DENISE GODINHO

Capitu vem para o jantar

A delícia de cozinhar as receitas da literatura

1ª edição
Rio de Janeiro-RJ / Campinas-SP, 2016

VERUS
EDITORA

Editora executiva Raïssa Castro
Coordenação editorial Ana Paula Gomes
Edição Thiago Mlaker
Preparação Lígia Alves
Revisão Raquel de Sena Rodrigues Tersi
Direção de arte e projeto gráfico Diego Fernandes
Fotos das receitas Arquivo pessoal da autora
Foto da capa Rodrigo Fuzar (fotógrafo), May Midori e Lais Wada (produtoras)
Design da capa e arte-finalização André S. Tavares da Silva

ISBN: 978-85-7686-504-9

Denise Godinho © 2016
Verus Editora © 2016

Direitos reservados em língua portuguesa, no Brasil, por Verus Editora. Nenhuma parte desta obra pode ser reproduzida ou transmitida por qualquer forma e/ou quaisquer meios (eletrônico ou mecânico, incluindo fotocópia e gravação) ou arquivada em qualquer sistema ou banco de dados sem permissão escrita da editora.

VERUS EDITORA LTDA.
Rua Benedicto Aristides Ribeiro, 41, Jd. Santa Genebra II, Campinas/SP, 13084-753
Fone/Fax: (19) 3249-0001
www.record.com.br

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

G53c

Godinho, Denise
Capitu vem para o jantar : a delícia de cozinhar as receitas da literatura / Denise Godinho. - 1. ed. - Campinas, SP : Verus, 2016.
il. ; 26 cm.

ISBN 978-85-7686-504-9

1. Culinária. 2. Culinária na literatura. I. Fernandes, Diego. II. Título.

16-36605

CDD: 641.5
CDU: 641.5

Revisado conforme o novo acordo ortográfico

SUMÁRIO

Prólogo 9
Arrumando a mesa para Capitu 10

Lanchinhos para acompanhar a leitura

A cocada de *Dom Casmurro*, de Machado de Assis 14
Os ovos benedict de Hunter S. Thompson 17
A compota de maçã de *O morro dos ventos uivantes*, de Emily Brontë 20
As lembas élficas de *O Senhor dos Anéis*, de J. R. R. Tolkien 23
O bolinho de limão de *O grande Gatsby*, de F. Scott Fitzgerald 26
Os tomates verdes fritos do livro de mesmo nome, de Fannie Flagg 29
A mostarda de *Clube da luta*, de Chuck Palahniuk 32
A halva de Jean-Paul Sartre 35
As madeleines de *Em busca do tempo perdido*, de Marcel Proust 38
O pão de Miguel de Cervantes 41
O sanduíche de rosbife de John Keats 44
O cachorro-quente de *A hora da estrela*, de Clarice Lispector 47
O sanduíche de queijo suíço e leite maltado
de *O apanhador no campo de centeio*, de J. D. Salinger 50
O sanduíche de salada de ovos de *Foi apenas um sonho*, de Richard Yates 53
Os bagels de *O diabo veste Prada*, de Lauren Weisberger 56
Os cookies de *O diário de Anne Frank* 59

Refeições para discutir uma boa obra

O ragu de *Orgulho e preconceito*, de Jane Austen 64
O boeuf bourguignon de *Julie & Julia*, de Julie Powell 67
O boeuf en daube de *Ao farol*, de Virginia Woolf 71
A sardinha frita com salada de batata de *Éramos seis*, de Maria José Dupré 74
O peixe frito de Pagu 77
A lasanha à bolonhesa de *As batidas perdidas do coração*, de Bianca Briones 80

O nhoque de *A irmandade da uva*, de John Fante 83
O frango assado de *Drácula*, de Bram Stoker 86
A pizza margherita de *Comer, rezar, amar*, de Elizabeth Gilbert 89
O bufrito de *Quem é você, Alasca?*, de John Green 92
A berinjela recheada de *O amor nos tempos do cólera*, de Gabriel García Márquez 95
A paella de *Por quem os sinos dobram*, de Ernest Hemingway 98
A bacalhoada de *O primo Basílio*, de Eça de Queirós 101
A sopa azul de *O diário de Bridget Jones*, de Helen Fielding 104
A sopa de ervilha de *As bruxas*, de Roald Dahl 107

Doce leitura: o açúcar escondido em nossos livros favoritos

O sorvete de abacaxi do conto "O sorvete", de Carlos Drummond de Andrade 112
A mousse de abacaxi de *Madame Bovary*, de Gustave Flaubert 115
A macedônia de frutas de *Anna Karenina*, de Leon Tolstói 118
O quindim de Mário Quintana 121
A torta de limão de Sylvia Plath 123
A torta de banana de *O planeta dos macacos*, de Pierre Boulle 126
A torta de nozes de *A lista de Brett*, de Lori Nelson 129
A torta de maçã com sorvete de *Na estrada*, de Jack Kerouac 132
Os brownies de *As vantagens de ser invisível*, de Stephen Chbosky 135
O clafoutis de Simone de Beauvoir 137
As bolinhas de pasta de amendoim cobertas de chocolate de *Doce procura*, de Kevin Alan Milne 139
O bolo branco de *Um bonde chamado Desejo*, de Tennessee Williams 141
O bolo de coco de Emily Dickinson 144
O arroz-doce de *Dona Flor e seus dois maridos*, de Jorge Amado 147

Comidinhas com gosto de infância

O chocolate quente de *A fantástica fábrica de chocolate*, de Roald Dahl 152
O bolo de chocolate de *Harry Potter e a pedra filosofal*, de J. K. Rowling 155
As peras bêbadas de *Pinóquio*, de Carlo Collodi 158
A maçã do amor do conto "Branca de Neve", dos irmãos Grimm 160
O cupcake Coma-me de *Alice no País das Maravilhas*, de Lewis Carroll 163
O sanduíche de pasta de amendoim e banana de *Percy Jackson*, de Rick Riordan 166
O pudim de chocolate de *Peter Pan*, de J. M. Barrie 168

A rabanada de *O meu pé de laranja lima*, de José Mauro de Vasconcelos 170
O bolo de maracujá de Tatiana Belinky 172
O bolinho caipira de *O Minotauro*, de Monteiro Lobato 174
Os croissants de *A invenção de Hugo Cabret*, de Brian Selznick 176
A omelete de *O guia do mochileiro das galáxias*, de Douglas Adams 179

Drinques da literatura

O screwdriver de Truman Capote 184
A gemada de Edgar Allan Poe 186
A margarita de Jack Kerouac 188
O mojito de Ernest Hemingway 190
O boilermaker de Charles Bukowski 192
O whiskey sour de Dorothy Parker 194
O vesper martíni de *Casino Royale*, de Ian Fleming 196
O mint julep de *O grande Gatsby*, de F. Scott Fitzgerald 198
O moloko plus de *Laranja mecânica*, de Anthony Burgess 200
O ponche fumegante de "Um conto de Natal", de Charles Dickens 202
O cosmopolitan de *Cinquenta tons de cinza*, de E. L. James 204
O rum toddy de *Moby Dick*, de Herman Melville 207
A cerveja amanteigada alcoólica
de *Harry Potter e o prisioneiro de Azkaban*, de J. K. Rowling 209

Créditos das citações 212
Obrigada! 215

PRÓLOGO

Desde que nos habituamos a nos sentar à mesa, permitimos que o ato de se alimentar se transformasse em muito mais que um instinto de sobrevivência. Virou desejo. Virou demonstração de amor. Virou sentimento.

Foi natural que a paixão pela comida logo passasse a ser narrada em livros.

À mesa, muitos personagens se apaixonaram, tramaram guerras e banharam seus pensamentos em imponentes taças de vinho.

Em algumas ocasiões, escrever sobre comida se tornou um abrigo.

Eça de Queirós, escritor português que padecia de uma doença do intestino, fazia de suas histórias um artifício para matar o desejo dos alimentos proibidos para ele. É por isso que as deliciosas e completas descrições das iguarias em seus livros dão água na boca.

Em outros momentos, comer se tornou um gatilho da memória.

Para o francês Marcel Proust, o paladar tem a função de invocar o passado. Lygia Fagundes Telles, por sua vez, escreveu que a memória tem um olfato memorável. Quem nunca se perdeu em lembranças ao degustar um pudim de leite da infância ou sentir o cheiro daquela torta de maçã que uma pessoa querida costumava preparar?

A comida retratada em livros também se transformou em pista para conhecer os costumes de uma época.

Machado de Assis mencionava alimentos nacionais para protestar contra a influência parisiense, que invadiu nossa cozinha em meados do século XIX.

Mergulhar em uma história pelo viés da gastronomia pode ser uma viagem e tanto pela vida do escritor, por suas preferências culinárias e pelo pano de fundo social, cultural e histórico de seu tempo.

Neste livro, trago comidinhas encontradas em grandes obras, os pratos preferidos de alguns escritores e receitas inspiradas em clássicos da literatura.

São delícias acessíveis e tão fáceis de fazer que até mesmo os leitores menos habilidosos vão conseguir se aventurar pela cozinha dos seus autores do coração.

Como acompanhamento, crônicas sobre a minha relação com cada obra, o escritor ou a receita.

Você está convidado a vir comigo nesta apetitosa viagem.

ARRUMANDO A MESA PARA CAPITU

EU ME LEMBRO DE ESTAR SENTADA NO SOFÁ, SEM VONTADE NENHUMA DE INVENTAR QUALQUER COISA PARA O JANTAR.

Era uma sexta-feira, mas eu havia tomado a sábia decisão de ficar em casa e economizar. A vida de jornalista freelancer me forçava a pisar no freio. Nada de pedir comida pronta.

Já fazia alguns meses que minha mãe vinha me incentivando a aprender a cozinhar. Era saudável e muito mais econômico, ela dizia. Mas o que é que eu podia fazer se ainda não tinha encontrado motivação para isso?

E então, em um dia como outro qualquer, o incentivo apareceu de surpresa.

Na esperança de fazer um extra no fim do mês, sugeri uma reportagem para uma revista. A matéria citaria, entre outros autores, Machado de Assis.

Por esse motivo, naquela sexta-feira meu encontro era com ninguém menos que *Dom Casmurro*.

Deu-se que em determinado momento, logo no início do livro, topei com a menção a uma cocada. Assim que descobre que terá de ir para o seminário, Bentinho corre até Capitu para contar a triste notícia. Nesse momento, um escravo vendedor de cocada passa pelos jovens e oferece o quitute.

Ele canta a entoada: "Chora, menina, chora. Chora porque não tem vintém".

Capitu dá de ombros.

É por causa dessa recusa que Bentinho percebe quão chateada a amiga está. Isso porque durante a infância eles viviam repetindo a entoada do vendedor. Além disso, Capitu gostava muito de cocada e não desprezaria a oportunidade de provar a iguaria.

Minha boca encheu de água conforme prossegui com a leitura. Eu estava com fome e, agora, com muita vontade de comer cocada.

Pronto! Em nome de Machado de Assis, eu teria que fazer o bendito doce!

Para minha sorte, na despensa havia uma lata de leite condensado e um pacote de coco ralado. Meio no olhômetro, improvisei uma espécie de beijinho que cumpriu bem o papel: matou minha vontade.

O problema é que uma imagem ficou martelando na minha cabeça. Uma cocada de corte, cheia de fiapos, bem açucarada e cremosa, derretendo na boca.

No dia seguinte, repeti a tentativa. Não deu certo. Diacho de doce difícil de fazer.

Olhei para aquela meleca amarelada na panela. Até estava gostosa, mas não era a cocada que eu imaginara. O que fazer para endurecê-la?

Liguei para minha mãe, cozinheira de mão cheia, e pedi ajuda. Foi assim que descobri que era preciso dar um choque térmico na mistura. Uai. E como se faz isso?

Basta jogar a cocada quente em cima de uma superfície de mármore frio untada com manteiga.

E *voilà*! A cocada ficou dura.

Enchi um prato com o doce, fui para o sofá, retomei a leitura do livro e algo estranhíssimo aconteceu.

Comer cocada lendo *Dom Casmurro* deu outro sentido à obra. De alguma forma, eu me senti muito mais próxima de Capitu e Bentinho.

A partir desse momento, muitos questionamentos começaram a surgir. Será que Machado de Assis se deliciava com uma cocada enquanto escrevia aquela passagem? Por que, afinal, ele escolheu esse quitute e não um pudim de leite, por exemplo?

Foi então que percebi que havia experimentado uma perfeita simbiose entre gastronomia e literatura.

E queria mais!

Com o estômago cheio de cocada e a cabeça cheia de ideias, decidi aprender a cozinhar as receitas citadas pelos meus escritores preferidos.

Modéstia à parte, foi uma ideia boa, não?

Explicando o nível de dificuldade das receitas

No geral, as receitas que escolhi para este livro são simples, até porque eu não sou uma cozinheira experiente. Para conhecer os sabores que sugiro aqui, você não precisa dominar nenhuma técnica complicada nem compreender termos específicos da alta gastronomia.

Alguns dos preparos, porém, exigem um pouco mais de destreza no manuseio dos ingredientes ou têm uma elaboração mais demorada. É por isso que cada receita se inicia com uma legenda que indica o grau de dificuldade para quem não é expert em culinária. Assim, você poderá escolher a receita de acordo com a sua habilidade ou disponibilidade no dia.

Conheça o significado das legendas:

Receita simples e rápida

Receita um pouquinho mais complicada

Receita que requer mais tempo e paciência

Lanchinhos

para
ACOMPANHAR
a

leitura

É permitido derrubar farelo em cima do livro!

"Vi que, em meio da crise, eu conservava um canto para as cocadas."

Machado de Assis

A COCADA DE DOM CASMURRO, DE MACHADO DE ASSIS

Nível de DIFICULDADE

EU ME APAIXONEI PELA PRIMEIRA VEZ AOS QUINZE ANOS. Até então, tudo o que eu sabia sobre amar outra pessoa era o que havia lido em livros ou assistido em comédias românticas. Mas, aí, de uma hora para outra, Diogo apareceu no meu portão.

Diogo era tudo o que os clichês românticos ditam como perfeito. Era o típico *bad boy* com cara de mau, experiente e com dezenas de histórias loucas para contar. Tinha acabado de tirar a carteira de motorista, e esse pequeno detalhe o fazia alguém extremamente concorrido na praça.

Mesmo assim, sabe-se lá a razão, calhou de ele querer justamente a mim, a menina magrelinha sem graça que usava óculos estranhos e coloridos e ainda nem havia aprendido a se maquiar.

Foi uma paixão avassaladora e visceral, dessas de chorar antes de dormir, de grifar passagens em livros e de imaginar diálogos que nunca aconteceriam. Daquelas paixões doloridas que parecem que nunca vão se curar.

Durante dois meses, vivemos uma história linda. Todas as noites eu me preparava para o típico namoro de portão. Eu do lado de dentro da grade azul de casa e ele do lado de fora. Escondidos do meu pai, nós nos beijávamos pelos vãos das lanças enferrujadas.

Um dia, um amigo de um amigo disse para uma amiga de uma amiga que havia visto Diogo com outra pessoa.

No auge dos meus quinze anos, vivendo toda a intensidade dramática dessa idade e a ausência completa de maturidade, nem dei chance para Diogo se explicar. Na frente do portão azul enferrujado, coloquei um ponto-final no nosso curto romance.

Terminar o namoro não apagou o sentimento que morava dentro de mim, mas Diogo seguiu a vida tranquilamente, como se nada tivesse acontecido.

E, assim, por causa de uma traição que eu nunca soube se de fato aconteceu, amargurei longos e doloridos cinco anos obcecada por ele e pela dúvida e tolhida por um orgulho imaturo que me impedia de ir atrás do

Machado patriota

Em uma época em que os costumes parisienses eram o modelo de comportamento para o mundo todo, Machado de Assis seguia na contramão. Ele simplesmente não suportava pedir "filet de poisson" em um restaurante se podia dizer apenas "filé de peixe".

O palanque dos protestos eram os livros.

É por isso que as referências aos alimentos em suas obras são sempre bem brasileiras — caso da cocada de *Dom Casmurro*.

rapaz que, pelo menos naquele momento, parecia ser o amor da minha vida.

É claro que não era, e é claro que outros amores surgiram depois, mas essa história brota na minha mente toda vez que penso em Bentinho e na suposta traição de Capitu.

Em uma passagem de *Dom Casmurro*, Capitu ensina piano para o filho, Ezequiel. Bentinho se aproxima e sugere que ela toque a entoada da cocada.

Mas, aí, o horror. Ela não se lembra nem da cocada nem da canção.

Bentinho se lamenta ao perceber que as memórias de infância dele não são as mesmas que ela guarda. Como não se lembrar das cocadas?

Ao longo do livro, um amargurado Bentinho é contaminado pela certeza de que Capitu o traiu, problema que até hoje rende discussões entre estudiosos da literatura em todo o mundo.

Dia desses, encontrei Diogo na rua. Papo vai, papo vem, contei a ele sobre o meu projeto.:

— Capitu Vem para o Jantar, ele repetiu, para em seguida perguntar: — E aí, você acha que a Capitu realmente traiu o Bentinho?

— É claro que não — respondi, cheia de segurança. Sempre defendi Capitu com unhas e dentes. Diz o ditado que cada história de amor tem três versões: as dos dois protagonistas e a real. Em *Dom Casmurro*, nós conhecemos apenas a de Bentinho.

Olhei para Diogo. Ele havia engordado, começava a perder cabelo e não era exatamente um modelo de perfeição para a faixa dos trinta e poucos anos. O fato é que eu olhei para ele, ali parado no meio da rua, e percebi que eu também só conhecia a minha versão da nossa história.

Me aproximei e, em um rompante de coragem, decidi colocar as cartas na mesa. Depois de mais de dez anos, perguntei:

— Você lembra por que nós terminamos?

Diogo estranhou a pergunta, olhou para o alto, pensou... E finalmente disse, achando graça:

— Nós nunca namoramos. Foi uma paixãozinha de adolescente. — Depois, percebendo meu espanto, continuou: — Não foi?

Voltei para casa com uma vontade louca de comer cocada.

Você sabia?

Dom Casmurro foi publicado pela primeira vez em 1899, onze anos depois da abolição da escravatura.

A história, contudo, se passa entre 1857 e 1875, e tem a escravidão como um dos panos de fundo.

Considerando o momento em que o livro foi escrito e a descrição do cenário, a cocada vendida pelo escravo era a tradicional, daquelas de corte.

O problema é que as receitas atuais pedem leite condensado, e no período em que a história de Machado de Assis se desenrola esse ingrediente apenas começava a ganhar o mundo. No Brasil ainda não era produzido, e a importação da Europa custava caríssimo. Por ser uma iguaria muito fina, seria pouco provável que os escravos contassem com o leite condensado para cozinhar o doce.

Descobri que o jornal recifense *A Marmota Pernambucana* declarou, em 1850: "A cocada é o doce do povo, o doce patriótico".

A receita? Nada de leite condensado. As escravas cozinhavam tudo no mel de rapadura.

A COCADA DE DOM CASMURRO

Ingredientes:

- 1 copo americano (200 ml) de água
- 1 kg de açúcar
- 1 xícara (chá) de coco ralado grosso
- 2 xícaras (chá) bem cheias de leite em pó
- Se quiser incrementar, 150 g de ameixa-preta picada

Rendimento:
50 cocadas

Modo de preparar:
Leve a água e o açúcar ao fogo médio até levantar fervura. Quando o açúcar derreter e chegar ao ponto de calda grossa, acrescente o coco ralado e o leite em pó. Retire do fogo e misture até ficar bem cremoso. Adicione as ameixas, se desejar.
Despeje a mistura em uma superfície de mármore untada com manteiga, espalhando até formar uma camada fina e uniforme do doce.
Deixe esfriar e corte em pedaços.

Dica: Se a sua pia não é de mármore e você não tem um pedaço de mármore em casa, use uma forma de alumínio untada com manteiga e resfriada na geladeira, previamente, por 20 minutos. O choque térmico é necessário para que a cocada endureça.