

JANTAR

S. Paulo, dezembro.

Dezembro, Zico, e 21; pois um vento frio agita as árvores, sob um sol muito claro, mas muito fraco; o viajante do Rio pode pegar uma gripe tão correta e perfeitamente paulistana como se estivesse em julho. O patrão daquela cantina do Braz nos sugere um vinho português "bem encorpado" que vai muito bem com a linguça calabresa; essas afinidades é que fazem vibrar nossa velha alma latina; você me conhece.

Houve uma certa invasão de gente do Rio, que veio ver a Bienal, que vai fechar. Banqueteamos gravemente o Lourival Gomes Machado, que deixa o lugar de diretor do Museu de Arte Moderna. Um dia ainda hei de escrever um estudo sobre os banquetes, e começarei com um capítulo sobre a inevitabilidade da sopa de aspargos; depois levantarei várias questões, por exemplo: em que águas do mundo é criado esse peixe especial, sem sabor, sem graça, sem caráter, sem dignidade, que fornece a mesquinha matéria-prima para o filé de peixe dos jantares de homenagem? A carne de vaca também estava salobra e, por uma violenta originalidade, o doce veio com creme de Chantilly. Houve dois discursos, o do Milliet saudando, o do Lourival agradecendo. Não sei porque cargas d'água ambos falaram mal da boêmia e dos boêmios. Como se tudo ali já não convidasse à austeridade, o peixe, a carne, o golinho de vinho branco, o golinho de vinho tinto. Ah, Zico, ia me esquecendo um fato inédito: antes de tudo isso, houve bandejas com martini doce e martini seco, ambos preparados com essa ciência especial dos aperitivos de homenagem, que têm pelo menos a virtude de nos fazer perder o apetite para uma comida que não o merece.

Céus! Você me achará muito material, a falar de comidas e bebidas. Logo eu, tão sensitivo e fino. Talvez tenha amanhecido meio fraco. Vou almoçar honradamente no Da Giovanni, e depois talvez me torne mais espiritual; assim é a pobre condição humana. Cíáo, Zico

22/12/57

R. B.