

JANCEE DUNN

Por que minha
mãe vai fazer
uma tatuagem?

The background features a stylized illustration of a bird in flight, facing right, with its wings spread. The bird is surrounded by intricate, swirling floral and vine patterns. The author's name, 'JANCEE DUNN', is written in a decorative banner across the top. The overall style is elegant and artistic.

JANCEE DUNN

Tradução
Carolina Caires
Coelho

Por que minha
mãe vai fazer
uma tatuagem?



© 2009 Jancee Dunn

Esta edição foi publicada com
a autorização da Random House Publish Group.
Todos os direitos reservados.

Diretor editorial
Marcelo Duarte

Coordenadora editorial
Tatiana Fulas

Assistente editorial
Vanessa Sayuri Sawada
Juliana Paula de Souza

Assistente de arte
Daniela Fujiwara

Projeto gráfico e diagramação
Kiki Millan

Capa
Luciana Steckel

Tatuagem da capa
Bruno Algarve

Preparação
Ronald Polito

Revisão
Carmen T. S. Costa

Impressão
Loyola

CIP-BRASIL. CATALOGAÇÃO NA FONTE
SINDICATO NACIONAL DOS EDITORES DE LIVROS, RJ

Dunn, Jancee

Por que minha mãe vai fazer uma tatuagem? – e outras perguntas que gostaria de nunca ter de perguntar/ Jancee Dunn; tradução Carolina Caires Coelho. – 1.ed. – São Paulo: Panda Books, 2010. 240 pp.

Tradução de: *Why is my mother getting a tattoo?: and other questions I wish I never had to ask*
ISBN 978-85-7888-081-1

1. Dunn, Jancee. 2. Filhos adultos – Relações com a família – Estados Unidos – Estudo de caso. 3. Pais e filhos adultos – Estados Unidos – Estudo de caso. 4. Jornalistas - Estados Unidos - Biografia. I. Título.

10-3724

CDD: 306.874

CDU: 316.812.1-055.2-055.6

2010

Todos os direitos reservados à

Panda Books

Um selo da Editora Original Ltda.

Rua Henrique Schaumann, 286, cj. 41

05413-010 – São Paulo – SP

Tel./Fax: (11) 3088-8444

edoriginal@pandabooks.com.br

www.pandabooks.com.br

twitter.com/pandabooks

blog.pandabooks.com.br

Visite também nossa página no Facebook e no Orkut

Sumário

1. Recheio triplo de linguiça com molho de linguiça.....	9
2. Os perigos ocultos na pia do banheiro	23
3. Não se fazem bolsas de colostomia de grife.....	33
4. As alegrias de um bufê de café da manhã.....	55
5. Com certeza há muitas lembranças nesta garagem.....	63
6. Montes salgados, doces e arenosos de alegria	79
7. Não tem como errar com cãezinhos	93
8. Senhor Soft E. Coli.....	105
9. Abrace-as e aperte-as por mim	115
10. Você não precisa enlouquecer.....	125
11. Prenda sua peruca com mais grampos de cabelo antes de fazer amor	133
12. Não seja esquisita.....	149
13. Roupa íntima com estampa de oncinha em tecido macio e ajustável	165
14. <i>You make me feel like dancing</i>	177
15. Nunca pensei que pudesse ser assim	183
16. Isso é brincadeira, né?.....	195
17. Vou fazer uma tatuagem	215





Recheio triplo de linguíça com molho de linguíça

Há pouco tempo, minha irmã mais nova, Heather, decidiu pintar a lareira de branco. Isso seria uma notícia sem importância na maioria das famílias, mas não na nossa. Durante o dia todo, os telefonemas não pararam de acontecer. Minha mãe sugeriu creme, pois afirmava ser mais suave. Meu pai aposentado telefonou do campo de golfe para avisar que pintar a lareira diminuiria o valor da propriedade. Eu falei sobre os pontos negativos do tom “errado” de branco. Minha outra irmã, Dinah, pediu para ver uma foto da lareira antes de dar sua opinião.

Minha família faz tudo em grupo, de modo que o dilema mais trivial é discutido com o zelo de estudiosos talmudistas. (Como Dinah disse: “Ninguém em nossa família diz ‘Não sei’, mesmo quando não sabem absolutamente nada sobre o assunto”.) Todos nós vivemos a menos de uma hora de carro uns dos outros — moro no Brooklyn, Dinah e meus pais, em nossa casa em Nova Jersey e Heather, em uma pequena cidade na região alta de Nova York —, mas nunca deixamos essas conversas para quando nos reunimos. Elas exigem uma tempestade imediata de telefonemas, por isso

aderimos a um plano de “amigos e familiares” para fazer tudo mais barato.

Dinah, uma editora bem-comportada e com dois filhos, é a mais boazinha do grupo e, assim, aquela com maior chance de ser atropelada pela locomotiva familiar. Quando ela quis redecorar sua sala de TV no ano passado, tomou a medida tática de contar a ideia a minha mãe e a Heather. Depois de duas semanas de pesquisas, como Dinah contou a elas, havia escolhido dois sofás marrons, um tapete marrom-escuro e, em vez de uma mesa de canto, duas grandes poltronas.

Um breve e mortal silêncio se fez. — É... — disse minha mãe, uma *ex-miss* beleza do Sul sem papas na língua. Isso quer dizer *Detestei a ideia*.

— Vai ficar parecida com uma cela forrada — disse Heather, a irmã mais nova e professora de ensino fundamental. Quando consegui meu primeiro emprego em Nova York, na revista *Rolling Stone*, uma Heather adolescente costumava controlar minha vida, dando-me conselhos sobre carreira e problemas de relacionamentos, apesar de sua parca experiência em tais áreas.

Dinah, meio assustada, rapidamente recorreu ao plano B.

— Certo, em vez das poltronas, o que acham de mesas de canto que eu possa mudar de lugar? Seria legal, não é? — Para Dinah, aquela proposta era radical.

— Quando vamos mudá-las de lugar? — minha mãe perguntou.

— Elas só serão movidas do lugar quando seus filhos se chocarem contra elas e as derrubarem — Heather disse.

Ao fim da conversa, Dinah havia se convencido a comprar dois sofás creme, um tapete creme com detalhes em vermelho e uma mesa de canto normal com cara de moderna e *clean*. Vi os

resultados algumas semanas depois, e, apesar de a sala estar linda, era bem diferente da ideia original.

— Por que você quis contar a elas que pretendia fazer a rede-coração? — eu perguntei.

Ela deu de ombros. — Porque eu realmente queria saber o que elas pensavam. Às vezes é bom ouvir o que é melhor para si mesmo por pessoas que têm absoluta certeza das próprias opiniões.

— Mas algumas dessas opiniões são meio cruas! Elas apenas utilizam um tom enfático de voz para você acreditar que elas possuem um tipo de conhecimento secreto. Caramba! Eu uso o mesmo truque. Às vezes, quando começo a falar, penso *Que diabos estou falando?*.

Infelizmente, Dinah não tem o poder de persuasão de mestre das outras mulheres da família. O máximo que já a vi mantendo a própria opinião foi por um período de 20 minutos. — Nunca saio ganhando em reuniões de família — ela me disse sem ânimo. — Você se lembra de meu casamento? Lembro de ter pensado *Não sei se quero muito isto*. E os vestidos das madrinhas? Vocês quiseram veludo vermelho com borda preta. Na minha opinião, estavam iguaizinhas a garçons do Steak and Ale. E o papai insistiu para que eu fizesse meu penteado no salão de beleza da Penney's, e eu detestei. — Meu pai era o gerente da JC Penney em Wayne, Nova Jersey. — Ficou caído e havia cachos soltos em cima das orelhas. — Ela suspirou. — Cachos soltos! Mas acabei aceitando. Não sei por quê. Eu conversei com as pessoas no telefone e, depois de desligar, penso *Tanto faz*. Isso acontece muito.

Precisei conter a ansiedade. — É só o meu casamento — eu imitei, com a voz esquisita demonstrando desânimo, a irmã mais velha sempre dominadora. — É só um acontecimento único. — Por

que eu não conseguia deixar de cutucá-la? Será que eu sempre tinha de agir feito uma adolescente?

— Sei bem o que você está tentando fazer — ela disse sem pensar. — Está fazendo a voz do Bisonho! Não sou o Bisonho!

Eu disse que ela era o Bisonho, sim, e ela não discutiu comigo. Quem cala consente.

Disse a ela que o segredo para iniciar o caos na família era guardar em segredo um aviso até que um feito se concretizasse. Quando Heather descobriu que estava esperando o segundo filho, enviou um e-mail a todos nós no qual dizia: “Vamos dizer o nome do bebê depois que ele nascer. Até lá, não aceitaremos quaisquer sugestões”. Ela ainda estava traumatizada com a discussão por causa do nome de seu primeiro filho, quando todos os nomes eram recusados por qualquer motivo bobo. Todos nós nos sentimos no direito de julgar qualquer nome que nos lembrasse de um colega de sala da quarta série que fedesse a ovo frito ou de um colega de trabalho que sempre mantinha restos de comida em sua barbicha e usava blusas de lã esgarçadas, ou do primo de alguém que estivesse na prisão cumprindo pena por algum crime hediondo.

Cada sugestão de nome era recebida por um “Huh” de minha mãe, um som que Heather passou a temer. Depois de uma dúzia de discussões, ela e seu marido, Rob, decidiram pelo nome Travis, que eles secretamente acreditavam não ser admirado por ninguém. (“Isso não é verdade”, minha mãe disse quando chegamos em casa, em Nova Jersey.)

Por que todos permitimos essas opiniões sem limites? Elas se tornaram uma compulsão, mas a ponto de ter piorado tanto com o tempo que agora damos nossa opinião sem que alguém pergunte. Quem precisa de convite? Quando meu pai foi visitar a casa de

Dinah, há pouco tempo, silenciosamente ele analisou o ambiente, mantendo os braços cruzados o tempo todo. Recém-aposentado, após 35 anos de trabalho devotado à Penney's, ele estava se dedicando a preparar seus entes queridos para qualquer coisa que pudesse dar errado, desde um desastre financeiro até uma infestação de cupim ("Meninas, fiquem espertas: se alguém espirrar *ketchup* ou mostarda em vocês, é um golpe. Vi no telejornal").

Dinah se preparou quando meu pai, por fim, pigarreou. — Vocês sabem — ele começou, de modo meio arrependido, mas firme —, precisam arrumar esses pisos. — Dinah o acompanhou enquanto ele caminhava para fora e inspecionava o chão. Apontou para a lateral da casa. — Por que ainda não fizeram hidrojateamento nesta parte aqui?

— Porque ninguém olha para a lateral da casa. Nem eu. Já disse dez vezes que não ligo para isso.

Meu pai não estava escutando, porque havia passado a analisar a calha, que classificou como "inconsistente", e em seguida uma parte de concreto perto da garagem, que estava "atrapalhando". Logo ele fez uma avaliação detalhada do local e deixou claro que ele estava aquém do controle de qualidade. O seu controle de qualidade. Só faltou formalizar tudo em um documento.

— Eu só o convidei para almoçar — Dinah lamentou ao telefone para mim naquela noite.

As reuniões para discussão de opiniões de nossa família são as mais acaloradas, perdendo apenas para o Dia de Ação de Graças e o Natal, quando os cardápios das festas são negociados. Os telefonemas começam no fim de outubro e se tornam mais frequentes em meados de novembro. Nosso cardápio é sempre o mesmo todos os anos, mas sempre ocorre uma variação — uma nova sugestão de

receita aqui, um prato extra acolá — e todos nós achamos que podemos fazer nossas apostas, gritando como se fôssemos negociadores do mercado de ações. Heather explicou com sua calma de sempre: — Se alguém fizesse escolhas de cardápio sem consultar o grupo, seria *arrasador*. — Três anos atrás, quando ficou claro que a Magna Carta tinha sido escrita com menos problemas, anunciei um novo sistema formulado: nós, as três irmãs, acertaríamos todos os detalhes em uma conferência e depois passaríamos as decisões para nossos pais. Todos concordaram, com ressalvas.

A reunião deste ano foi realizada em duas horas e vinte minutos. Teria durado mais, mas o telefone celular de Heather começou a ficar sem bateria.

— Por que estamos fazendo isso? — Dinah reclamou. — O Dia de Ação de Graças é sempre a mesma coisa.

— Quer que eu ou a Heather faça isso, então? — perguntei rapidamente. A ordem precisava ser mantida.

E então Dinah lançou a bomba. — Tomei uma decisão executiva sem contar a ninguém — ela começou. — Comprei o molho.

Heather e eu nada dissemos por um instante. — Por que não avisou? — Heather perguntou por fim.

— Porque o molho é mais chique do que aquele que costumamos comprar. Comprei na Whole Foods, bem diferente daquela porcaria que o papai compra da ShopRite.

Ansiosas com as palavras *mais chique*, concordamos e passamos a falar do recheio. Haveria oito adultos na mesa da ceia, mas ninguém conseguia concordar com sabores, por isso tivemos três opções: pão tradicional, de milho e um coringa.

— Patrick quer fazer cogumelos selvagens e pinhão — Dinah disse como quem não quer nada.

Fiz uma careta. O marido de Dinah, louco por carne, nunca faria nada vegetariano.

— Por favor — eu disse. — No ano passado ele fez recheio de três tipos de linguiça com molho de linguiça, feito com uma variedade enorme de carne de animais. Acho que havia até dois pães na mistura.

— Não foi um recheio inteiramente de carne — Dinah disse abismada. — Não foi um *turducken*.*

Depois de 10 minutos ainda estávamos sem saber o que fazer. — Talvez devêssemos deixar a opção de recheio ao gosto de cada um — Heather disse cansada. Por fim, concordamos em fazer cogumelos com um pouco de molho apimentado de peru.

Em seguida, passamos a debater sobre qual vegetal seria escolhido. Sugeri uma receita nova de couve-de-bruxelas crua com um vinagrete e queijo manchego que vira em uma revista. As meninas concordaram na hora, dizendo que algo fresco e saudável aliviaria o peso de todo o resto. E então a dúvida surgiu.

— Parece que não teremos muito queijo — Heather disse. — Nem uma cobertura amanteigada? Talvez devêssemos fazer espinafre ao molho.

— Com muito creme e queijo — Dinah disse. — Quero que o espinafre venha quase cru. Uma coisa mais leve.

Suspirei. Pronto. Outros 20 minutos foram dedicados às batatas (purê e doce), rolinhos (frescos e prontos, que meu pai sempre comprava para garantir e, de algum modo, acabavam indo parar na mesa, e no fim cada pessoa acabava comendo meia dúzia deles). Concordamos com as três tortas de sempre: chocolate, noz-pecã e abóbora. E então Dinah disse que meu marido, normalmente relutante, havia demonstrado querer torta de maçã. — Por que ele

* *Turducken*: peru recheado com pato e galinha.

nunca consegue o que quer? — ela perguntou. — Temos três. Qual é o problema de haver quatro?

— É meio exagerado — Heather disse. — Quatro sobremesas para oito pessoas? Meia torta para cada um?

— Não consigo entender — Dinah disse. — Se você quisesse fazer uma torta de maçã para o Tom, eu não me importaria. Quem se importa?

— Porque não é assim que a gente faz — Heather disse com calma. — Nosso Dia de Ação de Graças seria arruinado se houvesse tortas de frutas. Não é adequado. Não é... — ela procurou pela palavra certa — ... outonal.

— Não há maçãs no outono?

— Por que não fazemos a ceia dentro de um supermercado? — eu interrompi. — Assim, teremos uma variedade infinita.

Irritadas, passamos a discutir a ceia de Natal, que pelo menos foi mais restrita: carne assada com molho, purê de batatas com cebolas caramelizadas, pão e couve-de-bruxelas, que eram adequadas para o Natal, mas não para o Dia de Ação de Graças. E então Heather e eu sugerimos torta inglesa para a sobremesa, apesar dos protestos de Dinah de que se tratava de um “bolo úmido”. Para acalmá-la, acrescentamos um bolo de chocolate.

E passamos para o almoço. — Que tal fazermos algo novo? — Dinah perguntou.

Houve uma pausa comprida de dúvida. — Como o quê? — Heather quis saber.

— Uma coisinha leve, como um antepasto com pães, carne e queijos? — Aquela era a ideia de “leve” de minha família. Foram sugeridos também pães italianos, almôndegas e por fim chegamos aos lanches de carne. Em Nova Jersey, não os fazemos

com carne moída fria, mas, sim, geralmente com carne de peru, rosbife ou presunto — com molho russo, queijo suíço e salada de repolho.

Dinah se ofereceu para comprá-los em um armazém perto de sua casa. — Ei! O que acham de lanches de peito de peru defumado? — ela perguntou.

— Não entendi — eu disse. — Ninguém pede lanches de peito de peru defumado. Você seria diferente a esse ponto? O que tem de errado com os lanches mais comuns?

— Por que não pedir lanches de salmão? — Heather sugeriu com sarcasmo.

— Pra que tanta coisa? — perguntei. — Já está bom.

Dinah não se convenceu. — É para as festas, pelo amor de Deus.

— Pegue fumaça líquida e coloque-a em seu lanche, então — Heather disse. — Dinah. É sério. Não ouse comprar lanche de peito de peru defumado. Porque vamos saber. Vamos saber.

— Agora estou meio preocupada achando que você vai comprar lanches de sabores esquisitos — eu disse. — Você se lembra do ano passado, que dissemos não quando você sugeriu trazer torta de abóbora para a “sobremesa do almoço” e você fez isso mesmo assim? Dinah, você jura por Deus que vai trazer lanches normais? — Fizemos com que ela jurasse.

Quando paramos, Dinah comentou que estava sentindo dor de garganta havia algum tempo. Fizemos várias perguntas antes de diagnosticarmos garganta inflamada, apesar de nenhuma de nós ser médica e de eu não ter terminado nem mesmo meu bacharelado em língua inglesa. E então nos desconectamos.

Na manhã seguinte, acordei com remorso de termos sido duras demais com Dinah, e telefonei para ela apenas para ter certeza.

— Não — ela disse com animação. — Acho meio divertido, mesmo achando que você e Heather têm gostos parecidos.

Era verdade. Por termos cinco anos de diferença, Heather e eu nunca brigávamos muito, enquanto Dinah e eu tínhamos apenas dois anos de diferença. Quando os irmãos são mais jovens, fica mais fácil, enquanto ainda são crianças, concordarem com o que você diz.

— Vocês são osso duro de roer — ela prosseguiu —, e em reuniões de família, entre isso e a força de vontade insana da mamãe, esqueça. Quando vocês duas ficam obcecadas por uma ideia, eu sei que já perdi.

— Mas vocês duas me derrotaram com a couve-de-bruxelas e com a ideia do *fondue*. — Heather e eu adoramos deixar Dinah irritada, e fazê-la rir apesar de tudo, como ela fazia, mas talvez eu pudesse relaxar e permitir um quarto recheio.

E eu deveria saber, por experiência própria e infeliz, que não é nada divertido estar na parte mais fraca da corda em uma discussão de família. Quando meus pais ficaram sabendo que eu e Tom temos contas bancárias separadas, eles tocaram no assunto assim que tirei meu casaco ao visitá-los.

— Como vocês ficaram sabendo? — perguntei. Tentei imaginar qual das irmãs havia aberto o bico enquanto meus pais me passavam um sermão sobre o simbolismo de uma conta conjunta e sobre como ela era um investimento em nosso futuro como casal.

— Suze Orman diz que os casais devem manter contas separadas no banco — argumentei. — Vocês não acreditam em Suze Orman?

Eles se entreolharam de modo sombrio, como se dissessem: *Caramba! Com certeza alguém acha que o casamento dela não vai durar!*

— Acredito que a única maneira de aprender totalmente sobre responsabilidade financeira é estar no controle do próprio dinheiro — eu disse. — E nós também temos contas conjuntas. Fazemos as duas coisas.

Eles não demonstraram qualquer reação, e eu sabia muito bem que, assim que eu sáísse, eles fariam vários telefonemas para a família para falar sobre nosso acordo financeiro sem amor e esquisito.

Mas não me sinto mais tão acuada como me sentia antes quando o holofote da família se volta para mim. Sei exatamente quando fiquei mais tranquila: durante meu casamento, alguns anos atrás. Tom e eu havíamos anunciado nosso noivado em um jantar de família. É claro que todo mundo começou a tagarelar de uma só vez para nos dizer exatamente o que deveríamos fazer na cerimônia.

Os preparativos começaram fácil, a ponto de decepcionar, quando chegamos a um rápido consenso acerca do local do casamento: Sanibel Island, Flórida, um lugar de férias romântico para as nossas famílias e o local do recente pedido de Tom. Eu ia para lá havia 25 anos, e ele continuava sendo o local mais tranquilo e interessante, com restaurantes que tinham nomes que, do inglês, podiam ser traduzidos como Pardal Faminto e Flamingo Calmo e lojas antigas com nomes como She Sells Sea Shells [Ela Vende Conchas do Mar] e Three Crafty Ladies [Três Senhoras Artesãs].

E então tudo foi ladeira abaixo quando passamos para o cardápio e eu tive uma noção do que Dinah passara ao planejar seu casamento. Quando dei a sugestão de comermos camarão com coco como aperitivo, foi como se a força da resposta me impulsio-nasse para trás.

— Seu pai não gosta de frutos do mar.

— Estamos na Flórida, por isso vamos comer camarão com coco. Ponto final!

— Vamos deixar o camarão para lá; frituras vão acabar com o apetite.

— Não, elas absorvem o álcool.

— Camarão frito me dá coceira!

— É mesmo? Camarão frito? Que tal ostra?

— De jeito nenhum. Se comer uma ostra ruim, vamos nos lembrar para sempre deste dia pelo motivo errado.

— Isso mesmo! Teremos sorte se tivermos apenas coceira!

— Jay, não seja grosseiro.

— Ostras não têm mercúrio?

Três horas depois, eles tinham escolhido apenas um item do cardápio: bife — e uma discussão sem fim havia começado a respeito da escolha do bolo do casamento. Cobertura de glacê foi tida como simples demais, um bolo de cenoura era saudável demais, um bolo diferente seria exagero. Decorações para o bolo com flores frescas foram tiradas de questão, porque podiam atrair pequenos insetos. Para deixar todo mundo feliz, Tom e eu concordamos que cada camada seria de um sabor diferente: chocolate, baunilha, amora e coco. — E não cortem o bolo para enfiar na cara um do outro — minha mãe disse. — É nojento. Não é romântico. Deem um pouco de bolo um para o outro com delicadeza.

— E não esperem demais para servir o bolo — meu pai disse. — Isso sempre faz com que as pessoas fiquem impacientes.

— Quando o senhor diz “as pessoas” está se referindo a si mesmo? — perguntei com irritação. — Só estarão presentes pessoas próximas da família, não se esqueça.