

Caranguejo vem do Maranhão

Fora do contexto carnavalesco, o Calypso é conhecido também pela boa comida. Muqueca de peixe, bacalhoadas e frutos do mar são os pratos mais apreciados pela clientela. Há quem prefira picanha ou carne de sol, também servidas ali. Mas a grande novidade, que está causando um certo *frisson* entre os frequentadores do lugar é o caranguejo, que pode ser, inclusive, ser escolhido ainda vivo. O prato é servido somente aos sábados e domingos.

O caranguejo chega do Maranhão e, quem quiser, pode descer ao subsolo do restaurante, onde funciona a cozinha, para escolher o bicho vivo. O preparo, explica o dono do Calypso, Ricardo Cavalcanti Cysne, é simples: depois de bem lavado, o caranguejo tem de cozinhar por 10 minutos no molho

preparado com tomate, pimentão, cebola, leite de coco e azeite de oliva. Feito isso, é só usar o martelinho para quebrar e saborear.

O ritual é o mesmo que se vê na beira das praias do Nordeste. “É uma terapia. Quebrando o caranguejo, enquanto conversam e bebem alguma coisa, as pessoas esquecem os problemas”, acredita Ricardo Cysne. Além do caranguejo, a muqueca de peixe e a bacalhoadas, feita na panela de barro, são pratos que estão entre a preferência da clientela do Calypso.

Segundo Cysne, a maioria das pessoas que frequenta seu bar-restaurante tem mais de 30 anos de idade. Alguns dos deputados que moram na 302, volta e meia, aparecem por lá. O dono do restaurante prefere, no entanto, manter a discrição sobre os nomes dos parla-

mentares frequentadores de sua casa.

De segunda a sábado, a clientela do Calypso encontra música ao vivo. “O repertório é voltado para as pessoas com mais de 35 anos, que sentem falta de um lugar com boa música em Brasília”, conta Ricardo. Ele, que sempre foi empresário do ramo de automóveis, há cerca de dois anos, comprou o Calypso e começou a gostar da noite.

“O pessoal que circula à noite é mais descontraído”, justifica Ricardo. Ele planeja, em breve, oferecer outros pratos à sua clientela. O cozidão de legumes está entre as novidades que serão oferecidas ali. **(M.D.)**

Amanhã: as maravilhas gastronômicas da 302/303 Norte