

QUER MATAR SUA CURIOSIDADE?
Mande seu email para o curiosidade.jt@grupoestado.com.br

CURIOCIDADE

MARCELO DUARTE

Autor da série de livros
O Guia dos Curiosos

Com reportagem de
Karina Trevizan



ACHADOS PAULISTANOS

Biscoito Mentirinha

Galeria dos Pães; Rua Estados Unidos, 1645; Jardim Paulista; 3064-5900

“O Dia da Mentira será comemorado na próxima sexta-feira, mas o biscoito é fabricado o ano todo. A receita tradicional leva açúcar, margarina, farinha e ovo. Há também opções com chocolate ou laranja. Ricardo Guedes, proprietário da padaria, explica que o quitute tem esse nome porque se desfaz na boca. O pacote com 180 gramas custa R\$ 4,80.”



KARINA TREVIZAN/AE

Teatro

A recordista de 'Trair e Coçar'



Maria José do Nascimento, a camareira Zezé, foi a pessoa que mais vezes assistiu ao espetáculo, mas garante que ainda se diverte com as cenas

“A peça *Trair e Coçar* é *Só Começar* está completando 25 anos hoje. Ela estreou no Teatro Princesa Isabel, no Rio de Janeiro, em 26 de março de 1986. O espetáculo, escrito por Marcos Caruso, desembarcou em São Paulo em agosto de 1989. Teve 6 milhões de espectadores em quase 9 mil apresentações, o que o colocou no Livro dos Recordes como a mais longa temporada ininterrupta em cartaz do teatro nacional. Caruso calcula que já assistiu ao espetáculo por volta de 100 vezes. “Para 25 anos, é pouco”, diz ele. “A pessoa que mais vezes viu o espetáculo foi a Zezé, que é camareira de *Trair e Coçar* há 19 anos”, completa.

Maria José do Nascimento, a Zezé, confirma aos risos a informa-

ção. A pernambucana de 63 anos chega ao teatro sempre seis horas antes de uma peça começar. Ela carrega a mala com todo o figurino, que traz lavado de sua casa, localizada em Taboão da Serra. “Me pagam à parte por isso”, conta. Depois, ela arruma todas as peças nas araras na ordem correta. Fica faltando, então, colocar no lugar os objetos de cena. Os copos de cristal, por exemplo, precisam ser lavados toda semana. Quando os atores chegam ao camarim, ela passa as camisas do elenco. E, se algum deles ganha flores, também é função da camareira arrumar o arranjo e, de preferência, deixar o cartão à vista. “Nada fica fora do lugar”, orgulha-se Zezé, que também é responsável pelas

compras do café e das bolachas. A camareira começou a trabalhar no teatro há cerca de 30 anos, na peça *Desencontro Clandestino*, que tinha no elenco a atriz Eva Wilma. Ela também já trabalhou em peças de outros atores consagrados, como Claudia Raia e Tony Ramos. Entrou para *Trair e Coçar* para substituir a camareira que ficou doente. Desde então, Zezé acompanha os atores em todas as cidades onde se apresentam. “Essa é a parte boa, viajar bastante”, diz ela, que é casada e tem cinco filhos. Detalhe: Zezé nunca assistiu à peça da plateia, e sabe dizer qualquer parte do texto. “Ainda me divirto com a história da empregada Olimpia”, garante. “Não tem um dia que não dou risada”. ::

Curiosidades dos 25 anos

Em 2006, a peça deu origem ao filme homônimo, dirigido por Moacir Góes. Para marcar o 25º aniversário da peça, o autor Marcos Caruso lançou o texto em livro, pela Editora Benvirá. A publicação também traz os nomes dos 77 atores que já interpretaram os nove personagens. O espetáculo continua em cartaz, atualmente no Teatro Bibi Ferreira (Avenida Brigadeiro Luís Antônio, 931; Bela Vista; 3105-3129).

Baila comigo

Professor de dança exclusivo para festas

“Se alguém chega, senta, come e vai embora, essa pessoa foi a uma lanchonete, e não a uma festa”, diz o professor de dança chileno Guillermo Alfonso Rivera, 58 anos, o inimigo número 1 das festas desanimadas. Foi por isso que ele teve a ideia de montar aulas de dança em aniversários, casamentos e festas de empresas. O professor dá as coordenadas para que os convidados o imitem no ritmo da música. “Dar um passo para a frente, outro para trás, mexer os braços... São coisas fáceis de fazer e todos se divertem mais”, afirma.

Além dos passos de dança, Guillermo também prepara algumas brincadeiras quando o público já está bem aquecido. Pode pedir para os homens dançarem, por exemplo, *Macho Man*. Segundo o professor, as músicas que mais fazem sucesso nas festas são os hits *Macarena*, *Night Fever* e

Volare.

Guillermo mora no Brasil desde 1990 e anima festas há 15 anos. “Eu nunca fiz nenhum tipo de divulgação, é tudo no boca a boca mesmo”, revela o professor, que também dá aulas particulares de dança de salão e trabalha como professor de ginástica.

Para animar uma festa por uma hora, Guillermo cobra R\$ 500. As horas adicionais são negociáveis. O professor avisa que seu trabalho é direcionado para festas com, no máximo, 50 pessoas. “As pessoas precisam me ver dançando para imitar os passos”, explica. “Com muita gente, fica difícil aprender”. ::



JF DIORIO/AE

Guillermo faz os passos para os convidados imitarem

Frutas

Morangos de ouro

A sua primeira reação certamente será esfregar os olhos para ver se não está lendo errado. Não, não está. Na Casa Santa Luzia (Alameda Lorena, 1471; Jardim Paulista; 3897-5000), a caixa com “morangos especiais” custa R\$ 65 – ou R\$ 80 o quilo. Ali, uma caixinha com morangos nacionais sai por volta de R\$ 8. Está achando muito? Segundo os atendentes do supermercado, o preço tem explicação: os mo-



Preço salgado: R\$ 65 a caixinha

rangos importados dos Estados Unidos são maiores, mais doces, mais bonitos, mais durinhos e mais vermelhos. ::

Endereço curioso

A praça de alimentação dos chineses

O carro-chefe do Shopping São Paulo Center (Rua Florêncio de Abreu, 580; Centro) são as bolsas, que custam entre R\$ 30 e R\$ 40. Pechinchar é difícil, pois poucos comerciantes falam o português (pelo menos, quando não lhes interessa). Como são maioria, os chineses também dominam a praça de alimentação, que tem lugar para 500 pessoas.

O espaço para refeições fica no segundo dos três andares do shopping. São quatro restaurantes de comida chinesa, além do Cantinho Brasileiro, o único com arroz, feijão e churrasco. “Os clientes chineses preferem comida mais gordurosa”, revela Cícero dos Santos, funcionário do Cantinho desde 2007. “Na parte do churrasco, escolhem sempre o cupim, com bastante gordura”.

As placas com os nomes dos quatro restaurantes chineses são escritas em mandarim. Por isso, Cesar Anilton, que conseguiu emprego há quatro meses como entregador em um deles, não faz a menor ideia do nome do lugar onde trabalha. “O patrão fala mais ou menos

o português, não dá pra entender direito. Mas isso não atrapalha, não”, conta Cesar, antes de ser interrompido pelo chefe, incomodado com a pausa no trabalho para a entrevista. “Desculpa, é que chineês meio bravo mesmo”.

Nos quatro restaurantes, os cardápios e os preços são escritos em chinês. “Tenho que apontar a foto do prato que quero”, diz o empresário Orlando Colacioppo, de 45 anos, que mora na região e frequenta a praça desde 2009. Um dos pratos que já pediu foi o Pato Laqueado, que custou R\$ 15. “Vi a foto de um pato pendurado e resolvi arriscar”, lembra. “Achei baratinho e gostei. Não me arrependi”.

Os restaurantes da praça de alimentação funcionam das 11h30 às 15h. “Aqui na região tem outros lugares com concentração de comerciantes chineses, mas vivem fechando por problemas com os produtos. Aqui, nós não temos essas coisas”, garante um dos administradores do shopping, Hau, que não quis dizer seu sobrenome para a reportagem, sabe-se lá com medo do quê. ::



EPITACIO PESSOA/AE

No Shopping São Paulo Center, quem não entende chinês precisa escolher os pratos pelas fotos



EPITACIO PESSOA/AE

Milk-shakes

Quem faz mais?

Na semana passada, o *Curiosidade* mostrou alguns dos tipos mais originais de milk-shake de São Paulo. Hoje, você confere as casas que oferecem a maior variedade de sabores.

➤ Dos 139 tipos de milk shake da Q! Shake (Rua Caraíbas, 21; Perdizes; 3675-5079), o que mais chama a atenção é o ‘Num Sei’, uma mistura de seis sabores. “Não dizemos quais”, diz Maria de Sousa, funcionária. Outras opções são jaca, algodão doce e pêssego. Os shakes são feitos com essência ou polpa e uma massa pronta de sorvete de baunilha. Os preços vão de R\$ 4,50 a R\$ 9.

➤ A Ta Ki Ta (Rua Voluntários da Pátria, 1.569; Santana; 2305-1159; e mais 2 endereços na cidade) tem 67 sabores, como paçoca, cajá, maçã verde e nozes. Há opções alcoólicas, como caipirinha e amarula. Todos são batidos com leite, o complemento e uma massa base de sorvete, cuja receita é mantida em segredo. Os milk-shakes custam de R\$ 3 a R\$ 6. A marca surgiu em Sorocaba (SP). O criador foi Katson Takita.



EVELSON DE FREITAS/AE

Bebidas da Q! Shake: 139 opções

➤ A Mr. Mix, que tem 22 lojas no País, está de volta a São Paulo. A casa já havia funcionado na rua da Consolação, em 2008, mas fechou dois anos depois. O local escolhido para o retorno foi o Tatuapé (Rua Tijuco Preto, 135). A inauguração está prevista para ocorrer em duas semanas. O cardápio tem 45 sabores de milk-shake, como goiaba, Danoninho e cupuaçu. Os preços vão de R\$ 3 a R\$ 5,50.

Casinha para pet em forma de ovo



A Egg Pet House foi criada na Coreia do Sul. A casinha, que pode ser habitada por cães ou gatos de até 7 kg, tem 43 centímetros de altura por 59 de largura. Também pode ser usada como banco, podendo suportar o peso de uma pessoa de até 100 kg. O preço é de R\$ 399, incluindo o colchão. Uma das combinações de cores disponíveis é a casca marfim com colchão amarelo, para imitar mesmo um ovo. Há também casca e colchão na cor rosa. O único lugar na cidade que tem o produto à venda é a loja Puppy Angel (3661-4568), que fica no piso Veiga Filho do Shopping Pátio Higienópolis. Pela internet, é possível comprar pelo site www.eggpethouse.com.br.



FOTOS: DIVULGAÇÃO

Traçando São Paulo

Maria Consuelo da Costa Ortiz Nogueira nasceu em Lorena (SP), em 1932. Foi o irmão, José Leandro, que a batizou de Consuelo Leandro, nome que a consagrou no humor. A atriz tocava piano e era bailarina formada, mas ficou famosa interpretando personagens populares. A mais conhecida era Cremilda – que tinha o bordão “meu marido Oscar” –, idealizada por Manoel da Nóbrega na década de 60 para o programa ‘Praça da Alegria’. A atriz morreu em 1999.

Consuelo Leandro

Rua Consuelo Leandro