

# Chaplin, o palhaço que comia botinas

Vagabundo por natureza, Carlito (como o chamavam no Brasil), Carlitos ou Charlot, o adorável palhaço e poeta vivido no cinema pelo ator e diretor Charles Chaplin (1889-1978), debutou na comédia *O vagabundo* (*The tramp*, 1915), no tempo do cinema mudo. Apareceu em mais de 70 filmes curtos e longos que combinavam humor e drama. Apresentava-se com chapéu-coco, bigodinho preto, calças bufantes e sapatos maiores do que o necessário, bengala de junco e um coração de criança. Dominava a arte da mímica e da expressão corporal.

Viveu situações tragicômicas que provocaram gargalhadas e emoção, calafrio e ternura. Tinha modos refinados e a dignidade de um lorde inglês, décadas antes de o genial Charles Chaplin ser elevado à dignidade de Cavaleiro de Sua Majestade, a rainha Elizabeth II. O ator e diretor que o inventou nasceu em Londres, onde passou a infância nas ruas boêmias e sujas de Kennington Road, um fato marcante que ajudou a desenvolver sua ideologia vagamente socialista. O inconseqüente Carlito não ligava para nada, inclusive para a comida, exceto quando precisava matar a fome. Na comédia *Em busca do ouro* (*The gold rush*, 1925), porém, elaborou e serviu a refeição mais divertida da história do cinema.

O filme gira em torno da corrida do ouro na fria e hostil região canadense do Yukon, cortada pelo rio Klondike, no final do século 19. Carlito é um dos milhares de forasteiros que tentam a sorte como garimpeiro. A história tem final feliz. Entretanto, antes que isso aconteça, ele enfrenta sucessivas

## Chaplin, o palhaço que comia botinas

dificuldades. Certa vez, encontrava-se em uma cabana nas montanhas, esperando passar a tempestade de neve. Dividia a habitação miserável com outro aventureiro, o grandalhão e truculento Big Jim McKay, vivido pelo ator Mack Swain. As barrigas de ambos roncavam, sem haver um único osso capaz de apaziguar os seus clamores. Além disso, era o Dia de Ação de Graças – o *Thanksgiving Day* –, festa que os norte-americanos celebram na quarta quinta-feira de novembro, para reverenciar a bondade, generosidade e proteção de Deus. O ponto culminante é uma refeição com familiares e amigos. Portanto, deve ter comida. Sem outra saída, Carlito retira a botina do pé, enfia na panela e leva ao fogo. Depois, coloca-a delicadamente no prato, tendo o cuidado de acrescentar, com uma concha, o “caldo” do cozimento.

Na mesa, divide a botina em porções. A parte que cobria o alto do pé e o tornozelo fica com Big Jim; a sola repleta de pregos compete a Carlito. Idêntico destino encontra o cadarço, que o *chef* de araque dispõe num pratinho auxiliar. Na delirante imaginação de Carlito, aquele cordão surrado se converte em delicioso espagete, que enrola nos dentes do garfo para levar à boca. Já a sola dura e insípida vira uma tenra e saborosa ave de caça. Alucinado pelo estômago, ele chupa prazerosamente os pregos, como se fossem ossos sublimes. Big Jim, embora sem qualquer elegância, faz o mesmo com a sua porção. Entretanto, continua açoitado pela fome. Carlito propõe cozinhar a outra botina. Ele recusa. Então, Big Jim é acometido por uma miragem. Aos seus olhos, Carlito se converte numa imensa, gorda e apetitosa galinha carijó. Tenta matá-la de qualquer jeito, para comer. Felizmente, não consegue. Por essas e outras cenas, Chaplin declarava que *Em busca do ouro* era o filme pelo qual desejava ser lembrado.

Pouca gente sabe, mas a dupla de comediantes saboreou de verdade – e repetidas vezes – aquela botina feia. Extremamente perfeccionista, o talentoso ator e diretor fez dezenas de tomadas. Duas dúzias de botinas foram confeccionadas por um confeitoiro italiano especialmente contratado. Ele misturou xarope de alcaçuz, açúcar, goma-arábica, obtendo uma massa firme. A seguir, moldou o sapato. O alcaçuz é um arbusto da família das leguminosas. Difunde-se espontaneamente nas regiões mais quentes do Mediterrâneo, sobretudo no sul da Itália, onde o chamam de *liquirizia*. Para alimentar centenas de extras,

### A rainha que virou pizza

Chaplin instalou uma cozinha de campanha junto ao local das filmagens, que aconteceram tanto nas geleiras de Truckee, na Sierra Nevada, como em Hollywood, em Los Angeles. O cozinheiro também era italiano e oferecia como prato único uma receita de seu país, batizada de espaguete à moda das montanhas. O nome homenageava as cordilheiras que serviram de cenário aos falsos garimpeiros e devoradores das botinas de mentira.



## Espaguete à moda das montanhas

### *Ingredientes*

*100 g de manteiga*

*1 cebola grande bem picada*

*4 tomates grandes e maduros,  
sem pele, bem picados*

*1 colher (sopa) de alfavaca em pó*

*1/2 colher (chá) de orégano*

*200 g de espaguete*

*200 g de queijo ralado*

*4 ovos ligeiramente batidos*

*sal e pimenta-do-reino moída  
a gosto*

### *Preparo*

Leve ao fogo médio uma panela grande, de preferência de barro. Quando estiver quente, coloque a manteiga. Junte a cebola e misture bem, até dourar. Adicione os tomates e tempere com a alfavaca, o orégano, o sal e a pimenta-do-reino. Misture bem e deixe por alguns minutos no fogo, para os temperos se mesclarem.

Cozinhe a massa em abundante água fervente com sal, mexendo de vez em quando com um garfo grande. Escorra quando estiver *al dente*.

Junte a massa à panela com o molho, misture e deixe-a ligeiramente em fogo baixo, mexendo com bastante cuidado.

Acrescente o queijo ralado e misture novamente.

Tempere os ovos previamente batidos com sal e pimenta. Coloque-os sobre a massa e conserve por alguns instantes em fogo muito baixo, o suficiente para os ovos cozinharem.

Mexa delicadamente a massa e sirva em seguida.

**Rendimento: 4 porções.**