

CANTO DA CRÔNICA

LUÍS PIMENTEL
JORNALISTA E ESCRITOR
luispime@gmail.com

Amigos

Reprodução



Tinha um que falava alto, outro que ria de banda, um que mentia adoidado, outro não pagava as contas, aquele muito sisudo, o que bebia demais, uma toda saltitante, outra dona da verdade, aquela que usava franja e volta e meia brigava, uma meiga que só vendo, namorada de um boçal (ou era só meu ciúme?), um que tinha orgulho exagerado de ser negro e até fazia discurso racista, outro que tinha vergonha de falar fino, uma que misturava bebidas e queria namorar todo mundo (depois sempre se arrependia), cantava “Ronda” e começava a chorar, um adorava contar de quando serviu o Exército, outro detestava o apelido de sargento (por conta da mania de dar ordens), uma que sonhava ser atriz, outra que dizia vou embora senão meu marido me mata, o morador de Niterói que tomaria só mais um copo para não perder a barca (perdia sempre), aquele que achava que ia conseguir ler na mesa, citando trechos de Schopenhauer e pedindo que falassem baixo, o que reagia “buteco não é biblioteca”, outro que toda vez que chovia recitava um verso de Antonio

Brasileiro “Chove na cidade e não posso sair para ver os amigos e desabafar essa mágoa porque chove”, um que reagia “Caralho, estava demorando”, aquela que no quinto copo começava a cantar Fagner, imitando o sotaque e o tremor na voz, parecendo que estava engasgando, os que riam, os que diziam “Vamos ouvir, porras, olha o respeito”, a que berrava “Agora só pego mulher, homem é tudo babaca e machista”, um que gostava do bordão “Algo há, algo há”, carregando no sotaque para imitar o Brizola, um que adorava frases feitas, outro que fazia frases, o mendigo que passava, parava, ria e seguia o seu caminho, a vendedora de flores que oferecia “Compra flores para as moças”, o que sempre dizia “Essas moças não merecem flores” e ouvia das moças o coro com o desabafo “Seu babaca”, o dono do bar que olhava pro garçom com cara de “Tá na hora de botar as cadeiras sobre as mesas e jogar água no salão” e o garçom que berrava “dessa vez é saideira mesmo, não sirvo mais, preciso ir embora, tenho casa, mulher e filhos, vão pra puta que os pariu!”

E ninguém saía. Nem o garçom, que era amigo também.

CRÍTICA / RESTAURANTE / YAYA COMIDARIA

Divulgação



Acarajés crocantes acompanhados de camarão defumado vatapá e saladinha

Quando todos os pratos são quindins de laiá

Por Cláudia Chaves
Especial para o Correio da Manhã

Para fazer um voo sobre a comida brasileira, temos que falar da culinária baiana. A cozinha, cantada em prosa e verso, sobretudo os pratos típicos do Recôncavo, que preserva a ancestralidade africana, mas incorpora o mar com as cores mais lindas do Brasil.

E não falta a nossa farinha, os pratos de tapioca, todos herdeiros do aipim, macaxeira, seja o nome que for, o nosso orgulho nacional, posto que do tubérculo que aparece da entrada ao biscoitinho do café que, podemos dizer, mas isso só no Brasil.

Fomos, no enorme calor, fazendo jus ao ambiente ao Yaya Comidaria no Leme. Um térreo de um exemplar da maravilhosa arquitetura do tempo da capital da República, em um ambiente com mesas de madeira, barro, palha e uma mi-

riade de clientes, turistas de todos jeitos, amigos conversando, artistas como Nando Reis, eu e Monsieur Le Roi. De prima, Le Roi pediu o vinho da casa. Ele, grande especialista, aprovou o branco com frescor e que veio em um lindo pichon (a garrafinha própria de vinho). partimos só para dois pratos, para se comer devagar, naquele ritmo baiano de pouquinho em pouquinho. Os acarajés são feitos em um centro de Caxias, como manda o preceito. O feijão batido, que forma a massa cremosa e fritos na hora do dendê. É do senhor do Bonfim descer a sua ladeira. Crocantes, quentes, deliciosos acompanhados de camarão defumado, nada salgado, um vatapá e saladinha, como os baianos chamam o vinagrete.

Depois veio um arrumadão de picanha de sol. A carne de sol, curada no ponto de maciez e sal, cortada em lascas, frita e acebolada. E os acompanhantes daquelas que só a Andressa Cabral, a chefe é capaz de crirar. Pirão de queijo, um purê

de aipim de se comer puro, salada de fradinho, com farofa de farinha d'água, aquela que faz croc croc na boca. O atendimento de Luciene Adão que, gentilíssima, foi nos servindo, explicando, secundada por Joy que não deixava faltar o vinho, trouxe a cerveja véu de noiva como se diz na Bahia.

Um almoço absolutamente massa – o termo que usa em Salvador para tudo que é bom – foi finalizado com Punhettinhas com Leite Condensado – massa doce de tapioca e coco frita, envolta em canela com açúcar. Aliás, canela, ingrediente de um dos maiores romances do Brasil, aquele do Jorge Amado que virou filme, novela, tudo – estava presente no drinque de maracujá, cachaça, limão, veio dominando. Le Roi afirmou que só mexerá o café com a canela desse jeito. Aliás, dia 23 de setembro lá vai ter São Cosme, a festa dos Erês, nossas crianças. Depois de tantos sabores, atendimento supimpa, ficamos a pensar que, para ficar mais perfeito ainda, só faltou a rede.

SERVIÇO

YAYA COMIDARIA
Rua Gustavo Sampaio, 361
- Leme. Tel e reservas: (21)
3496-7754

De terça a domingo, a partir das 12h