



LIVRO DE RECEITAS DOS
LUGARES
IMAGINÁRIOS

ALBERTO MANGUEL

LIVRO DE RECEITAS DOS
LUGARES
IMAGINÁRIOS



LISBOA
TINTA-DA-CHINA
MMXXI

ÍNDICE

PREFÁCIO • II

ENTRADAS E SOPAS

SALADA DE LÓTUS
Ilha dos Lotófagos • 20

SOPA DE LETRAS DE BABEL
Babel • 22

SOPA FRIA E VIRTUOSA
Cité des Dames • 24

SOPA DOS
AMANTES-DEMÓNIOS
Xanadu • 26

SALADA DE SOL
Balnibarbi • 28

CAMARÃO *NAUTILUS* À
MODA DO CAPITÃO NEMO
Ilha de Lincoln • 30

SALADA DE PEPINO
LAGADIANO
Lagado • 32

PASTÉIS À SANCHO
Barataria • 34

OVOS MEXIDOS DE ÆPYORNIS
Ilha do Æpyornis • 36

TUTANO E TOSTAS
À ESCRITIFINO
Última Tule • 38

PEDAÇOS DE IMORTALIDADE
Cidade dos Imortais • 40

PRATOS PRINCIPAIS E MOLHOS

ESTUFADO DE *BLEPS*
Acaire • 44

CALDEIRADA ATLANTE
Atlântida • 46

CARNE ASSADA À CIRCE
Aiaia • 48

RAGU DE LEBRE ALCINA
Ilha de Alcina • 50

ZITTI DE BENGODI
Bengodi • 52

TARTE DE PEIXE
DE MIRONAL
Bensalém • 54

DELÍCIA DOURADA
DE CACKLOGALLINIA
Cacklogallinia • 56

© 2021, Alberto Manguel
e Edições tinta-da-china, Lda.
Palacete da Quinta dos Ulmeiros
Alameda das Linhas de Torres, 152 — E. 10
1750-149 Lisboa
Tels.: 21 726 90 28/29
E-mail: info@tintadachina.pt

www.tintadachina.pt

Título original: *The Imaginary Places Cookbook*

© Alberto Manguel
c/o Schavelzon Graham
Agencia Literaria
www.schavelzongraham.com

Título: *Livro de Receitas dos Lugares Imaginários*

Autor: Alberto Manguel
Ilustrações: Alberto Manguel
Tradução: Rita Almeida Simões
Revisão: Tinta-da-china
Capa: Tinta-da-china (V. Tavares),
com ilustrações de A. Manguel
Composição: Tinta-da-china (P. Serpa)

1.ª edição: Novembro de 2021

ISBN: 978-989-671-650-9
Depósito Legal n.º 489819/21

RISOTTO DE SERPENTE-
-DE-CABEÇA-NEGRA
Calonack • 58

BULLPOPS NO FORNO
Capilária • 60

MOLHO DE MELÃO
Ilha de Crusoe • 62

CAPPELLETTI DE CUCCAGNA
Cuccagna • 64

PEIXE *GEFILTE* DE CHELM
Chelm • 66

COELHO DESMEMBRADO
DE DIRANDA
Diranda • 68

GUISADO DE GALO DE OURO
Reino de Dodon • 70

EMPADA DO CAÇADOR
Schloss Dreiviertelstein • 72

OMELETA DE DRAGÃO
Terramar • 74

SURPRESA ESMERALDA
Cidade das Esmeraldas • 76

OSTRAS DE VÊNUS
Ilha dos Amores • 78

PÃO MÁGICO DE FANTASIA
Fantasia • 80

RISOTTO DE TRUFA
À MODA DE MARINA
Grande Marina • 82

CABEÇAS-DE-OVO
Cidade de Gup • 84

PORCO À ROCHEDO
DO PRESUNTO
Rochedo do Presunto • 86

DEDOS DE FEITICEIRO
Hogwarts • 88

PERNAS DE RÃ DE
HIPERBÓREA
Hiperbórea • 90

ENSOPADO ICARISTIA
Icária • 92

ASPARAS NO FORNO
Islandia • 94

DINOBÚRGUERES
Parque Jurássico • 96

NOODLES À SHANGRI-LA
Shangri-La • 98

RAGU DO ROC
Ilha do Roc • 100

SALADA DE SALSICHA
DE ELEFANTE DA
KUKUANALÂNDIA
Minas do Rei Salomão • 102

COSTELETAS DE PERU
DE KOSEKIN
País de Kosekin • 104

ENSOPADO DE TARTARUGA
DO TEMPO PERDIDO
Tempo Perdido • 106

PASTÉIS DE PEIXE FELIZ
Zenóbia • 108

SALSICHAS AUSTRIACAS
À MODA DE WENG
Weng • 110

JARDINEIRA UTÓPICA
DE LEGUMES
Utopia • 112

SOBREMESAS

MAMILOS DOCES
DA AMAZÓNIA
Amazónia • 120

BISCOITOS DE MEL
DE BEORNING
Vales do Anduin • 122

BOLO ARCO-ÍRIS
Cidade do Sol • 124

PUDIM DE AMORA
Calormânia • 126

BOLO DE ANIVERSÁRIO
HOBBIT
Shire • 128

COGUMELOS ABENÇOADOS
Ilha dos Abençoados • 130

BOLO COR-DE-ROSA DE ELFOS
Brocéliande • 132

CHEESECAKE DE LEITE
Caseosa • 134

ALBATROZ NEGRO DE
TSALAL FRITO
Tsalal • 114

MOLHO DE MANTEIGA
DE BRINGUENARILLES
Tohu e Bohu • 116

SALADA DE FRUTA
DE EL DORADO
El Dorado • 136

ACHATADOS
Linhalândia • 138

NOITE GELADA
Mar das Palavras Geladas • 140

BISCOITOS DE COPAS
País das Maravilhas • 142

TORRE DE GLOUPOV
Glouпов • 144

PUDINS DE
FRAMBOESAS DE HAV
Hav • 146

CHEESECAKE DA
ÁRVORE BRANCA
Gondor • 148

BISCOITOS DE QUEBRA-NOZES
Reino das Bonecas • 150

BOLO TRADICIONAL
DE GRIMMBART
Grão-Ducado de Grimmbart • 152

BOLO DE SEMENTES DE XUJAN
Reino de Xujan • 154

SUFLÉ DE FRUTOS DOURADOS
Lixus • 156

BEBIDAS

COCKTAIL DE SANGUE FRESCO
Castelo de Drácula • 164

GUG GUG
Reino de Gug • 166

NÉCTAR DO SOL
Heliópolis • 168

NOTA BIOGRÁFICA • 175

PUDINS DE LEITE À TROLL
Reino dos Trolls • 158

PUDIM DE AMEIXA
DO PAÍS DO ESPELHO
País do Espelho • 160

AQUA-MICANS
Locus Solus • 170

BEBIDA VIRGINAL
Arquipélago de Waq • 172

PREFÁCIO

Quando, aos 20 anos, saí de casa e comecei uma existência basicamente nómada, a minha avó deu-me um frasco pequeno com um pacotinho de sal e um pedaço de pão. Segundo ela, havia um velho conto judeu acerca de um viajante a quem um anjo fez uma dádiva semelhante, para que ele nunca tivesse fome, e, para que também a mim nunca faltasse comida, ela queria que eu transportasse o frasquinho para onde quer que a sorte me levasse. Após inúmeras casas em mais países do que me quero lembrar, o frasquinho repousa agora numa prateleira alta da que, espero eu, será a minha última cozinha. E está lá para me recordar de que a literatura não é apenas alimento da alma.

Sempre me senti atraído por histórias sobre comida, ou melhor, histórias em que as personagens se detêm a comer, passam tempo a cozinhar ou se reúnem à volta de uma mesa. Queria saber o que serviram ao Cavaleiro da Dinamarca na ceia de Natal: foi peru assado, como era costume na minha família? E que misteriosa substância era aquela *jelly* que aparecia com tanta frequência nos livros de Enid Blyton e que nós, em Buenos Aires, desconhecíamos? Quando o Capitão Nemo serve a Monsieur Aronnax e aos seus companheiros um copioso pequeno-almoço, em *Vinte Mil Léguas Submarinas*, também eu quero provar «o que o senhor professor» julgava ser carne e não era «senão lombo de tartaruga» e «fígados de golfinho que tomaria por porco guisado», seguidos de

«conserva de holotúrias, [...] um creme feito de leite extraído de cetáceos, [...] com açúcar dos grandes sargaços do Mar do Norte, e, por fim, [...] um doce de anémoma que nada fica a dever ao dos frutos mais saborosos».

Um Verão durante a adolescência, perdido na Terra-Média de Tolkien, fui dar aos Vales do Anduin, que, como toda a gente sabe, são habitados pelos Beornings. Esse povo bastante hostil é vegetariano: o seu prato nacional é uma espécie de maravilhoso bolo de mel. Decidi que tinha de experimentar. A casa que arrendámos naquele Verão tinha um velhinho livro de cozinha alemão, salpicado de manchas de manteiga e pintalgado de dedadas de chocolate, e foi nas suas veneráveis páginas que encontrei a receita, que guardei todos estes anos e reproduzo neste livro. Quando, mais tarde, descobri, na *Eneida*, que quem desce aos Infernos é obrigado a amansar Cérbero, o cão de três cabeças, com um bolo de mel, senti que conhecia exactamente o sabor rico em especiarias que serenava o monstro canino.

Identificamo-nos com os livros que amamos; de certa maneira, tornamo-nos a personagem cuja vida seguimos na página. Talvez seja difícil empreender as viagens de Lemuel Gulliver ou partilhar o desventurado amor de Maria Eduarda ou estar presente no chá do Chapeleiro Louco. Mas não há razão para não provar o pudim de Natal da senhora Cratchit, que é «como uma bala de canhão mosqueada, tão rijo e firme, embebido num quarto de *brandy* flambado», ou saborear as sanduíches de pepino que Algernon devora em *A Importância de Ser Ernesto*. Um amigo escritor de Bombaim deu-me a receita de caril de legumes da mãe e, assim, pude partilhar a primeira refeição que Kim ofereceu ao seu lama, no memorável romance de Kipling; outro, em Madrid, ensinou-me a cozinhar *duelos y quebrantos*, uma mistura de ovos, pimentos picados e toucinho que D. Quixote (diz-nos o primeiro parágrafo) come aos sábados.

Um dia, para agradecer a uma amiga entusiasta de Virginia Woolf, decidi preparar-lhe o sumptuoso *boeuf en daube* da Mrs.

Ramsay de *Rumo ao Farol*, com a esperança de que «um refinado aroma a azeitonas, azeite e molho» se desprendesse «do grande prato castanho». «É uma receita francesa da minha avó», explica Mrs. Ramsay. «Era francesa, obviamente. O que passa por culinária na Inglaterra é uma aberração [...]. É mergulhar repolhos em água. É assar carne até ela saber a couro. É pelar as deliciosas cascas dos legumes.» Tendo o cuidado de manter as cascas dos legumes (cerca de meio quilo de cenouras-bebé, e a mesma quantidade de batatas-novas), lavei-as, cozi-as e pu-las de parte. Ainda na véspera, cortei dois quilos de carne de vaca aos cubinhos e deixei-os a marinar em vinho branco (um copo), *brandy* (meio copo), alecrim, tomilho, salsa (uma colher de chá cada), alho esmagado, duas folhas de louro, sal, pimenta, duas cebolas picadas, uma cenoura às rodela (raspada, não descascada). Em azeite, fritei alguns pedaços de toucinho e algumas cebolas. Acrescentei-lhes depois os cubinhos de carne escorridos (tendo reservado a marinada) e deixei que alourassem em todos os lados. Uma vez dourados, polvilhei a carne com duas ou três colheradas de farinha e misturei-os com a marinada, a que juntei uma chávena de caldo de carne com uns poucos tomates acabados de picar (apesar do aviso da Mrs. Ramsay, pelei-os). Pus tudo numa caçarola com tampa estanque, selada com uma pasta de farinha com água, e levei ao forno a uma temperatura média-alta até um máximo de cinco horas. Há quem recomende que se coe o molho; eu não. Limitei-me a envolvê-lo nos legumes cozidos e, deitando-lhe uma mão-cheia de azeitonas verdes descaroçadas, deixei a caçarola repousar uns minutos e fiquei na esperança de que a minha amiga dissesse, como fez o convidado da Mrs Ramsay, «É um triunfo».

Por vezes, os próprios autores fornecem as receitas, numa literatura culinária paralela à sua obra literária. Nos seus romances, Colette, Dürrenmatt, Günter Grass, Georges Simenon deixaram-nos todos, a par de descrições gastronómicas de fazer água na boca, as suas melhores receitas. Um dos meus romancistas-cozinheiros preferidos é Balzac, cuja pança testemunhava o seu

amor a alimentos nem sempre meramente espirituais. Porém, nem toda a sua cozinha é transcendente. Em *Os Camponeses*, por exemplo, menciona «as virtudes efémeras mas poderosas» dos legumes «quando se comem, por assim dizer, ainda vivos». A sua receita para um prato de Inverno, *aumonières de légumes oubliés*, «esmoleiras de legumes esquecidos», é maravilhosamente simples.

Coza um sortido de legumes de Inverno (cenouras, nabos, rutabagas) descascados e cortados aos pedaços. Depois de cozidos, passe-os por água fria, adicione sal, pimenta, salsa picada. Barre com manteiga vários círculos de massa filo, cada um com 15 cm de diâmetro. Disponha um pequeno punhado de legumes cozidos no centro de cada círculo, puxe as pontas formando saquinhos e ate-os com cordel. Leve as «bolsas» ao forno, numa temperatura média-alta durante 8 a 10 minutos. Entretanto, coza 250 ml de natas líquidas com uma pitada de salsa e cerefólio picados, e um bocadinho de alho esmagado. Mexa até espessar um pouco e acrescente o sumo de meio limão, sal e pimenta. Desate cada «bolsa» e verta as natas sobre os legumes.

Parece-me que, acompanhada por um *chinon*, esta é uma refeição balzaquiana altamente robusta, mas delicadamente aromática.

E, comendo, avanço pelos livros. Os meus filhos, cientes desta minha debilidade, aproveitaram-se despudoradamente dela. Quando começámos a ler *O Vento nos Salgueiros*, convenceram-me (não lhes custou muito) a fazermos um piquenique como o que o senhor Rato oferece ao novo amigo, Toupeira, e, certo dia soalheiro em Toronto, preparámos cuidadosamente «uma grande merendeira de vime» com: «línguafria fiambrefriocarnesfriassaladadepicklespãofrancêssandesagriãopatédecarnecervejadegengibre limonada água», exactamente como dita o texto.

Quando líamos as histórias de Sherlock Holmes, a «tarte de paté de *foie gras*» em «O Solteirão Nobre» atraiu-lhes a atenção,

e fizeram-me prometer que descobriria a receita. Foi bastante complicado, até eu encontrar, no livro *Annotated Sherlock Holmes*, de Baring Gould, que o que Watson tinha em mente era uma tarte de Estrasburgo, um prato oneroso mas refinadíssimo que exige fígados de ganso e trufas brancas.

O pedido mais difícil, porém, foi uma refeição descrita num dos livros do Tarzan (não me lembro qual) que consistia, entre outras coisas, de uma pata de elefante guisada. Evidentemente, mesmo que tivesse sido possível, não íamos preparar uma coisa de tamanha monstruosidade, mas encontrei realmente uma receita dessa refeição no mais estranho de todos os livros de cozinha, o *Grand Dictionnaire de Cuisine*, de Alexandre Dumas, que começa assim: «Pegue numa ou mais patas de elefantes jovens [...]»

A comida realça a realidade da ficção. Estou sempre à espera do momento em que uma personagem pára para comer, porque, para mim, a simples menção de comida humaniza uma história. Comove-me a «galinha que não estava confortável no poleiro» que Huck e Jim comem quando fogem na jangada; os frutos secos, raízes e bagas que o Monstro de Frankenstein coloca ao lume para o seu pequeno-almoço, para descobrir «que as bagas se estragavam nesta operação, e os frutos e as raízes melhoravam muito»; o «pão, arroz, três queijos holandeses, cinco pedaços de carne seca de cabrito [...] e uns poucos restos de milho europeu» que Robinson Crusoe recupera do seu naufrágio; a caldeirada «feita de pequenas amêijoas sumarentas, pouco maiores do que avelãs, misturadas com biscoitos de navio amassados, e carne de porco salgada cortada em pedacinhos! Tudo enriquecido com manteiga e abundantemente temperado com pimenta e sal» que a estalajadeira serve a Ishmael e a Queequeg antes da sua partida em busca da Baleia Branca. E sinto-me absolutamente convencido da mágoa de Ulisses e dos seus companheiros, porque, embora de luto pelos amigos que o Ciclope chacinou, tiram um momento para comer e beber, enchendo-se de «carne de carneiro em incrível abundância e vinho doce».

Neste livro, prescindi de lugares ficcionais «reais» e concentrei-me antes em comida de lugares que não existem senão na imaginação. Nas mais variadas apresentações, de um elaborado banquete na Atlântida ao mais simples jantar na ilha de Robinson Crusoe, toda a comida (diz-nos a literatura) é, na sua essência, uma prova da nossa humanidade comum: pão para nos lembrarmos da terra de que todos viemos e sal para nos lembrarmos da terra a que todos regressaremos.

Alberto Manguel
Lisboa, 2 de Junho de 2021

LIVRO DE RECEITAS DOS LUGARES IMAGINÁRIOS

NOTA

Leio, sigo, altero e invento receitas desde a adolescência, pelo que é altamente possível, inclusive provável, que várias destas receitas tenham sido inspiradas ou retiradas de fontes entretanto esquecidas. Há uma infinidade de lugares imaginários passíveis de serem evocados pela imaginação, mas só duas ou três maneiras de assar carne desde os tempos de Gilgamesh e Circe. Se o leitor mais metuculoso detectar nas páginas seguintes alguma semelhança com uma receita alheia, que ela seja encarada não como acto de plágio, mas antes como humilde homenagem a velhos mestres da cozinha.



ENTRADAS E SOPAS



ILHA DOS LOTÓFAGOS

(Homero, *A Odisseia*, séc. IX a.C. [?])

A ilha dos Lotófagos fica no Mediterrâneo, rodeada de praias de areia amarela. Os seus habitantes alimentam-se do fruto do lótus, esquecendo assim todas as preocupações terrenas. O lótus pode consumir-se de várias maneiras. Esta salada de lótus é particularmente refrescante.



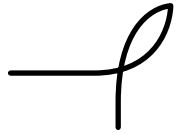
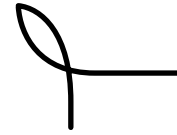
SALADA DE LÓTUS

INGREDIENTES

- 1 lata de raiz de lótus
- 2 malaguetas vermelhas tailandesas frescas
- 2 malaguetas verdes
- 2 dentes de alho picados
- 2 colheres de chá de gengibre picado
- ¼ de colher de chá de açúcar mascavado
- 2 colheres de sopa de molho de soja *light*
- ½ colher de sopa de vinagre preto
- ½ colher de sopa de cebolos picados
- 2 colheres de sopa de óleo vegetal
- 1 ramo pequeno de coentros picados

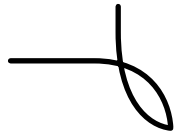
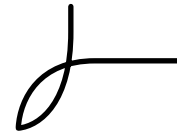
ooooo

1. Corte as raízes de lótus em fatias.
2. Verta o molho de soja, o açúcar e o vinagre sobre as fatias.
3. Aqueça óleo vegetal numa panela pequena.
4. Deite na panela as malaguetas, o alho e o gengibre e aqueça em lume médio até se sentirem os aromas.
5. Adicione os coentros e apague o lume após uns 10 segundos.
6. Espalhe a mistura sobre as fatias de lótus.



PRATOS

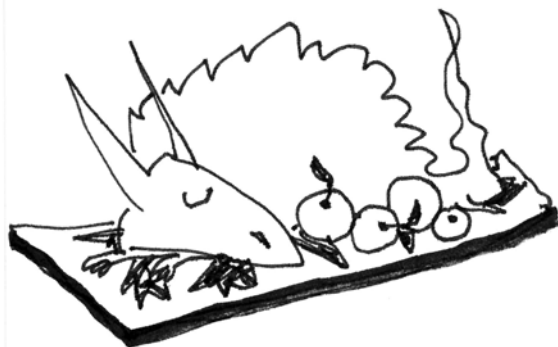
PRINCIPAIS E MOLHOS



ACAIRE

(James Branch Cabell, *Figures of Earth*, 1921, e *The High Place*, 1923)

Entre toda a estranha fauna e flora que povoa a floresta de Acaire — incluindo a criatura mais velha e sábia do mundo, o pássaro *zhar-ptitza* —, os *bleps* negros são seguramente um dos mais cobiçados, pela sua carne de sabor delicado. Diz-se que é o prato preferido de Manuel, antigo criador de porcos e actual monarca de Poictesme.



ESTUFADO de BLEPS.

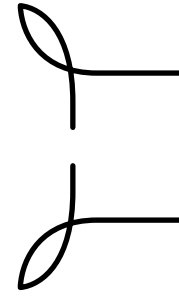
ESTUFADO DE BLEPS

INGREDIENTES

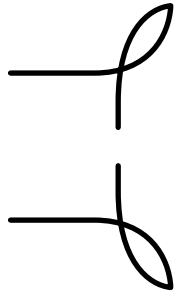
- 3 colheres de sopa de azeite
- 1 cebola finamente picada
- 1 kg de carne de *bleps* (ou cordeiro, se não encontrar *bleps*), cortada em bocadinhos
- 2 colheres de sopa de piri-piri
- Sal e pimenta
- 1 pau de canela
- 1 ½ chávena de caldo de galinha
- 1 chávena de alperces secos
- 1 colher de sopa de mel
- ½ chávena de amêndoas peladas
- 2 colheres de sopa de salsa finamente picada e hortelã fresca
- Cuscuz ou arroz, para acompanhar

ooooo

1. Aqueça 2 colheres de sopa de azeite numa caçarola grande e refogue a cebola até ficar translúcida.
2. Acrescente o cordeiro e deixe dourar 2 a 3 minutos, depois adicione o piri-piri e tempere bem com sal e pimenta.
3. Acrescente o caldo e o pau de canela e reduza o lume. Tape e deixe cozinhar no forno pré-aquecido a 180 °C durante 2 a 3 horas, ou até a carne ficar tenra.
4. Adicione os alperces secos e o mel, e coza em lume brando durante mais 30 minutos, sem tampa, até o molho ficar mais espesso e reduzido. Prove e tempere a gosto.
5. Aqueça a colher de azeite restante numa frigideira e frite as amêndoas até ficarem castanhas. Espalhe as amêndoas, a salsa e a hortelã sobre a carne e sirva com cuscuz ou arroz.



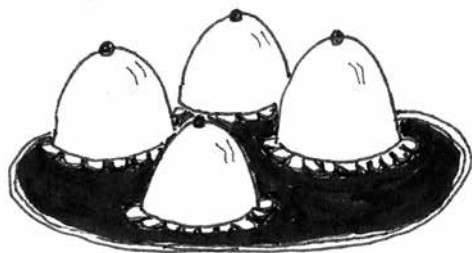
SOBREMESAS



AMAZÓNIA

(Anónimo, *Voiage de Sir John Maundevile [Viagens de Mandeville]*, 1357)

A Amazónia é habitada exclusivamente por mulheres e a sua culinária é emblemática desse sexo. Para melhor manejarem o arco e as flechas, as Amazonas cortam um dos seios mal chegam à idade adulta. Durante a comemoração desse ritual, serve-se uma iguaria chamada Mamilos Doces da Amazónia, acompanhada de chá com leite.



MAMILOS DOCES
DA AMAZÓNIA

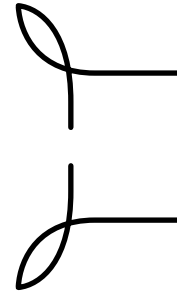
MAMILOS DOCES DA AMAZÓNIA

INGREDIENTES

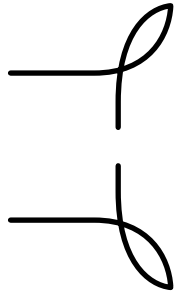
- 350 g de chocolate preto (70% cacau) partido aos bocados
- 450 g de castanhas sem casca
- 100 g de manteiga sem sal amolecida
- ½ chávena de açúcar granulado
- Pitada de sal
- ¼ de chávena de *brandy*
- 1 colher de chá de extracto de baunilha
- 350 g de chocolate branco partido em bocados e dividido em 2 porções
- Algumas gotas de sumo de beterraba

ooooo

1. Aqueça o chocolate preto no microondas até derreter. Deixe arrefecer.
2. Numa picadora, pique as castanhas até ficarem em puré.
3. Bata o açúcar e a manteiga até a mistura ficar clara e fofa. Adicione o puré de castanha, o sal, o extracto de baunilha e o *brandy*. Acrescente o chocolate arrefecido e combine bem. Cubra a taça com película de plástico e leve cerca de 1 hora ao frigorífico.
4. Ponha uma folha de papel vegetal num tabuleiro. Retire 1 colher da mistura de chocolate e, com as mãos, faça uma bola. Ponha todas as bolinhas no tabuleiro e guarde-o no congelador.
5. Leve metade do chocolate branco ao microondas até ficar quase derretido. Deixe-o arrefecer e endurecer um pouco. Retire as bolas de chocolate do congelador e, com cuidado, verta 1 colher de sopa do chocolate branco derretido sobre cada bola. Reserve, para endurecer.
6. Derreta o restante chocolate branco no microondas. Depois, acrescente-lhe umas gotinhas do sumo de beterraba. Deixe esse chocolate branco-rosado arrefecer 10 minutos e, a seguir, deite no saco de pasteleiro. Termine cada trufa com um mamilo rosa.



BEBIDAS



CASTELO DE DRÁCULA

(Bram Stoker, *Dracula* [*Drácula*], 1897)

O Castelo de Drácula fica num precipício altíssimo e os visitantes são raros. Os poucos convidados costumam ter dificuldade em regressar. O conde Drácula é muito hospitaleiro e oferece lutas refeições de que, contudo, não usufrui. Pimentão-doce, malaguetas e piri-piri são especiarias comuns na sua cozinha, mas o alho nunca é usado. O conde serve uma bebida refrescante aos seus convidados, antes do jantar. A bebida é feita de sangue fresco. Se não dispuser desse ingrediente, pode substituí-lo por sumo de beterraba.



COCKTAIL DE
SANGUE FRESCO

COCKTAIL DE SANGUE FRESCO

INGREDIENTES

- 50 ml de vodca
- 50 ml de sumo de beterraba
- 50 ml de sumo de tomate
- 50 ml de sumo de ananás
- 1 colher de sopa de sumo de limão
- Fatias de rabanete, para decoração

oooo

1. Misture tudo, verta sobre gelo, decore com fatias de rabanete e sirva.



Alberto Manguel (1948, Buenos Aires) cresceu em Telavive e na Argentina. Aos 16 anos, trabalhava na livraria Pygmalion, em Buenos Aires, quando Jorge Luis Borges lhe pediu que lesse para ele em sua casa. Foi leitor de Borges entre 1964 e 1968. Em 1968, mudou-se para a Europa. Viveu em Espanha, França, Itália e Inglaterra, ganhando a vida como leitor e tradutor para várias editoras. Editou cerca de uma dezena de antologias de contos sobre temas tão díspares como o fantástico ou a literatura erótica. É ensaísta, romancista premiado e autor de vários *best-sellers* internacionais, como *Dicionário de Lugares Imaginários*, *Uma História da Curiosidade*, *A Biblioteca à Noite*, *Embalando a Minha Biblioteca*, *Com Borges* e *Uma História da Leitura* (publicados pela Tinta-da-china entre 2013 e 2020). Foi director da Biblioteca Nacional da Argentina entre 2016 e 2018. Recebeu o Prémio Formentor das Letras em 2017. Actualmente, vive em Lisboa, onde vai dirigir uma biblioteca e o Centro de Estudos da História da Leitura.

LIVRO DE RECEITAS DOS
LUGARES
IMAGINÁRIOS

foi composto em caracteres Caslon,
impresso pela Eigal, Indústria Gráfica,
sobre papel Coral Book de 80 g,
no mês de Outubro de 2021.