

GUIA DE DRINKS

dos

grandes escritores americanos



ILUSTRADO POR EDWARD HEMINGWAY

ESCRITO POR MARK BAILEY

Tradução:
Maria Luiza X. de A. Borges

Revisão técnica:
Deise Novakoski
Sommelière e bartender



ZAHAR

Rio de Janeiro

SUMÁRIO



Prefácio 9

Instrumentos do ofício 12

JAMES AGEE	<i>Whisky Sour</i>	16
CONRAD AIKEN	<i>Negroni</i>	18
SHERWOOD ANDERSON	<i>Old-Fashioned</i>	20
JAMES BALDWIN	<i>Shandy Gaff</i>	22
DJUNA BARNES	<i>French 75</i>	24
ROBERT BENCHLEY	<i>Orange Blossom</i>	26
JOHN BERRYMAN	<i>Coquetel Bronx</i>	28
CHARLES BUKOWSKI	<i>Boilermaker</i>	30
TRUMAN CAPOTE	<i>Screwdriver</i>	32
RAYMOND CARVER	<i>Bloody Mary</i>	34
RAYMOND CHANDLER	<i>Gimlet</i>	36
JOHN CHEEVER	<i>Rusty Nail</i>	38
JAMES GOULD COZZENS	<i>Half and Half</i>	40
HART CRANE	<i>Mai Tai</i>	42
WILLIAM FAULKNER	<i>Mint Julep</i>	44
F. SCOTT FITZGERALD	<i>Gin Rickey</i>	46
DASHIELL HAMMETT	<i>Martini</i>	48
LILLIAN HELLMAN	<i>Daiquiri</i>	50
ERNEST HEMINGWAY	<i>Mojito</i>	52

CHESTER HIMES *Tom Collins* 54
JAMES JONES *Singapore Sling* 56
JACK KEROUAC *Margarita* 58
RING LARDNER *Manhattan* 60
SINCLAIR LEWIS *Bellini* 62
JACK LONDON *Coquetel Bacardi* 64
ROBERT LOWELL *Ward Eight* 66
CARSON McCULLERS *Long Island Iced Tea* 68
H.L. MENCKEN *Stinger* 70
EDNA ST. VINCENT MILLAY *Between the Sheets* 72
JOHN O'HARA *Planter's Punch* 74
EUGENE O'NEILL *Gibson* 76
DOROTHY PARKER *Coquetel de Champanhe* 78
EDGAR ALLAN POE *Sazerac* 80
DAWN POWELL *Coquetel Dubonnet* 82
ANNE SEXTON *Kir Royale* 84
JEAN STAFFORD *Cuba Libre* 86
JOHN STEINBECK *Jack Rose* 88
HUNTER S. THOMPSON *Greyhound* 90
JIM THOMPSON *Sidecar* 92
JAMES THURBER *Brandy Alexander* 94
TENNESSEE WILLIAMS *Ramos Fizz* 96
EDMUND WILSON *White Russian* 98
THOMAS WOLFE *Rob Roy* 100

Glossário 102

Fontes 104

Agradecimentos 110

PREFÁCIO

Este livro nasceu de uma observação simples: escritores gostam de beber. Nem todos, é claro, mas a maioria. Ou ao menos costumavam gostar. Os escritores neste livro, por exemplo, 43 grandes homens e mulheres das letras americanas. De James Agee a Thomas Wolfe, a lista inclui cinco ganhadores do Nobel e 15 do prêmio Pulitzer, para não mencionar ganhadores do National Book Award, do Oscar, e pura e simplesmente autores de grande sucesso. É um “*who’s who*” dos mais celebrados romancistas, contistas, poetas, dramaturgos, jornalistas e críticos americanos. E todos gostavam de um trago.

Nós dois conversávamos sobre isso numa noite de muita neve alguns anos atrás. Estávamos numa festa de Natal num bar em Greenwich Village, sentados em bancos junto ao balcão, tomando cerveja e nos sentindo um pouco nostálgicos. A noite não começara dessa maneira. Por várias razões (a alegria da temporada, a beleza da neve caindo sobre Nova York, o prazer de bebidas gratuitas), estivéramos na expectativa de uma grande farra. No entanto, para nossa surpresa, os convidados não partilhavam nossa disposição. Lá estávamos nós, num bar cheio de escritores, e a festa não poderia estar mais desanimada.

Nos bons e velhos tempos, imaginamos, as coisas teriam sido muito diferentes. Nos bons e velhos tempos, o mito do escritor bom de copo não era apenas um mito. No entanto, esse

mundo claramente desaparecera havia muito. Mesmo assim, as histórias persistiam – F. Scott e Zelda Fitzgerald aparecendo de pijama em festas, Ernest Hemingway quebrando a bengala de John O’Hara contra a própria cabeça, John Steinbeck e Robert Benchley mergulhando para pegar garrafas de vinho no fundo de uma piscina. Histórias de bebedeiras de tempos mais desregrados. E, é claro, os coquetéis também sobreviveram, ainda que precariamente – o Sidecar, o Stinger, o French 75 –, como a língua de uma civilização perdida. Pedimos mais cervejas. Mas isso – as histórias, os coquetéis – já não era algo, afinal? Tomamos mais um gole. E não seria algo ainda melhor viajar de volta no tempo, mesmo que apenas em espírito?

Decidimos tentar. Mais uma rodada, mas desta vez um Mojito, como Hemingway teria tomado. E um Gin Rickey em homenagem a Fitzgerald. Ficamos observando o barman enfileirar os copos.

Em Nova York, Los Angeles, Paris, em lugares como “21” Club, Musso & Frank Grill e Hotel Ritz, escritores famosos tomavam coquetéis famosos. Alguns tinham seus favoritos bem definidos. Outros eram mais volúveis. O que todos partilhavam, contudo, era uma sede comum e um grande respeito pelo drinque bem preparado.

Através de pesquisa, dedução e um pouquinho de imaginação, tentamos fazer uma homenagem a eles com nossas próprias receitas. Testamos cada coquetel neste livro – testamos e retestamos. São drinques benfeitos, fiéis ao espírito da época e, o que é igualmente importante, deliciosos.

Quando lhe perguntaram sobre escritores e sua afinidade com o álcool, Truman Capote citou o dramaturgo irlandês Bren-

dan Behan: “Somos bebedores com problemas de escrita.” Foi uma espécie de confissão de que sua ordem de prioridades tinha se invertido. Talvez tivessem se invertido também para outros escritores neste livro. Por que bebiam tanto? O álcool ajudava ou prejudicava sua escrita? Essas são perguntas relevantes e não há respostas fáceis para elas. Mas este é, afinal de contas, um guia de drinques, e quem somos nós para dizer alguma coisa.

O que fizemos foi oferecer alguns breves extratos de suas obras literárias. Trechos retirados dos romances, contos, peças, poemas e artigos que tornaram esses escritores famosos. Uma coisa é clara: por mais bêbados que fossem, eles nos deixaram um extraordinário legado literário.

Ergamos então o primeiro copo para eles, para esses 43 homens e mulheres. Nossa esperança é que através de seus drinques, suas histórias, seus rostos coloridos, você também possa fazer a viagem de volta – aos bons e velhos tempos. Pedimos apenas que avance com certo cuidado. Lembre-se de que alguns coquetéis não fazem de você um bêbado, e de que nenhuma quantidade de bebida pode fazer de você um escritor.

EDWARD HEMINGWAY & MARK BAILEY

INSTRUMENTOS DO OFÍCIO

UTENSÍLIOS



*Copo
misturador*



Coqueteleira



*Coqueteleira
Boston*



*Coador
hawthorne*



*Colher
bailarina*



*Copo de
medidas*



Medidor



*Descascador
de limão*



Socador

XAROPE SIMPLES

- 1 xícara de açúcar granulado
 - 1 xícara de água
- (Razão de 1 para 1, tanto quanto se desejar para uso ou armazenagem.)

Misture 1 xícara de açúcar granulado e 1 xícara de água numa panela sobre fogo médio. Deixe que atinja um ponto de fervura baixo e depois cozinhe até que o açúcar se dissolva completamente. Retire a panela do fogo e deixe esfriar.

Para armazenar, guarde o xarope esfriado numa garrafa ou jarra de vidro bem fechada e refrigere. Guarde por no máximo uma semana.

COPOS



Coquetel



Highball



Long drink
estreito



Old-fashioned



Old-fashioned
duplo



Flûte para
espumantes



*Copo de
vinho branco*



Long drink



*Caneca
para cerveja*



Shot

DECORAÇÕES



Twist



Rodela



*Meia
rodela*



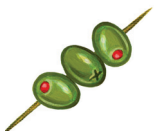
Gomo



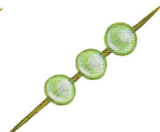
Cerejas



*Ramo de
hortelã*



Azeitonas



*Cebolinhas
em conserva*



*Açúcar
em cubo*



*Guarda-chuva
decorativo*

CHARLES BUKOWSKI

“Beber é uma forma de suicídio em que a gente pode voltar à vida e começar tudo de novo no dia seguinte.”

Um dos poucos escritores a ser talvez tão famoso por seus porres quanto por sua produção, Bukowski era um bêbado que vomitava, mijava, brigava, trepava e caía. Dizia-se que era capaz de beber 30 cervejas de uma tacada, e também de escrever 30 poemas em uma semana. Durante alguns anos, chegava aos bares assim que abriam – cinco e meia, seis horas da manhã – e ia embora quando fechavam. O típico freguês de bar, Bukowski ficava sentado em seu banco, observando. Às vezes brigava, às vezes falava pelos cotovelos, mas sempre escrevia e sempre bebia.



1920–1994. **Poeta, romancista e contista. Com mais de 50 livros que giram em torno de bebida, jogo e mulheres, conquistou um grande grupo de seguidores cult. Seu roteiro para o filme *Barfly* baseou-se parcialmente em sua própria vida.**

BOILERMAKER

Em se tratando de pessoas sem frescuras, chegadas ao whisky e à cerveja, Bukowski era insuperável. O Boilermaker é rápido, confiável e fácil para o barman. Seu estômago faz a mistura.

- 60ml de whisky tipo bourbon, rye ou standard
- 250ml de cerveja tipo lager

Coloque o whisky em um copo *shot*. Coloque a cerveja em uma caneca apropriada. Tome de um só gole o whisky puro e beba a cerveja logo em seguida. Gelada, ela irá perseguir o destilado quente em sua garganta.

Para os que gostam de um pouco de “frescura”, pode-se colocar o copo *shot* inteiro dentro da caneca de cerveja e beber tudo junto.



Hollywood, 1989

Aquele bar voltou à minha mente, lembrei de como a gente podia sentir o cheiro do mictório onde quer que se sentasse. Você precisava de um drinque imediatamente para neutralizar aquilo. E antes de voltar para aquele mictório, precisava de uns quatro ou cinco. E as pessoas daquele bar, seus corpos e rostos e vozes me voltaram. Eu estava lá de novo. Vi o chope de novo naquele copo fino mais largo na borda, a espuma branca olhando pra gente, borbulhando só um pouquinho. A cerveja era verde e depois do primeiro gole, cerca de um quarto do copo, você inspirava, prendia a respiração, e tinha começado. O barman da manhã era um bom sujeito.

TRUMAN CAPOTE

“Esta profissão é uma longa caminhada entre um drinque e outro.”

A vida de Capote foi em grande parte seu próprio estranho coquetel de celebridades, artistas e socialites. Quando escrevia o roteiro para *O diabo riu por último*, rodado na Itália com o diretor John Huston e Humphrey Bogart, ficou conhecido por sua extravagância. Hospedou-se no Hotel Palumbo em Ravello, sem eletricidade, sem aquecimento, com todo mundo “semibêbado o dia inteiro e completamente bêbado a noite inteira”. Bogart o apelidou de “Caposy” e escreveu para a mulher, Lauren Bacall: “De início você não consegue acreditar nele, de tão estranho que é; depois, quer levá-lo consigo para todo lado.” No lobby do hotel, Capote espantosamente venceu Bogart numa disputa de queda de braço; mais tarde, numa luta de corpo inteiro, passou-lhe uma rasteira, fazendo-o fraturar o cotovelo e atrasando as filmagens.



1924-1984. **Romancista, contista, dramaturgo e roteirista. O primeiro romance de Capote, *Other Voices, Other Rooms*, controverso por sua descrição da homossexualidade, valeu-lhe amplo reconhecimento. *A harpa de erva* e a novela *Bonequinha de luxo* aumentaram sua fama. Com *A sangue frio*, talvez o primeiro “romance de não ficção”, Capote tornou-se uma estrela internacional.**

SCREWDRIIVER

Capote chamava o Screwdriver de “meu drinque laranja”. Quanto ao verdadeiro nome do coquetel, reza a lenda que um americano que trabalhava com petróleo no Oriente Médio viu-se sem um mexedor de drinque e acabou usando sua chave de fenda no lugar. Como no Orange Blossom, suco de laranja recém-espremido é altamente recomendável.

- 60ml de vodca
- 200ml de suco de laranja fresco
- meia rodela de laranja

Coloque a vodca e o suco de laranja em um copo *highball* cheio de cubos de gelo. Mexa levemente. Decore com a rodela de laranja.



“Senhor Desgraça”, 1949

Sylvia nem sequer procurava um táxi; queria caminhar na chuva com o homem que tinha sido palhaço. “Quando eu era criança, eu só gostava de bonecos de palhaço”, contou. “Meu quarto parecia um circo.”

“Fiz outras coisas além de ser palhaço. Vendi seguros também.”

“Oh?”, disse Sylvia, desapontada. “E o que o senhor faz agora?”

Oreilly deu uma risadinha e jogou sua bola bem alto; mesmo depois de apanhá-la, manteve a cabeça virada para cima. “Eu observo o céu”, disse. “Lá estou eu com a minha mala viajando através do azul. É onde a gente viaja quando não tem outro lugar para ir. Mas o que eu faço neste planeta? Tenho roubado, mendigado e vendido meus sonhos – tudo tendo como meta o whisky. Um homem não pode viajar pelo azul sem uma garrafa.”