

Área de lazer criativa

Dia de céu nublado no bairro de Mussurunga. No setor H, caminho 24, o endereço da festa é a laje da casa de Alexandre de Assis, 17. Foi mais fácil de achar perguntando à vizinhança. Aliás, fácil é jeito de falar, porque lá todo mundo - que conhece o cara desde moleque - só o chama de Léo. Ladeira de concreto abaixo, ouvimos a zoadada e o aceno: "É aqui mesmo. Suba aí pelo lado."

Em cima da laje: a galera do bairro e da Escola Técnica Estadual Nilton Sucupira chama Léo de Babu e todo mundo tem apelido. O motivo para o churrasco foi o alívio do segundo grau completo e alguns aniversários. O esquema ficou assim: mulher dá R\$ 5 + dois litros de refrigerante e homem dá R\$ 10 (Babu é

justo: "Homem bebe mais").

Festa na laje é comum na periferia no fim de semana. De segunda a sexta o espaço tem outras serventias: depósito para sobras das eternas construções, pico para tomar sol (quando não rola o Eternit de cobertura), lugar para moleque soltar pipa, pular amarelinha e mãe estender roupa. De vez em quando, Babu também sobe para relaxar. Bota a rede e fica só descansando. "A laje é o cotidiano daqui."

Acompanhe agora a divertida história de quem não tem salão de festas, "área de lazer privativa" ou clube, mas sabe se arrumar muito bem para um pagodão decente.



Texto: Iansã Negrão e Carla Bittencourt

Fotos: Arestides Baptista

Estrelando: Maria Bonita (Aline Nascimento, 18), Farinha (Anderson Lemos, 19), Babu (Alexandre de Assis, 17), Pitanga (Leandro Pitanga, 20), Pocotó (Jamile Costa, 19) e Mucura (Anderson Ribeiro, 19).

Pitanga recebe seu presente de aniversário ainda na escada - sem corrimão e do lado de uma parede de tijolo - que dá na laje. Logo ele, que é filho de "barraca de praia" e tem as manhas de todos os drinques. Nas festas da galera é o barman oficial.



A farofa de calabresa das meninas foi um sucesso, mas com a chegada de Maria Bonita trataram de entregar o posto e a colher de pau. A carne (patinho) estava na cozinha, mas faltavam complementos para o churrasco. A moça fez a lista para a próxima ida ao mercadinho.



A carne e os acompanhamentos eles deixaram para comprar no mercadinho da área na última hora. Mas as cervejas gelavam desde a véspera. O freezer veio emprestado da casa de Mucura e sofreu um pequeno acidente no saculejo do trajeto. Mas tudo certo, onze e meia da manhã já tinha gente bebendo.

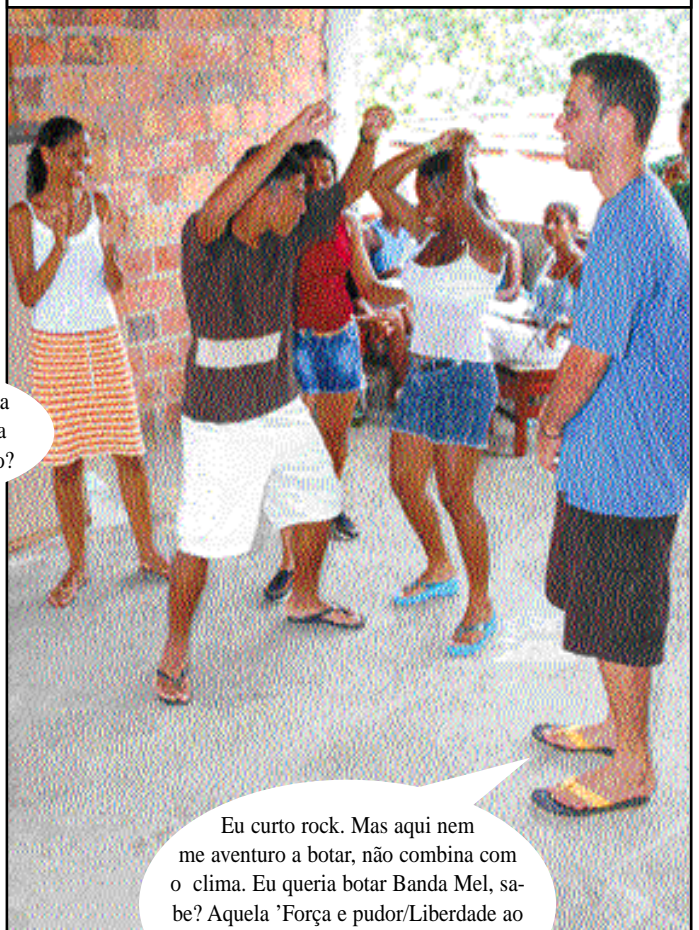


Já que é o dono da fama, Pitanga assume o posto de drinqueiro. Começam a subir as rosca, batidas e a bombinha (cachaça de garrafa pet). O cara é honesto: o último recurso ético meeeesmo! Subindo a escada, com a cuba de gelo na mão, o garoto ouve o pedido de Pocotó.

Maria Bonita não chega. A moça é meio braba, mas cozinha bem, prepara os melhores rangos. Na falta, a namorada de Mucura, Junaira Santos, 18, tomou a iniciativa de preparar um tira-gosto para tapear o atraso. Pocotó foi junto e a reclamação da menina na pilotagem do fogão foi na boa.



Um Panasonic todo incrementado amplifica o pagode do "Só Pra Contrariar", "Gera Samba" e "Pagodarte", o forró do "Flor D'Açucena", o funk da moda de "MC Serginho" e o reggae de "Bob Marley". Não deu para armar um sambão ao vivo por falta de instrumento.



E isso é tudo pessoal, o rango já desceu e o líquido subiu. Trabalho mesmo vai ser a descida da laje... mas aí já é outra história.



FAÇA VOCÊMESMO

BEBIDAS

(receitas de Leandro Pitanga)

ROSCAS

Ingredientes: frutas, 1 dose de vodca, 1 col. de sopa de açúcar e gelo a gosto. Escolha a sua fruta (pode ser kiwi, manga, acerola, sirigüela, umbu, limão ou abacaxi).

Em um copo de vidro soque bastante a fruta com uma colher de açúcar. De preferência, use um machucador de madeira, parecido com aquele de bater caranguejo.

Coloque gelo (na barraca de praia a medida é um copo) e por último a dose (padrão) de vodca (as sugestões

de Pitanga são Natasha e Orloff).

Dica: o segredo de uma rosca legal está na mexida. Tem que sacudir bastante. Quem não tiver uma coqueteleira profissional, pode improvisar juntando dois copos.

COQUETEL

Ingredientes: os mesmos para a rosca + 2 col. de sopa de leite condensado. Siga as instruções para a rosca. Tudo pronto, é só adicionar duas colheres de sopa de leite condensado e bater no liquidificador.

BOMBINHA

Ingredientes: cachaça barata + meio

copo de refrigerante

Bombinha é o nome de uma cachaça bem baratinha, vendida numa garrafa de plástico tipo pet.

Junte meio copo (de vidro) da cachaça e meio copo de refrigerante. Funciona assim: é só colocar o copo (com as duas metades) no joelho, dar uma batidinha e quando o gás do refrigerante estiver subindo, vire tudo de vez. **Obs:** Se você já conhece esta bebida com o nome de porradinha, é a mesma.

Mas preste atenção, bombinha não é água, então vá devagar. Lá em Mussurunga, tem gente que também mistura bombinha com geladinho.

COMIDAS

(Receitas de Pocotó, Junaira e Maria Bonita)

FAROFA DE CALABRESA

Ingredientes: 1kg de lingüiça calabresa, cebola picadinha e farinha a gosto. Para servir, coloque rodela de tomate e cebola. Corte a calabresa em rodela (para render, pode cortar a rodela no meio). Para 20 pessoas comerem de colherada, 1kg é mais que suficiente.

Frite a calabresa na manteiga com a cebola bem picadinha. Quando estiver no ponto, vá jogando a farinha aos poucos (no olhômetro).

Para servir, arrume no prato as rodela de cebola e tomate (um fio de azeite, vinagre e sal ajudam), ao lado da mistura.

ARRUMADINHO

Ingredientes: 2kg de feijão-verde (ou feijão-de-corda), 1/2kg de carne de charque, 1/2kg de calabresa picada, tomate, cebola e pimentão picadinhos e farinha de mandioca

Feijão: primeiro, bote o feijão-verde para cozinhar numa panela com água e sal (as meninas usaram 2kg, mas, a depender da quantidade de gente da sua festa, use o dobro, o triplo, metade). Não deixe cozinhar muito, é bom que ele fique meio durinho.

Carne: Em outra panela frite (na manteiga) um pouco de carne de charque e calabresa (1/2 kg de cada), tempere com cebola e alho (como quiser). Quando estiver bom passe o pimentão e o tomate.

Vinagre: acompanhamento do arrumadinho e que serve também para o churrasco. Use três tomates grandes (verdes e vermelhos), cebola, pimentão e cheiro-verde cortadinhos. Tempere com sal, azeite e vinagre.

Farofa: faça uma farofa simples com 1 colher de sopa de óleo vegetal, 2 colheres de sopa de manteiga e farinha a gosto.

Para servir, arrume numa tigela nessa ordem: o feijão, a farofa, a carne e a vinagrete.