinha tudo sob rédea curta. Enfim, entre — convidou ela.

— Obrigado — Sakyo seguiu-a para dentro.

— Bem-vindo de volta — sorriu Nagare.

Cada memória tem um sabor, e há um restaurante muito especial em Quioto que ajuda a encontrá-lo...

Bem-vindos ao Restaurante Kamogawa, onde cada refeição é um mistério pronto a ser resolvido. Este estabelecimento único é gerido por uma dupla pai-filha que oferece mais do que apenas refeições de fazer crescer água na boca. Eles atuam como «detetives gastronômicos», mergulhando no passado para criar pratos repletos de nostalgia para os seus clientes famintos.

Entre eles encontra-se uma outrora famosa pianista cuja carreira promissora foi subitamente interrompida por um ferimento autoinfligido. O seu maior desejo é poder voltar a provar o *yakisoba* partilhado com o único homem que verdadeiramente amou. O restaurante recebe também um homem perseguido pelo arrependimento. A sua mente é assombrada pela memória de guiozas servidas pelos pais de uma namorada que ele abandonou, enquanto procura compreensão e, quem sabe, perdão.

**O Restaurante Kamogawa não serve apenas comida —
recria receitas esquecidas, ajudando os seus clientes
a revisitar memórias perdidas no tempo. Cada prato é
um portal para o passado, servindo não apenas sustento,
mas também consolo e reconexão através do milagre
da comida deliciosa.**

Do mesmo autor:



Penguin
Random House
Grupo Editorial

www.penguinlivros.pt

Instagram Facebook YouTube Twitter penguinlivros

ISBN: 978-989-5960-22-4



9 789895 960224